PLAN DE SANEAMIENTO

COMEDOR GOVAROVA

LOCALIDAD RAFAEL URIBE URIBE

Bogotá D.C. diciembre 2024

Contenido

1. Introducción 5
2. Propósito 5
3. Alcance 5
4. Implementación 6
5. Normograma 6
6. Plan de saneamiento del comedor de Govarova 9
8. INFORMACIÓN GENERAL 12
9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 13
9.1. INTRODUCCIÓN 13
9.2. OBJETIVO GENERAL 13
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 13
9.4. Definiciones 14
9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 18
9.5.1. Métodos de higienización 19
9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 19
9.5.2. Métodos de limpieza 19
9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores 20
9.5.4. Técnicas de aseo para pisos 20
9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 21
9.5.6. Desinfección 21
9.5.7. Clases de desinfectantes 21
9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química 21
9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 22
9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 25
9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA 26
9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 28
9.5.13. Guía para limpieza y desinfección 30
9.5.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 53
9.6. PLAN DE CONTINGENCIA 55
9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 55
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 55
10.1. INTRODUCCIÓN 55
10.2. OBJETIVO GENERAL 56
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 56
10.4. DEFINICIONES 56
10.5. MARCO TEÓRICO 60
10.6. PUNTO ECOLÓGICO 61
10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES 63

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES 63
10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS 63
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 64
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL 65
10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA 65
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS 66
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL 66
10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN 67
10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) 68
10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS) 68
10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 68
10.12. RESIDUOS ESPECIALES 69
10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 69
10.14. PLAN DE CONTINGENCIA 72
10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) 72
10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) 73
10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS). 73
11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 73
11.1. INTRODUCCIÓN 73
11.2. OBJETIVO GENERAL 74
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 74
11.4. ALCANCE 74
11.5. DEFINICIONES 75
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 76
11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 76
11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 77
11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 77
11.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y 78
11.6.5. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 79
11.6.6. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS 79
11.6.7. REGISTRO DE VERTIMIENTOS 79
11.6.8. PLAN DE CONTINGENCIA 80
11.6.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 81
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 81
12.1. INTRODUCCIÓN 81
12.2. OBJETIVO GENERAL 82
12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 82
12.4. DEFINICIONES 82
12.5. MARCO TEÓRICO 83
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 84
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA

UNIDAD OPERATIVA DE COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR - GOVAROVA 84
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 85
12.6.3.....ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 85
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 85
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS..... 85
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS 85
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA..... 87
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN..... 87

1. Introducción

La secretaria Distrital de Integración Social - SDIS cuenta con una oferta de servicios sociales en unidades operativas, distribuidas en las diferentes localidades de la ciudad, en las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, la SDIS elaboró el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA de acuerdo sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

2. Propósito

Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la Entidad y sus unidades Operativas. Adicionalmente se tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS.

3. Alcance

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del Comedor GOVAROVA, libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

El alcance de este documento aplica para las unidades operativas de operación directa y en asociación. En el caso de las unidades operativas en asociación se estipulará la adopción del presente plan de saneamiento de acuerdo con las obligaciones contractuales establecidas por la entidad.

4. Implementación

El Comedor GOVAROVA implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad.

El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al subdirector técnico de nivel local o central según corresponda, los operadores en asociación deberán realizar el envío los primeros quince días de inicio de operación, para los servicios de operación directa, el formato deberá ser enviado la primera semana del mes de febrero cada año y actualizado cuando sea requerido.

5. Normograma

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

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

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

Decretos agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.	Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.	Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 1575 de 2007	**Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.**	**Decreto 400 de 2004**	**Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.**
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la ley 142 de 1994	Decreto 351 de 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.	Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta
Resolución 3957 de 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.	Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos
Resolución 3956 de 2009	norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.	**Resolución 2115 de 2007**	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Circular 2112 de 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	**Acuerdo 287 de 2007**	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento	Decreto 351 de 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.

Norma técnica colombiana

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

6. Plan de saneamiento del Comedor Govarova

Teniendo en cuenta la Resolución No 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

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

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

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

Objetivo general: definir de forma clara el resultado esperado al realizar los procesos establecidos en cada programa.

Objetivos específicos: establecer las actividades a realizar en cada uno de los programas que integran el plan de saneamiento.

Alcance: establecer el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procesos de los programas que constituyen el plan de saneamiento.

Definiciones: lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado a la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

Métodos, actividades, guías y/o acciones: presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el plan de saneamiento; en este se encuentra registrada la información básica referente a cada uno de

los programas del plan de saneamiento y permite conocer el funcionamiento interno que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Capacitación y sensibilización: establece las actividades anuales mínimas para las jornadas de fortalecimiento técnico al personal responsable de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA y las actividades de capacitación al personal manipulador del servicio de alimentación, entrega de apoyos alimentarios y personal de aseo de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA para su implementación.

El documento contiene una introducción general en donde se describan aspectos relacionados con la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA como ubicación, año de apertura, población atendida, reseña histórica de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA y descripción de cada una de las áreas.

7. Responsables

La Dirección de Territorial será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Guía plan de saneamiento con las áreas responsables.

A continuación, se referencian las áreas responsables de la socialización del documento Guía plan de saneamiento al personal de las unidades operativas de operación Subdirecciones locales de cada uno de los programas que lo conforman:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Profesional en el área de nutrición y responsable del Servicio Administrativo de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
Desechos sólidos	Subdirección Administrativa y Financiera –Área de Gestión Ambiental
Control de plagas	Subdirección Administrativa y Financiera –Área de Apoyo Logístico
Abastecimiento o suministro de agua potable	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico- Área de Gestión Ambiental - Subdirección de Plantas Físicas

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	profesionales en Nutrición, Enfermería e ingeniería de alimentos o profesional asignado
Desechos sólidos	Gestor ambiental
Control de plagas	Referente administrativo
Abastecimiento o suministro de agua potable	Referente administrativo

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o responsable del Servicio de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

El operador asociado o contratista será el responsable de la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo.

El documento implementado del plan de saneamiento de las unidades operativas y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA de acuerdo con lo definido por el área encargada del sistema integrado de gestión.

8. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA	**COMEDOR GOVAROVA**
Responsable del Servicio / Responsable de la Unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA	**CLAUDIA LORENA CARABALI LERMA**
Servicio prestado:	**Proyecto 7953: Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá**
Dirección	**Carrera 7 # 49 F-14 Sur**
Teléfono	**3889608**
Localidad	**Rafael Uribe Uribe**
Empresa y/o responsable de aseo	**Ciudad Limpia**
Empresa y/o responsable de cocina	**Corporación para el Desarrollo Social y comunitario La Siembra**
Cobertura	**300**
Número de funcionarios	**6**
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	**4**
Total, personas en la Unidad operativa de Comedor Comunitario- GOVAROVA	**6**

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA

así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA; Comedor GOVAROVA todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte de personal encargado en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA para llevar un registro y control de los procesos.

9.4. Definiciones

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

- **Alimento**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y

aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

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

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

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

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

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en

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

- **Concepto sanitario**: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo dela situación encontrada[6].

---

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

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

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

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

cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modoque se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.[5]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[5] resolución 2674 de 2013. O. Cit. 2018.

[6] Ibid.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.[15]

---

7 resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

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

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

10 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

11 Ibid.

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

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

14 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

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

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

- **Trampa de grasa**: es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público.[18]es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA; para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA.

9.5.1. Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

9.5.2. Métodos de limpieza

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

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

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.

- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores

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

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

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

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

[16] Tomado de:
http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/NESTOR%20BRAVO/Segunda%20Sesion/Concepto_taller.pdf

[17] Tomado de: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo1/33.pdf

[18] Tomado de: http://hidroplayas.gob.ec/leydetransparencia/trampasdegrasa.pdf

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

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

9.5.4. Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

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

9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

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

9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

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

9.5.7. Clases de desinfectantes

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

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

9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

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

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

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

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

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,5%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla No 2.

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

Superficie -Elementos	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.5%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Baños, implementos de aseo	1 litro	8 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes (salas de estar, cocinas, comedores)	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

Productos H&H	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**CODIGO:** **VIGENCIA HASTA:** 01/12/2023 **VERSIÓN 1**



Nombre Genérico del Producto	**BLANQUEADOR INDUSTRIAL HIPOCLORITO 5.5 %**
Nombre Comercial del Producto	***BLANQUEADOR HIPOCLORITO HYH***
Ingredientes	• Hipoclorito de sodio (NAOCL), con un contenido mínimo del 5.5%
Origen	Producido por Lab. Dysanfor S.A.S para HyH Distribuciones Ltda. Cra 12 D # 55 A – 46 SUR, Bogotá Colombia INVIMA NSOH 01227 – 11 CO
Descripción del producto:	✓ Blanqueador hipoclorito HyH es una solución de uso doméstico e industrial clorada, de concentración mínimo 5, 5 % que limpia, desmancha y desinfecta superficies, desinfecta vegetales y frutas, desinfecta agua potable. Elimina gérmenes causantes de malos olores en la ropa. Se usa muy corrientemente para blanquear ropa blanca percudida. ✓ Se utiliza a nivel industrial, hotelero y hospitalario. Limpia, desinfecta y desodoriza pisos, baños, cocinas, etc. ✓ El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto oxidante fuerte de rápida acción. Es letal para varios microorganismos, virus y bacterias vegetativas, pero es menos efectivo contra esporas bacterianas, hongos y protozoarios
Instrucciones de uso:	**DILUCIONES DE HIPOCLORTIO DE SODIO SEGÚN APLICACIÓN REQUERIDA**

	BLANQUEADOR HIPOCLORITO AL 5.5%	PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES: MESONES, PISOS, PAREDES,ETC.	DILUCIÓN AL 5%	DILUIR 500 ML DE HIPOCLORITO AL 5,5 % EN 10 LT DE AGUA

		PARA DESINFECTAR LIQUIDOS QUE CONTIENEN MATERIAL ORGÁNICO	DILUCIÓN AL 1 %	DILUIR 100 ML DE HIPOCLORITO AL 5,5 % EN 10 LT DE AGUA
		PARA DESINFECCIÓN DE MANOS Y DE ROPA SIN DECOLORARLA	SOLUCIÓN AL 0,5 %	DILUIR 50 ML DE HIPOCLORITO AL 5,5 % EN 10 LT DE AGUA

- Para blanquear la ropa durante el lavado se bebe diluir el Blanqueador hipoclorito HyH al 5,5 % en agua, puede ser en un balde, en 10 Lt de agua, agregar 50 ml de blanqueador, sumergir la prenda por 30 minutos como mínimo y luego proceder a terminar el lavado normal de la prenda.
- No se recomienda someter las prendas continuamente al hipoclorito porque puede dañar las fibras textiles.
- Para la desinfección de superficies en contacto con alimentos se recomienda practicar la rotación de desinfectantes para evitar generación de resistencias

Propiedades:

- Apariencia: líquido translúcido, ligeramente amarillo
- Solubilidad: Completamente soluble en agua
- Olor: característico e irritante
- pH : 12 – 13
- Concentración: 5,5 %
- Vida estantería: 1 año

Presentación y Empaque

Blanqueador Hipoclorito HyH se empaca en envases plásticos de polietileno, así:

PRESENTACIÓN	EMBALAJE
500 ML	CJA X 24 UN
1000 ML	CJA X 12 UN
2000 ML	CJA X 6 UN
GALÓN 3, 8 LT	CJA X 6 UN
GARRAFA 20 LT	UNIDAD

Precauciones de manipulación y almacenamiento	- Almacenamiento: Blanqueador Hipoclorito HyH es estable en condiciones normales de almacenamiento. La estabilidad disminuye a temperaturas superiores a 30°C, Con exposición a la luz ultravioleta y contacto con metales pesados como cobre, hierro, niquel, cobalto. - No es compatible con sustancias ácidas, ni oxidantes fuertes, ni amoniaco, urea y formol puede producir vapores tóxicos. - Precauciones: los vapores de Hipoclorito de sodio son irritantes, evitar exposiciones prolongadas. - Debe ser manipulado con guantes de caucho y preferiblemente delantal plástico, evitar el contacto con la piel y la ropa. - Manténgase fuera del alcance de los niños. Evite el contacto directo del producto con los ojos y en caso de contacto accidental lavar con abundante agua. En caso de ingestión accidental suministrar abundante agua y acudir inmediatamente al médico. Mantener fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.

Código y Fecha: Actualización contenido	CODIGO ----------Fecha. Diciembre de 2021
Elaborada por: Julieth Herrera A	Aprobado por: **PEDRO NEL HENAO. Gerente General**

Productos de Calidad

USO DE AMONIO CUATERNARIO PARA CHOQUE

En el comedor Govarova se utiliza el desinfectante KLEINE amonio cuaternario de quinta generación cada 2 meses, en la concentración específica del fabricante, para la dosis de choque.

Tabla 2 Dosificación de Amonio Cuaternario 5 generación

Superficie - Elementos	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Superficies	2 litro	2 ml	15 min	Directa – Aspersión
Utensilios y equipos.	2 litro	2 ml	10 min	Inmersión - Aspersión
Puntos ecológicos,	2 litro	2 ml	15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	2 litro	2 ml	15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	2 litro	2 ml	15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	2 litro	2 ml	10 min	Aspersión – Directa
Baños, implementos de aseo	2 litro	2 ml	10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	2 litro	2 ml	10 min	Aspersión – Directa
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	2 litro	2 ml	15 min	Directa – Aspersión
Ambientes (salas de estar, cocinas, comedores)	2 litro	2 ml	----	Aspersión

La presente Ficha de Datos de Seguridad (Material Safety Data Sheet, **MSDS**) contiene información básica en cumplimiento a las disposiciones de los sistemas de gestión, salud y seguridad en el trabajo, como también de normatividad vigente la NTC 4435.

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA:

Nombre del producto:	**DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIOQUINTA GENERACIÓN 3,5%**
No. CAS:	No reportado.
No. UN	No reportado para la mezcla

USOS DEL PRODUCTO: El Desinfectante de amonio cuaternario de quinta generación es un desinfectante concentrado de amplio espectro que elimina el 99% de bacterias Gram positivas y Gram Negativas (Salmonella choleraesuis, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Vibrio cholerae, Pseudomonas Aeruginosas, hongos y levaduras (Aspergillus brasiliensis y Candida albicans). También elimina virus como: Influenza A virus, ATCC VR-544, Strain Hong Kong.

Desinfecta, sanitiza y desodoriza superficies no porosas como: pisos, paredes, mesones, mesas, sillas, teléfonos, manijas de puertas, juguetes, artículos de plástico, artículos deportivos, equipos, utensilios de cocina y muchas superficies. Ideal para la industria de alimentos (procesamiento de carnes, aves y pescados), plantas de producción, restaurantes, servicios de alimentación, hospitales, colegios, consultorios, veterinarias e instituciones en general.

Se puede utilizar para desodorizar y sanitizar ambientes con equipos dilutores o atomizadores gracias a la eliminación de microorganismo generadores de mal olor como bacterias.

También se puede utilizar para la desinfección de los zapatos a las entradas de edificios como protocolo de Bioseguridad.

Este producto brinda una potente acción germicida hasta en aguas duras.

Nombre del Fabricante:	LABORATORIOS INDUSTRIALES LPS S.A.S.
Dirección:	Carrera 19 N. 65 – 47 Bogotá, Colombia.
PBX:	(571) 3473913
No.Telefónico de Emergencia:	(571) 3473913
Horario de atención: Correo Electrónico:	Lunes a Viernes de 8:00 a.m. - 6:00 p.m. comunicacionsig@laboratorioslps.com

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS:

Líquido traslucido incoloro.

ELEMENTOS DE LA ETIQUETA

Este producto está incluido en la excepción definida en el Articulo 11 del Decreto 1496 de 2018 ¨Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado¨ - **Artículo 11.** Los productos de higiene doméstica cobijados por la decisión 706 de 2008 de la CAN no están obligados a aplicar lo establecido en el mencionado decreto, respecto a la clasificación y etiquetado.

En la decisión 706 de 2008, se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario. El **Desinfectante de amonio cuaternario quinta generación 3,5%** según el Anexo No. 1 pertenece al grupo de f) Productos de higiene domestica con propiedad desinfectante

La identificación de este producto se realiza cumpliendo lo establecido en el capítulo III de la decisión 706 de 2008 de CAN.

Clasificación de peligrosidad de la sustancia o de la mezcla.

De acuerdo con los criterios del SGA, este producto se considera No Peligroso.

Consejos de prudencia - prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños

P103: Leer la etiqueta antes de su uso

Consejos de prudencia - respuesta

P301+330+331: En caso de ingestión enjaguar la boca. No provocar el vómito.

P302+P352: En caso de contacto con la piel lavar con abundante agua

P305+P351+P338: En caso de contacto con los ojos enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar los lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir el lavado.

P309+P311: En caso de exposición o si se encuentra mal llamar a un centro de información toxicológica o a un médico.

3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN DE SUS COMPONENTES:

El Desinfectante de amonio cuaternario de quinta generación 3,5% es una mezcla en solución acuosa y contiene:

SUSTANCIA	CAS	UN	%	CLASIFICACION
Amonio cuaternario quinta generación	Mezcla: 61789-71-7 / 7173-51-5	2922	3 - 5	Corrosivo
Secuestrante	64-02-8	1824	0,05 – 0,1	Corrosivo
Alcohol etílico	64-17-5	No regulado	0,8 – 1,5	Inflamable

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS:

- **Contacto con los ojos:** Enjuague inmediatamente los ojos con agua durante al menos 15 minutos. Si presenta alguna irritación consulte al Oftalmólogo.
- **Contacto con la piel:** Si hay contacto con la piel y se presenta alguna irritación consulte al médico.
- **Ingestión:** No inducir el vómito, Enjuagar la boca y tomar grandes cantidades de agua si el paciente esta consiente para diluir el material y transportarlo a un servicio médico de inmediato. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración, enjuagar la boca y dar de beber agua. Buscar atención médica inmediatamente.
- **Advertencia médica:** El tratamiento de la exposición se dirigirá al control de los síntomas y a las condiciones clínicas del paciente.
- **Comentarios:** No ha sido establecido que la sobreexposición a este producto agrave efectos crónicos y condiciones médicas.

Efectos Potenciales sobre la Salud.

- **Contacto con los Ojos:** Puede ocasionar alguna irritación leve en los ojos.
- **Contacto con la Piel:** Puede provocar alguna irritación leve en la piel.
- **Absorción por la Piel:** No es probable que un contacto prolongado con la piel provoque una absorción.
- **Inhalación:** No es probable que una simple exposición al producto pueda causar efectos adversos.
- **Ingestión:** Tiene baja toxicidad oral, pero puede causar alguna irritación en el tracto Gastrointestinal.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Producto No Inflamable ni explosivo

Medios de Extinción: Niebla o agua pulverizada/atomizada. Extintores de polvo químico, Dióxido de Carbono.

Procedimiento de lucha contra Incendios:
Mantener a las personas alejadas e impedir el acceso innecesario. No usar chorro de agua. El fuego puede extenderse.
Equipo de Protección Especial para Bomberos:
Utilice equipo de respiración autónomo de presión positiva y ropa protectora contra incendios (incluye un casco contra incendio, chaquetón, pantalones, botas y guantes). Si el equipo protector de incendios no está disponible, apague el incendio desde un sitio protegido o a una distancia de seguridad.
Riesgos no usuales de Fuego y Explosión:
Puede ocurrir una generación de vapor violenta o erupción por aplicación directa de chorro de agua a líquidos calientes.
Productos de Combustión Peligrosos:
Durante un incendio, el humo puede contener el material original junto a productos de la combustión de composición variada que pueden ser tóxicos y/o irritantes. Los productos de la combustión pueden incluir, pero no exclusivamente: Monóxido de Carbono, Dióxido de Carbono.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones Individuales:
Aislar el área. Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. Utilice un equipo protector individual adecuado, ver sección 8, controles de exposición y protección personal.
Protección del medio Ambiente:
No hay información disponible.
Métodos de Limpieza:
Derrame de pequeñas cantidades: Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado.
Derrame de grandes cantidades: Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manejo:
- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto

Almacenamiento:
- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.

Tiempo de validez:
Use el producto dentro de 12 meses.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL:

Límites de Exposición:
No hay información disponible.

Equipo de Protección personal:
Protección Cutánea: Se sugiere utilizar guantes

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia	Líquido fluido
Color	Incoloro
Olor	Inoloro
pH	9,50 – 10,50
Densidad (g/mL)	0,950 – 1,050
Punto de Inflamación	No inflamable
Solubilidad	Miscible en agua proporcional

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.

Estable a un año bajo condiciones normales de almacenamiento y manipulación.

INCOMPATIBILIDAD CON OTROS MATERIALES: No presenta.

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA.

Toxicidad: No tóxico
Ingestión: Puede causar irritación en la boca, garganta y estómago
Absorción de la Piel: No se encontró Información.
Inhalación: No se encontró Información
Piel: Puede ocasionar alguna irritación
Ojos: Puede ocasionar alguna irritación.
Carcinogenicidad Crónica: Ninguno conocido.
Mutagenicidad: No se encontró Información
Otros: No se encontró Información

12. INFORMACION ECOLÓGICA.

Destino en el Medio Ambiente.

Movimiento y Reparto:
No se ha encontrado información significativa.

Persistencia y Degradabilidad:

- No se ha encontrado información significativa.
- Cuando el producto es utilizado para su finalidad, no debe causar daños en el medio ambiente.

13. CONSIDERACIONES PARA LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

Este producto en caso de ser desechado no es considerado como residuo peligroso y sus envases pueden ser reciclados.

14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE.

Se transporta mezcla liquida en donde sus materiales están bajo concentraciones que se consideran no peligrosas, ni para la salud ni para el medio ambiente.

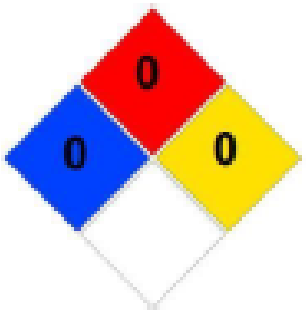
Este producto no presenta ninguna restricción de tipo legal para su transporte a nivel nacional; no está regulado por el Decreto 1609 del 2002 ¨Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera¨.

Esta Hoja de Seguridad debe estar disponible durante el transporte.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Comunicación del peligro

NFPA 704



UN (No regulado)

HMIS III



Documentos de referencia:

- **Ley 55 de 1993** Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990.
- **Decreto 1973 de 1995** Promulga convenio 170 Seguridad de la utilización de productos químicos en el trabajo
- **Decreto 1609 de 2002** Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera y el más reciente en el mismo sentido es el decreto 1079 del 2015.
- **NTC 1692 de 2005** Establece la clasificación de las mercancías peligrosas, las definiciones, el marcado, etiquetado y rotulado de éstas para fines de identificación del producto y de las unidades de transporte, cuando se desarrollen actividades de transporte en sus diferentes modos.
- **Decisión 706 de 2008** se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario
- **NTC 4435 de 2010** Presenta los conceptos y orientación para la preparación de hojas de datos de seguridad para materiales las cuales deben cumplir con los 16 ítems.
- **NTC 4532 de 2010** La cual define los 7 elementos de las tarjetas de emergencia.
- **Resolución 1223 de 2014** Por medio del cual se complementa lo fundamental a dominar para los conductores con relación a las capacitaciones, entrenamiento y número de horas a certificar en el TMP.
- **Decreto 1079 del 2015** que reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor en Colombia.
- **Decreto 1496 de 2018** Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado-SGA de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química
- Libro Purpura de las Naciones Unidas, revisión 6 del 2015.
- Guía de respuesta en caso de emergencia (GRE), versión del año 2016.

16. OTRAS INFORMACIONES

La información contenida en este documento la suministra Laboratorios Industriales LPS S.A.S de buena fe basada en la información entregada por nuestros proveedores de materias primas y los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico. Queda entendido, por lo tanto, que dicha información no configura garantía táctica o explícita siendo del usuario la responsabilidad por el manejo de la misma. El receptor de nuestro producto deberá observar bajo su responsabilidad, las reglamentaciones y normativas correspondientes

La información relacionada con este producto puede no ser válida si este es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos.

REVISADO Y APROBADO:		FECHA:
ELSA SEPULVEDA		28/08/2022
NOMBRE	FIRMA	

1. **Primeros auxilios.**

   En caso de inhalación, respirar aire fresco. En caso de contacto con la piel e irritación, retirar la ropa y lavar con abundante agua mínimo por 15 minutos. En caso de contacto con los ojos, enjuagar con abundante agua mínimo por 15 minutos, manteniendo los párpados abiertos. En caso de ingestión, lavar la boca y no inducir al vómito. Si cualquier irritación persiste, acudir a un médico.

2. **Almacenamiento.**

   Almacenar en un lugar fresco a una temperatura no superior a 30°C, libre de la humedad y de la luz. Mantener fuera del alcance de los niños y las mascotas.

3. Periodicidad

Bimensual

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

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

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

La ppm utilizada para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 200 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo:400ppm.

9.5.10. Implementos mínimos para utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

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

La unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

ELEMENTOS DE ASEO

Color		Área
	Verde	**Salón comedor, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**Almacenamiento temporal de residuos**

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA

- Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).
- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.

- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.

- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos:
- Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

Frecuencia

El procedimiento se debe realizar para el personal manipulador, cada vez que se ingresa a realizar las respectivas labores.
Se realiza un acompañamiento bimensual en el procedimiento de lavado de manos, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria en los procesos de preparación.
Se realiza una capacitación bimensual al 100% de los participantes del comedor comunitario cocina popular Govarova, con el fin de prevenir enfermedades al momento de ingerir alimentos y garantizar que cuentes con una buena higiene personal.

Lavado de Manos

Se reúne a los participantes del comedor comunitario con el fin de darles a conocer los protocolos establecidos para la higienización de las manos del con el fin de disminuir las infecciones, prevenir la diseminación y así evitar la transmisión de microorganismos potencialmente patógenos de persona a persona, de acuerdo a los resultados del análisis microbiológico.

En el marco conceptual se socializan los siguientes términos:
Antisepsia: conjunto de procedimientos destinados a combatir, prevenir y controlar la contaminación con microorganismos infecciosos.

Antiséptico a base de alcohol: preparado (líquido, gel o espuma) que contiene alcohol, destinado a la higiene y antisepsia de las manos.
Microbiota residente: población de microorganismos que habitan en la piel y cumplen funciones de protección al cuerpo humano.

Microbiota transitorio: población de microorganismos que llegan a la piel por contacto directo con superficies contaminadas o por aerosoles.

Microorganismos potencialmente patógenos: poblaciones de bacterias, hongos, protozoos o virus que pueden generar enfermedades en el cuerpo humano.

El lavado de manos es una actividad cotidiana muy importante que ayuda a evitar el contagio y transmisión de enfermedades, ya que las manos entran en contacto con diversos tipos de superficies durante el día y esto puede generar transmisión de microorganismos potencialmente patógenos (virus, bacterias, hongos, entre otros).

Mediante el conocimiento correcto se garantiza que las modificaciones y nuevos elementos se pueden implementar en el servicio de alimentación en el marco de la garantía de la seguridad alimentaria y nutricional de la población beneficiada.
Se recomienda a las operarias realizar este procedimiento antes y después de cada actividad que realicen siguiendo el protocolo establecido.

Para esta actividad se realizan una actividad de lavado de manos con una frecuencia Bimensual a todos los participantes del comedor comunitario GOVAROVA, dando alcance de la importancia que tenemos frente a las posibles contaminaciones.



fuente: OMS. 2017

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

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

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

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS DE ALIMENTOS			
Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.			
AREA	INTALACIONES	EQUIPOS	UTENSILIOS
COCINA CALIENTE	PAREDES	ESTUFA 1 PUESTO	MENAJE
	PISOS	ESTUFA 4 PUESTOS	CUCHARAS
	TECHO	CAMPANA EXTRACTORA	VASOS
	VENTANA	TERMOMETRO CALIENTE	PLATOS
	MESON	TERMOMETRO FRIO	UTENSILIOS DE COCINA
	LAVAPLATOS		BANDEJAS
			OLLAS
			PLANCHAS PARA ASAR

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
Salones	Paredes	Muebles
	Pisos	Mesas
	Techo	Sillas
	Lámparas	Elementos didácticos –juguetes
	Puerta	Escritorios
	Ventanas	
Área administrativa	Paredes	Televisor
	Pisos	Mesas
	Techo	Sillas
	Lámparas	Estante Historias Sociales
	Puerta	Equipos de computo
	Ventanas	Impresoras
Baños	Paredes	Canecas
	Pisos	
	Techo	
	Lámparas	
	Puertas	
	Ventanas	
	Sanitarios	
	Lavamanos	

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
Área de cuarto de almacenamiento de alimentos	Paredes	
	Pisos	
	Puertas	
	Ventanas	
	Canales	
	Neveras refrigeración	
	Ventilador	
	Estantería	
	Neveras de congelación	
	Paredes	Estantes
	Pisos	Casilleros

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

9.5.13. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del Comedor GOVAROVA aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA, para tal finen la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área.	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal de manipulador
	Desinfección	Diariamente (después del	Balde Escoba y/o Escoba-	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda	

ÁREA	ITEM	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
		proceso de limpieza).	cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad ficha técnica del producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área.	del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Cepillo y/o Escoba – cepillo Detergente Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal de manipulador
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de	Balde Desinfectante Agua.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad ficha técnica del producto.	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		limpieza). Nota: los techos 1 vez al mes.	Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área. Aspersor	Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	
Equipos y elementos (Incluye mesas, sillas, estantes, mesas de acero inoxidable, barandas, canaleta extractora, entre otros.)	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas)	Aspersor Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área.	Humedezca con un aspersor la superficie Con una toalla limpia y retire la suciedad visible y limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.	Personal de manipulador
	Limpieza	Semanalmente (Estantes, andaderas)	Paño abrasivo tipo sabrá Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área. Aspersor	Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves baños abrasivos tipo sabrá. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine.	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Desinfectante Agua Guantes de caucho multicolor según la necesidad de cada área. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante.	
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	Personal de manipulador.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Estibas y canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo.	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Personal de manipulador cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal de manipulador

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho del color amarillo.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color amarillo.	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabrá. Restriegue los mesones fuertemente ir ambas caras internas y externas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal de manipulador

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho del color amarillo. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo.	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sóbralos utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente. Finalmente, los recipientes donde se almacenas los utensilios de cocina	Personal de manipulador
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color amarillo. Recipiente Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho de los colores verde y amarillo.	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Limpiar de manera minuciosa todo el caucho hermético por ambas caras externos e internos garantizando el funcionamiento del mismos	Personal de manipulador
	Desinfección	Semanal (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color verde y amarillo. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Licuadora(s)	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabrá Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo.	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabrá. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal de manipulador
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho de la col amarilla. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	
Estufas	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabrá. Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla.	Personal manipulador

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			del color amarillo. Agua Desengrasante	Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable.	
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho del color amarillo.	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho del color amarillo.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar Dejar Secar.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar o cada vez que sea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho del color amarillo. Toalla de tela de color claro	Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	Personal manipulador de alimentos.
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, Guantes de caucho del color amarillo.	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados.	Limpieza	Momento de su uso.	Agua, Guantes de caucho del color amarillo. Balde.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable. Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color amarillo. Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho del color amarillo. Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Frutas y/o verduras	Limpieza	Diariamente	Recipiente Guantes de caucho del color amarillo.	Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel. Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	
Canecas Servicio de alimentación, ensaladeras, recipientes herméticos	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color amarillo. Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diaria (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color amarillo. Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				siguiente.	
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color multicolor según la necesidad de cada área. Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color multicolor según la necesidad de cada área. Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho del multicolor según la necesidad de cada área. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales.	Personal manipulador de alimentos
Campana extractora	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo	Mantenga apagada la campana extractora. Prepare la solución de detergente que se va a usar	Personal manipulador de

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

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

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		(después del proceso de limpieza).	Agua. Guantes de caucho del color verde. Aspersor	técnica del producto Aplique esta solución en las mesas y sillas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	

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

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

BAÑOS - COMEDOR GOVAROVA					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios Orinales	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo. Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho de color rojo.	Dosificar el desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad ficha técnica del producto. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	
Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho de color rojo. Balde	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despápela) Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección	2 veces en la semana (después del proceso de	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.	

			limpieza).	Guantes de caucho de color rojo.	Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza		Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección		Mensualmente(después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color rojo. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS - COMEDOR GOVAROVA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Bayetillas Tapabocas	*Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de*	Personal manipulador de alimentos

OTRAS ACTIVIDADES - COMEDOR GOVAROVA					
Vestuario, prendas, trajes de bioseguridad y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			hipoclorito dé color neutro ropa de color.	caneca, bolsa o tula marcada. La ropa recolectada se envía a la lavandería. Toda la ropa deberá ser remojada en una tina con solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto durante mínimo 1 hora, deberá asegurarse que toda la ropa quede impregnada con la solución jabonosa. Antes de poner la ropa remojada en la lavadora deberá escurrirse, la solución jabonosa del remojo no se utilizará para otras actividades o lavado de ropa. Aplicación de insumos de limpieza según fichas técnicas en la lavadora. Luego del lavado y secado en secadora se planchan y/o doblan y se almacenan en el lugar definido. La ropa que estuvo expuesta a escabiosis deberá ser planchada por lado y lado.	
	Secado	Diario	N/A	El secado de ropa sólo podrá ser realizado a temperatura ambiente luego del secado se doblan y se almacenan en el lugar definido en el área de vistieres.	
Botas	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde Cepillo Guante de caucho multicolor según lo requerido por área.	Preparar la solución de agua jabonosa. Refregar con el cepillo eliminando suciedad visible. Enjuaga con agua potable.	Personal de servicios generales, personal manipulador de alimentos.

OTRAS ACTIVIDADES - COMEDOR GOVAROVA					
Vestuario, prendas, trajes de bioseguridad y Similares					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color (escribir el color) Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Vestier	Limpieza	Diario	Detergente biodegradable Cepillo Guantes de caucho multicolor según lo requerido por área. Balde, Gafas.	Preparar la solución detergente según ficha técnica Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	
	Desinfección	Diario (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Aspersor. Guantes de caucho multicolor según lo requerido por área.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	

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

El horario de limpieza y desinfección debe planearse para evitar que se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra alimentos que represente un riesgo para los participantes.

En caso dado que la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante. Las unidades operativas asociadas dentro del marco contractual deben asumir la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

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

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

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

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA: Comedor GOVAROVA las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

9.5.14.1. Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.2. Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo con las indicaciones generadas por el INVIMA. Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

9.5.14.3. Blanqueadores y desengrasante.

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

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

9.5.14.4. Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.5. Limpiadores.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 6: limpiador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo con las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.6. PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de las unidades operativas.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

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

9.7. CAPACITACIÓN AL PERSONAL

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se debe anexar a este modelo de plan de saneamiento el cronograma anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos y servicios generales elaborado por la empresa encargada del personal y el programa de sensibilización al personal de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA elaborado por el responsable de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Se debe garantizar exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la

Unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección para los servicios sociales propios de la SDIS la deben suministrar el operador de servicios generales y el operador de cocina y en el caso de los servicios sociales en asociación las capacitaciones deben estar a cargo del operador.

10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

10.1. INTRODUCCIÓN

El 4 (PLA-BS-003)[19],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos para cada unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA.

10.2. OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en el Comedor GOVAROVA, mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA.

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

- Socializar a cada unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA generadora de residuos, la gestión integral para la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los mismos.

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

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

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

10.4. DEFINICIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente en la Unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA.

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

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

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA donde el responsable del Servicio, la persona responsable o quien delegue dichas funciones,

consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul).

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA por parte de un operador de aseo.

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

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

Grasas: se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

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

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

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

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

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 ó2.

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

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

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

Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

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

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

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

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

Reutilización: es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

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

Unidad de almacenamiento: es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

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

10.5. MARCO TEÓRICO

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

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

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

Para las unidades operativas Tercerizadas, es responsabilidad gestionar la compra e implementación de los contenedores con las características especificadas en el PAIPAERS. En cuanto a las unidades operativas propias, es el área ambiental de la SDIS quien se los suministrará.

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

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	Negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Descomide	Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Cuarto de Almacenamiento	Blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Negra	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Blanca	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, cartón y revistas.
	Negra	Caneca hermética con ruedas y capacidad para transportar internamente los residuos generados en la Unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA.	Transporte interno de residuos sólidos
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

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

10.6. PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de dos canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente

"Blanca y Negra" con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.

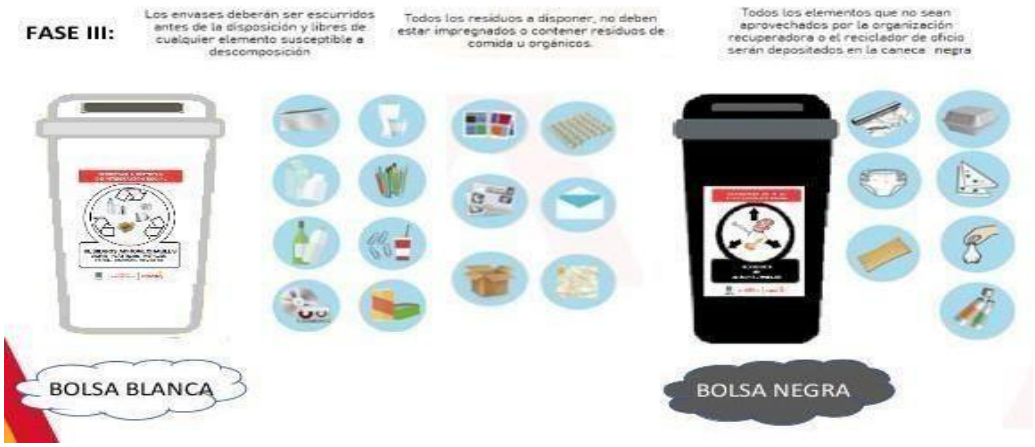


Tabla. 2 guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
Blanco	Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, casete y diskette.
	*Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y Tetrapak deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
	Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Color (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas
	Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca azul no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.
Negro	Residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (color) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne).
	Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca negro

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES.

Las unidades operativas propias de la Entidad que requieran contenedores para el almacenamiento y recolección temporal de residuos, por necesidad o para sustitución de los existentes (Deterioro, pérdida o daño físico) deben diligenciar el FOR-BS-006 Solicitud de Contenedores para la Separación en la Fuente de Residuos. Este proceso lo debe realizar el responsable del Servicio o responsable de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, el gestor ambiental local o referente ambiental, en caso de que los formatos estén mal diligenciados o no estén acorde al número real de contenedores necesarios, como lo establece la elaboración de la ruta de recolección interna de residuos sólidos según el PAIPAERS, no se entregarán los elementos hasta no ser corregida la inconsistencia.

El formato debe ser firmado por el delegado ambiental de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, gestor ambiental local o referente ambiental.

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

La secretaria Distrital de Integración Social, consciente de los requerimientos ambientales a nivel Distrital y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación de los servicios sociales, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en cada una de las unidades operativas deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

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

- Los residuos contenidos en las canecas negra no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas blanca pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

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

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y

se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

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

Todas las unidades operativas deben establecer su RRIRS por planta o piso, en el formato estándar FOR-BS-005. Cuando la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA cuente con más de una planta o piso, debe establecer gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento.

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

- Utilice el formato FOR-BS-005 Ruta de recolección interna de residuos sólidos-RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental.
- Grafique y nombre la distribución de cada área de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA en el formato.
- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).
- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, utilizando las convenciones establecidas en el formato FOR-BS-005 de la RRIRS.
- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta, debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Es obligatorio completar todos los datos requeridos en el formato como son:
  - Nombre de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
  - Localidad.
  - Número de pisos.
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos.

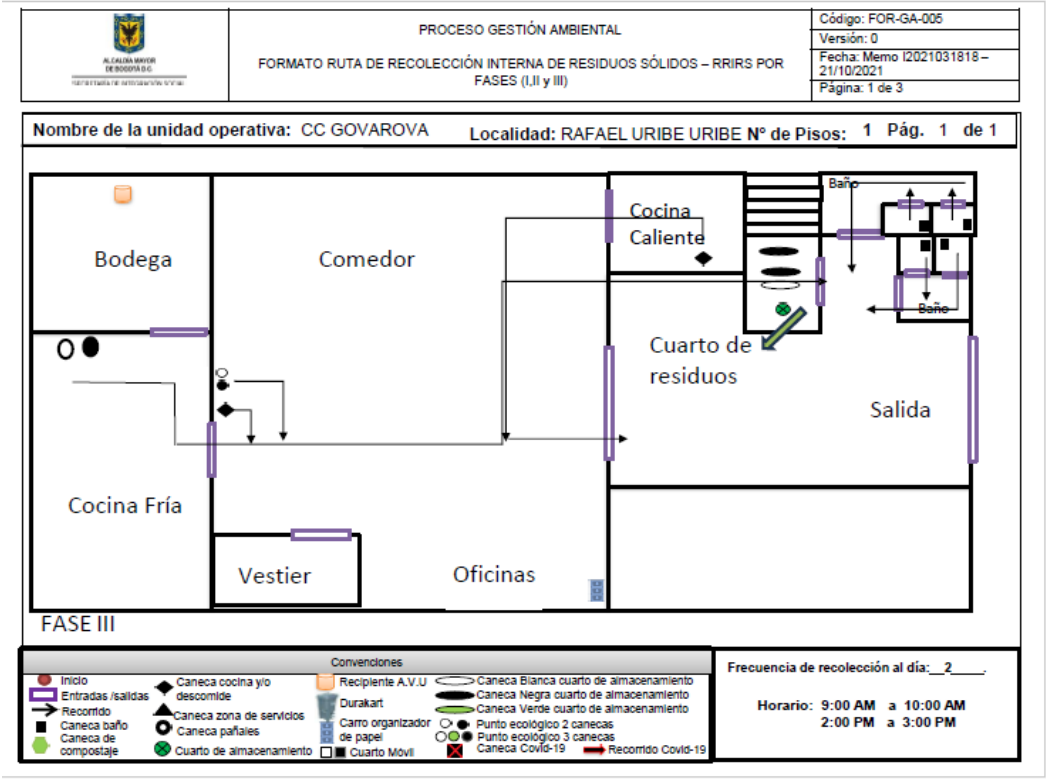
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA debe contar con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual debe cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma)

Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

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



10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA

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

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

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

Para el desarrollo de estas actividades la Unidad operativa de Comedor Comunitario

GOVAROVA propia o tercerizada, debe contar con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP o una organización de recicladores; este es el primer eslabón en la cadena de comercialización y recuperación de material.

Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA garantizará la firma de la acción afirmativa en el Formato FOR-BS- 007,cuando este residuo se le entregue directamente a un reciclador de oficio carnetizado por la UAESP; o garantizará la firma del acuerdo de corresponsabilidad en el Formato FOR-BS-008, cuando este residuo se le entregue a una organización de recicladores avalada por la UAESP.

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

10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

La medición de los residuos separados en las canecas que contempla la Tabla No. 2, debe hacerse pesando las bolsas de cada contenedor; este ejercicio lo debe ejecutar el personal de aseo y cafetería, y se registrará en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul). Es importante resaltar que una vez al mes, el último día hábil, se debe adelantar la verificación en la separación de los residuos en los puntos ecológicos, dejando registrado el resultado en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados.

Finalizado el mes, se debe llevar a cabo un control de la generación y entrega de los residuos en el Formato FOR-BS-010 Certificado de Recolección de Residuos Sólidos,

el cual deberá ser diligenciado a cargo de dos partes: el reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización de recicladores y un representante de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA. Este proceso debe realizarse mensualmente.

Adicionalmente se implementa el formato de control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803, que nos permite evidenciar la cantidad de desperdicios generados durante el prealistamiento de los alimentos y en la etapa de consumo (descomide).

Se realiza socialización por parte de la entidad el día 26/12/2024 y a su vez este es socializado por la nutricionista al personal manipulador el día 02/01/2025.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	Rafael Uribe Uribe	Unidad operativa	Govarova	Cobertura	300
	Servicio social/ Modalidad	Comedor Comunitario	Localidad	Rafael Uribe Uribe	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 13/01/2025 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos(Kg)	Sólidos (Kg)			
Día 2 14/01/2025 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 3 15/01/2025 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 4 16/01/2025 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 5 17/01/2025 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 6 18/01/2025 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 7 12/01/2025 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
				Total semanal:		
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

MANUAL DE PERDIDAS Y DESPERDICIOS

Objetivo

Prevenir y minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS donde se realiza preparación y suministro de alimentos.

El manual para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos establece la implementación de acciones en los servicios sociales que realizan preparación de alimentos, con el fin de prevenir la generación de pérdidas de estos, en cada una de las etapas del suministro alimentario. Además, con este documento la Secretaría Distrital de Integración Social está comprometida en el cumplimiento de la normatividad nacional vigente (Ley 1990 de 2019 y aquellas complementarias y modificatorias) relacionadas con la prevención de la pérdida y desperdicio de alimentos, estableciendo medidas y contribuyendo al desarrollo sostenible de la ciudad.

Entre las posibles causas de pérdidas y desperdicios, se pueden encontrar los procesos que se realizan para la preparación de alimentos en las unidades operativas, dentro de las que se encuentran, entre otras:

Las que por algún caso o momento se puedan presentar

- Aplicación adecuada del Procedimiento de Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, por parte del personal encargado del control de calidad en todos los procesos de alimentación en las unidades operativas.
- Inadecuada aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos (características organolépticas), materias primas y productos por parte del personal manipulador de alimentos.
- Tiempos inadecuados para recepción, prealistamiento y almacenamiento de alimentos según su clasificación: perecederos, semiperecederos y no perecederos.
- Deficiente aplicación del principio Primeros en entrar, primeros en salir (PEPS) en el almacenamiento de alimentos.
- Aplicación de los protocolos de higiene, limpieza y desinfección de productos y materias primas.
- Ausencia de control y seguimiento a temperaturas de recepción, almacenamiento y servido de productos de alto riesgo epidemiológico.
- Inadecuada implementación de los programas del Plan de Saneamiento de la unidad operativa (manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección).
- Pérdidas o fluctuaciones de los servicios de energía eléctrica, agua y gas natural (o gas propano).
- Así mismo, teniendo en cuenta la declaración de emergencia sanitaria generada por SARS-CoV-2 (COVID-19), se hace necesario la implementación adecuada de los Elementos de protección personal (EPP) establecidos para la operación del servicio de alimentación.

1.1 Acciones para evitar los desperdicios

- Seguimiento y control a los procesos de capacitación o formación continua al personal manipulador de alimentos en cumplimiento de la normatividad nacional vigente para mantener la inocuidad alimentaria y optimizar la conservación de los alimentos, de tal forma que se evite el desperdicio de estos. El proveedor debe garantizar la entrega de un producto de óptima calidad para minimizar los posibles desperdicios.

- En la compra de alimentos, establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos, adquiriendo productos de primera calidad, que cumplan con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto. Se realizará la verificación en la planta de ensamble y distribución de los alimentos, los cuales deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

- Los proveedores de alimentos deben aplicar los lineamientos, orientaciones y protocolos que emita el Ministerio de Salud y Protección Social en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19). La información y la formación del personal que manipula y transporta alimentos debe ser constante en la prevención (lavado de manos, distanciamiento social, uso de EPP) y posible aparición de casos en investigación o confirmados, o aquellos que estén en constante exposición al virus (Estrategia PRASS).

- Evitar el desperdicio de alimentos en planta implica la utilización de materia prima de excelente calidad, el personal debe recibir capacitación constante en educación alimentaria de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. Contar con la dotación requerida para evitar la contaminación alimentaria.

- El proveedor debe establecer los puntos críticos de la cadena de almacenamiento, ensamble y distribución de los productos mediante la aplicación de formatos que contengan los siguientes aspectos que puedan generar un riesgo como causas: biológicas, químicas, bioquímicas, mecánicas, físicas, fisiológicas, microbianas, tecnológicas, logísticas, organizativas, sicológicas, de comportamiento para realizar las debidas acciones correctivas. También se debe tener en cuenta la oferta y demanda de alimentos, los precios de los alimentos. Aplicar los protocolos de recibo, almacenamiento y procesamiento de producto de acuerdo con lo establecido por la SDS.

- Los residuos generados del ensamble de los productos como: cascaras, semillas, hojas y material orgánico en general derivados de este proceso, debe ser debidamente recolectado en un recipiente con tapa, rotulado con el título de desperdicios orgánicos reutilizables y si es posible entregar a una empresa o

cooperativa dedicada al compostaje. De tal forma, que el desperdicio genere una fuente de utilización de los residuos orgánicos y mitigue la contaminación ambiental.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, el Gestor Ambiental Local, Referente Ambiental o Delegado Ambiental de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, debe consolidar y plasmar el peso de los residuos generados durante la implementación del plan de residuos en el link "FORMULARIO REPORTE TRIMESTRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES", el cual, debe ser diligenciado trimestralmente teniendo en cuenta las fechas de la Tabla No. 3.

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

Tabla 3. Periodos para realizar el informe

NÚMERO DE INFORME	FECHA MAXIMA DE ENTREGA	MESES A REPORTAR
PRIMERO	Quinto día hábil de abril.	Enero, febrero, marzo.
SEGUNDO	Quinto día hábil julio.	Abril, mayo, junio.
TERCERO	Quinto día hábil de octubre.	Julio, agosto, Septiembre
CUARTO	Quinto día hábil de enero.	Octubre, noviembre, Diciembre

Luego de realizado y enviado el reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables, de forma inmediata la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA recibirá un certificado de diligenciamiento vía correo electrónico en donde se evidenciará el cumplimiento de dicha actividad.

10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL.

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

10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

La implementación del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos debe ser de cumplimiento tanto para los prestadores del servicio de aseo y cafetería en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, como para los funcionarios, contratistas y participantes del servicio. Por lo tanto, el PAIPAERS establece un cronograma de actividades que incluye socialización y capacitación de los programas y lineamientos de gestión ambiental de la Secretaría de Integración Social.

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

Tabla 4. Cronograma de Actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
	META	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DEEJECUCIÓN**	**REPORTE ALÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL**
GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	Cumplimiento al programa de gestión integral de los residuos sólidos	Solicitud de canecas, puntos ecológicos, guardines, carros organizadores y dura kart	Delegado Ambiental de la Unidad operativa de Comedor Comunitario-Cocina popular - GOVAROVA, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Cada vez que se requiera	
		Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos	Delegado Ambiental de la Unidad operativa de Comedor Comunitario-Cocina popular - GOVAROVA, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o adquisición de canecas en la unidad operativa de Comedor Comunitario-Cocina popular - GOVAROVA.	Anual
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad y/o acción afirmativa	Delegado Ambiental de la Unidad operativa de Comedor Comunitario-Cocina popular - GOVAROVA, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año	Anual
		Diligenciamiento del formato generación de residuos sólidos	Responsable ambiental	Diario	N/A
		Diligenciamiento	Organización y/o	Mensual	N/A
		certificado entrega de residuos sólidos	beneficiario gestor ambiental local o referente ambiental		
		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos.	Responsable del Servicio de la unidad operativa de Comedor Comunitario-GOVAROVA, gestor ambiental local o referente ambiental	Anual	N/A

10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)

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

La Entidad cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual debe ser adoptado por cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA (Propia o tercerizada) y establece las directrices que permitirán a las unidades operativas adelantar una gestión integral a este residuo.

10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS)

Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

Actualmente las unidades operativas de la SDIS, que prestan servicios de apoyo asistencial en salud, cuentan con su respectivo Plan de Residuos Hospitalarios y Similares. Cualquier unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA que genere este tipo de residuos, deberá informar y coordinar acciones para implementar el Plan.

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

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

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

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental de la SDIS ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo

generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. Es importante resaltar que el plan en mención debe ser implementado, consultado y ejecutado a cabalidad, por las unidades operativas tanto propias como Tercerizadas, que lleven a cabo actividades de preparación y cocción de alimentos.

10.12. RESIDUOS ESPECIALES.

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

En la Secretaría Distrital de Integración Social, durante la prestación de los servicios sociales por parte de las unidades operativas, se generan residuos como colchones, colchonetas y residuos de construcción y demolición - RCD.

Por lo anterior, es importante que cuando la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA genere residuos de colchones con resortes, se remita e implemente el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas (INS- BS-010). De igual forma, cuando genere menos de cinco (5) metros cúbicos de residuos de construcción y demolición – RCD se remita e implemente el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD (INS-BS-006).

10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

A continuación, se realiza un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la Gestión Integral de los Residuos en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, el cual es diligenciado por el responsable de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA. A continuación, se presenta en la tabla 5.

Tabla.5 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos

AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS COMEDOR GOVAROVA			
Tipo de Residuo	Origen de generación de los residuos	Causa de generación de los residuos	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg, bolsa verde.
Orgánico y no aprovechable	Cocina y almacenaje en áreas caliente, frio y temperaturas ambientes	Recepción, prealistamiento, procesos, preparación, servido y limpieza de alimentos y/o materia prima.	*200 Kilogramos*
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	Recepción de materia prima	2 kilogramos
	Revistas	Reciclaron	1 kilogramo
	Papel	Recepción de materia prima y archivo de oficina	2 kilogramos
	Plástico	Recepción de materia prima	14 kilogramos
	Metales	N/A	N/A
	Vidrio	Reciclaron	1 kilogramo
	Otros materiales: ¿Cuál?	Poliestireno / reciclaron y/o recepción de materia prima	0.5 Kilogramos aprox.
	Total, Kg. Trimestral de Material Aprovechable		20.5 Kilogramos
Observaciones: No se genera			
1. CONTENEDORES			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA? (canecas, blanca y negra)	SI _	NO _	
1.1 ¿Carros organizadores en la Unidad operativa?	SI _	NO _	N/A _
1.2 ¿Existen Canecas para la cocina?	SI _	NO _	N/A _
1.3 ¿Existen Canecas para descomide?	SI _	NO _	N/A _
1.4 ¿Existen Canecas para área de servicios?	SI _	NO _	N/A _

1.5 ¿Existen Canecas para baños?	SI	NO	
1.6 ¿Existen canecas para pañales?	SI _	NO _	N/A _
1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, negras y blancas juntas)	SI _	NO _	
1.8 ¿Existe contenedor para A.V.U?	SI _	NO _	N/A _
1.9 ¿Existe Practivagon para el trasporte interno de los residuos?	SI _	NO _	N/A _
Se requiere solicitud de contenedores	SI	NO	
Observaciones:	No se genera		

2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES

Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda

Contenedores	Número total de Contenedores BUENO	Número total de Contenedores REGULAR	Número total de Contenedores MALO
2.1. Amarilla de punto ecológico	0	**0**	**0**
2.2. Verde de punto ecológico	0	**0**	**0**
2.3. Azul de punto ecológico	0	**0**	**0**
2.4 Carro organizador	1	**0**	**0**
2.5 Canecas Cocina	1	**0**	**0**
2.6 Canecas para	1	**0**	**0**
Descomide			
2.7 Canecas para área de servicios.	2	**0**	**0**
2.8 Canecas Baños	4	**0**	**0**
2.9 Canecas para Pañales	0	**0**	**0**
2.10 Amarilla cuarto de almacenamiento	0	**0**	**0**
2.11 Verde Cuarto de Almacenamiento	0	**0**	**0**
2.12 Azul Cuarto de almacenamiento	0	**0**	**0**
2.13 Contenedor para A.V. U	1	**0**	**0**
2.14Practiwagon	0	**0**	**0**
Total, de contenedores:	0	**0**	**0**
Observaciones:	No se genera	**0**	**0**

3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE

Marque con una (X) en la casilla que corresponda

Criterios	Cumple	No Cumple	Observaciones
3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca?	X		

3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes para el predio?	X		
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?	X		
3.4 ¿Clasifican			
correctamente los residuos en cada contendor?	X		
3.5 ¿Las canecas están			
debidamente rotuladas?	X		
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a los colores institucionales de la Entidad?	X		
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?	X		
3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	X		
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa separación en la fuente?	X		
3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro	N.A		
organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?	X		
4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Características	Cumple (C)	No Cumple (NC)	Observaciones
4.1Fácil Limpieza	X		
4.2Ventilación	X		
4.3Iluminación	X		
4.4Extintores	X		
4.5Drenaje	X		
4.6Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)	X		
4.7Suministro de Agua	X		
4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos.	X		
4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento		
	SI (X)	NO ()	
Observaciones: No se genera			
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad: Rafael Uribe Uribe		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: Ciudad Limpia		
	Lunes x	Miércoles x	Viernes: x
	Martes:	Jueves:	Sábados:

	Hora de recolección: 20:00 Horas
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa (X) o Acuerdo de Corresponsabilidad ()
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS	
Resultados del Autodiagnóstico	
Recomendaciones:	Aplicabilidad sostenible en las prácticas y manejo de residuos generados dentro de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
Compromisos:	Sensibilización y socialización de prácticas sostenibles en la generación de residuos.

10.14. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Es importante que este plan sea articulado con el Plan de Emergencias de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

11.1. INTRODUCCIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas de la SDIS; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA;

11.2. OBJETIVO GENERAL

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

11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de aseo, participantes y visitantes de la

Secretaría Distrital de Integración Social.

- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al Abastecimiento de agua en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA.

11.4. ALCANCE

La Secretaría Distrital de Integración Social consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación:

- La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental: El cual tiene como objetivo “Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos necesarios para el desarrollo de la misionalidad de la SDIS, fortaleciendo en los funcionarios, contratistas y participantes una cultura ambiental”.

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas desensibilización y campañas institucionales dirigidos al personal de la entidad durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

11.5. DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

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

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

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico- químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el

consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

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

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

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

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

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

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

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

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

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

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

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

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden

enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

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

11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA de la SDIS se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto (de acuerdo a la localización geográfica de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA

11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del Comedor GOVAROVA actualmente y para vigencia 2.024 – 2.025 es de 1.000 litros y se cuenta con una unidad en material sintético de PVC.

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

Para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran la limpieza y desinfección de tanques deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente. O por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

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

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

La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses.

Si la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA es tercerizada, deben tener estipulado un procedimiento, contar con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques. Tal como se encuentra relacionado en el anexo técnico del contrato.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064).* Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de los servicios sociales, documentos asociados.

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

El contratista que realiza el lavado de tanques deja un soporte en cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA la cual debe estar a disposición de la misma SDIS y de los entes de control pertinentes.

Como parte de los soportes entregados debe estar el concepto sanitario favorable de la empresa encargada de realizar la actividad.

11.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES.

En caso de que la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA cuente con un estanque de este tipo, la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA de la SDIS debe adoptar y aplicar las especificaciones y determinaciones normativas legales vigentes, para lo cual se debe remitir a:

- Resolución 1618 del 2010 en la cual: *"establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de la misma."*
- Decreto 2171 de 2009 por el cual: *"se determina las medidas regulatorias de seguridad aplicables a piscinas y estructuras similares, así como establecer las Buenas Prácticas Sanitarias tendientes a prevenir controlar los riesgos que afecten la vida y la salud de las personas".* Resolución 1510 del 2011 la cual tiene como objeto: *"definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar."*

Todos los procedimientos para el mantenimiento de las piscinas son realizados por parte de cada unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA cumpliendo con las normatividades anteriormente descritas y ejecutadas por el personal técnico debidamente entrenado en el tema.

Nota: Las piscinas deben contar con su propio Plan de Manejo cumpliendo con la normatividad vigente. Se hace referencia al tema de las piscinas en este Plan de Saneamiento debido a su relación con el almacenamiento de agua.

11.6.5. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

Cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto, Agua y Alcantarillado de Bogotá, la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, la gran mayoría de estas unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques los cuales son realizados cada seis (6) meses.

La secretaria de Integración Social cuenta con la Subdirección de Plantas Físicas la cual es la encargada de prestar el servicio de mantenimiento y corrección de los problemas que presente cualquier unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA en todas sus conexiones, tuberías, tanques de almacenamiento y equipos de presión, necesarios para el buen funcionamiento de los mismos. Además, esta Subdirección cuenta con el plano de distribución interna de red hidrosanitaria de las Unidades operativas construidas o reforzadas recientemente facilitando el proceso de mantenimiento y corrección de los problemas.

En caso de urgencia la Responsables del Servicio a o responsable de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA debe requerir la ayuda del residente de mantenimiento con el que cuenta cada Subdirección Local y éste a su vez con su grupo de técnicos debe obligatoriamente corregir el problema presentado, en caso tal que el problema pase de ser uno manejable directamente por el residente, a ser uno más grave, el problema será corregido por todo el grupo interdisciplinario de profesionales que manejan el tema en la Subdirección de Plantas Físicas.

Una vez sean corregidas todas las urgencias el responsable del Servicio de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA debe firmar el acta de recibido de las obras realizadas.

11.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA ENUNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

El mantenimiento del purificador de agua se realizará cada cuatro (4) meses, según programación establecida por el área de Apoyo Logístico, sin embargo, para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran el suministro o mantenimiento del purificador de agua deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente o por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Si la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA es operada por asociado o contratista, debe tener estipulado un procedimiento y contar con los certificados de mantenimiento.

El contratista que realice el mantenimiento del purificador de agua deja un soporte en cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA la cual debe estar a disposición de la SDIS y entes de control pertinentes.

11.6.7. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

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

La secretaria Distrital de Integración Social adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), por lo cual la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

11.6.8. REGISTRO DE VERTIMIENTOS

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

Por otra parte, cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA deberá realizar la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta caracterización deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma las unidades operativas deben tomar las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos,

11.6.9. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

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

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

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

Adicionalmente tenga presente la siguiente tabla, para operación en caso de requerirse:

11.6.10. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Las capacitaciones para este programa se pueden organizar de la siguiente manera:

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

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

Con la Subdirección de Plantas Físicas:

Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

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

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

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. INTRODUCCIÓN

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

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

12.2. OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.

- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

12.4. DEFINICIONES

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

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

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

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

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Desinsectación: es el sistema de control de

animales artrópodos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.5. MARCO TEÓRICO

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

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

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

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

paredes.

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

12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

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

12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LAUNIDAD OPERATIVA DE COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR - GOVAROVA:

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

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

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Sila distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

La Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA debe adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación (FOR-BS- 020) página 2 Hermeticidad

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

12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento.

12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DES USO

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

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

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

12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.

Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al responsable del Servicio de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS:

Control Químico:

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

Los responsables del Servicio de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas. Para las unidades propias de la SDIS, debe alertar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin, como el Aplicativo Sistema de mantenimiento de Bienes – SIMAB o por correo electrónico al grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico enviando Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación (FOR- BS-020) página 1 Inspección de Plagas, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, Apoyo Logístico informará a Plantas Físicas para que se tomen las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización y/o desinsectación, y definir la fecha hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

Exigir a la empresa contratada por la SDIS o el operador tercerizado que ejecuta este control la siguiente información:

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

Para Unidades operativas administrada por terceros: Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

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

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

Para las unidades operativas propias de la SDIS se realiza el control químico con empresas especializadas en el tema, según necesidad o cronograma dispuesto para ello. Las Unidades operativas administradas por terceros deben garantizar igual un control químico y tomar las medidas correctivas correspondientes

12.8. PLAN DE CONTINGENCIA

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

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

Es menester de las coordinaciones de cada una de las unidades operativas estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Plantas Físicas) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y mediante el formato para solicitud de control químico solicitar la desratización o la fumigación FOR-BS-020 a Apoyo Logístico, lo anterior para el caso de unidades propias de la SDIS.

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

12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, las unidades operativas propias han de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas (bien sea la empresa que realiza el control, la subdirección de plantas Físicas, Apoyo Logístico o el área de gestión ambiental de la SDIS).

Las Unidades operativas Tercerizadas, han de solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios de la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los

funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

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

NOTA 2: Realizar actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento. (Dirección Territorial, Subdirección de Nutrición, Área de Gestión Ambiental, Subdirección para la Infancia y Subdirección de Plantas Físicas, Apoyo Logístico.)

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

- Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción.

  Para brindar un servicio idóneo en el suministro de comida caliente y, transversalidades sociales se requiere monitorear, en el caso, la potabilidad y disponibilidad de agua e independiente al fluido del líquido que llega directamente de la acometida de la UPZ numero 90 a través del tanque de reserva aéreo con capacidad de 1.000 litros de agua y monitorear de esta manera el cloro residual mediante el kit establecido en todos los puntos hidráulicos de la red interna de distribución de agua potable, ello, a diario y no de manera semanal.

- Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario.

  Se hace dispendioso que todo el personal del equipo de línea y staff del comedor GOVAROVA que haga parte activa de los procesos establecidos por el proyecto 1098 de la SDIS lleve a cabo mediante compromiso particular y colectivo la limpieza de su calzado en el primer momento de su ingreso en el filtro sanitario dispuesto a la entrada del predio actual en donde funciona el comedor.

- Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.

  Con base al protocolo del lavado de manos instituido por la OMS, aún más y, por la emergencia sanitaria por la cual se establece un estado de emergencia nacional se establecerá como uno de los estandartes de autocuidado, esto, por parte del profesional administrativo con previo seguimiento de la profesional en el área de nutrición del asociado.

- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).

  Se regirá muy detalladamente el plan de saneamiento vigente para el periodo 2.020 – 2.2021 y, más exactamente en el programa de limpieza y desinfección a través de la solución indicada de hipoclorito de sodio para efectuar las labores a realizar en cada una de las áreas en donde funciona el comedor GOVAROVA de manera constante por medio de aspersión y aplicación directa en superficies incluso el uso libre de ácido acético como lo es en su versión comercial el “vinagre”.

- Si dentro de los procedimientos implementados por la empresa se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.

  Uno de los objetivos con mayor énfasis en la ejecución del convenio a efectuarse entre el asociado, operador tercerizado del comedor GOVAROVA para la actual vigencia 2.020 – 2.2021 será el uso adecuado, optimo responsable de los miembros de su equipo de trabajo, quiere esto decir, que se debe asegurar por parte de cada persona un cubrebocas estrictamente para circular de manera urbana por la ciudad y el uso de dos unidades diarias en las instalaciones de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA de tal manera generar confianza y responsabilidad en la no incubación de posibles infecciones virales, como lo son los resfriados y la gripa, así, evitar el contagio además de ayudar a evitar respirar aire a diferente temperatura que puede llegar a dañar los pulmones en este momento coyuntural en que actualmente se encuentra Bogotá, Colombia y el resto del mundo.

- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

  Es imprescindible que cada miembro del equipo de trabajo cuente con un juego de guantes para su uso a diario antes de la llegada el lugar de trabajo, para el caso de la profesional social y el profesional administrativo como del auxiliar de IDIPRON se hace preponderante que posean un cambio de guantes en el área desinada para la oficina debido al manejo de archivo y gestión documental generada dentro de la unidad como de alguna entidad distrital u nacional que visite la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

- Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.

  El abastecimiento de materia prima en el comedor se efectuara de manera semanal para el caso de los días martes las pulpas de fruta, los días miércoles los productos cárnicos, bovino, porcino, aves y pescados, los días jueves los alimentos perecederos y de manera quincenal los abarrotes por lo que se procurará garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frio, si lo requieren, la calidad e inocuidad según resolución 5109 en la normatividad colombiana vigente como también el estado de asepsia, limpieza y desinfección del vehículo transportador, cajas, canastillas, estibas y del autocuidado del auxiliar transportista como medidas de prevención y protección.

- Evitar en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas.

  Para el caso de las actividades en estilos de vida saludable, talleres de inclusión social, tomas masivas en antropometría, socializaciones, etc., se realizarán de manera practica además de didáctica usando herramientas tecnológicas para evitar dentro del espacio de 32 m2 aglomeraciones y aún más cuando se debe propender por un distanciamiento social de dos metros entre una y otra persona.

- Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes tales como restaurantes, casinos y áreas de descanso de los trabajadores, con el fin de garantizar que no se presenten picos ni reuniones que puedan concentrar más de cincuenta (50) personas en un mismo recinto, procurando espacio mínimo de un metro entre los usuarios.

  Cabe resaltar que el horario en la prestación de servicio es muy amplio para la cobertura actual del comedor GOVAROVA , 300 participantes, quienes evitaran llegar en grupos y tendrán un distanciamiento de dos metros, estos, fijados en el piso de cada área del comedora través de cintas de colores u en su defecto demarcaciones con pintura que servirán como indicador de distancia al momento del ingreso al inmueble y su previo recorrido en el salón comedor para su registro diario y recepción de su almuerzo en donde en dichos espacios de igual modo habrán cintas tipo balizaje para separar áreas entre sí
- Limitar labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.

  Por medio de reuniones, el equipo de trabajo debe poseer el compromiso de su propio distanciamiento entre compañeros para poder generar el habito y disciplina diaria, esto, cuando haya modo y lugar de interactuar con los mismos participantes del proyecto 1098, proveedores, funcionarios de alguna entidad distrital u privada o, externos al servicio para evitar todo tipo de contacto que genere posibilidad de contagio a través de dispersión de esporas como agentes contaminantes.

- Entregar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo (puntos de pago, panadería, porcionero de carne, entre otros) guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.

  En cada área del comedor se garantizará en lo posible de aquellos elementos que permitan poseer una bioseguridad total en su desarrollo e interpretación, esto, por lo menos cada 60 minutos u, cuando el caso lo amerite en el intercambio de actividades u de áreas.

- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas

o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

El manejo del código multicolor como lo establece el anexo técnico para el caso de comedores y el plan de saneamiento es generar una responsabilidad en el uso de elementos para la limpieza y desinfección por lo que los guantes de polisopreno deben de ser fundamentales no solo en la no contaminación cruzada sino también por el SARS COV 2, por ello, se contara en el stock con unidades suficientes para cada manipuladora de alimentos en la línea de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA.

- Procurar medidas como la aplicación periódica de desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación y en donde se exhiban alimentos sin empaque (frutas, verduras, etc.).

  Para el caso del comedor GOVAROVA, el salón comedor está ubicado en el primer nivel y no está integrado con las áreas de bodegaje a lo que se debe circular por áreas de pasillos comunes y, teniendo en cuenta que se opera dentro de un inmueble de la junta de acción comunal del sector barrial se hace dispendioso que el cuidado sea mayor al contar en el segundo nivel con las soluciones desinfectantes requeridas como hipoclorito, vinagre y geles para el equipo de trabajo, asociado, SDIS, e interventoría como regla de oro para el ingreso a este tipo de área
- Incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección en baños y zonas de mayor tráfico.

  Se gradualizará el servicio de sanitarios, no en grupos ni en duplas u, tríos únicamente de manera individual en donde se le suministrara al participante elementos como jabón líquido, toalla de papel, así como de instrucciones para su uso correcto, la ubicación de estos u la solicitud expresa al responsable del Servicio es del comedor quienes promoverán su uso.

- Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de tal forma que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago. De igual manera, sugerir a los clientes que esperan su turno para ingresar al establecimiento, mantener por lo menos un (1) metro de distancia con las personas de la fila.

  En conjunto el asociado y los profesionales del staff del comedor GOVAROVA establecerán con base a directriz de la SDIS no proporcionar la ración de comida caliente para ser consumida por el participante y/o beneficiario del proyecto 1098 en las instalaciones de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA hasta nueva orden por lo que en los 32 m2 solo podrán haber cuatro (4) personas; la primera de ellas, en la línea de servido aguardando por su ración empacada para lleva a su casa, la segunda a dos metros de distancia, la tercera de ellas firmando la planilla de asistencia diaria y, la cuarta

de ellas en la entrada del salón comedor, de ella y hacia atrás cada dos metros un participante esperando su turno.

- Llamado a la mesura y a la prudencia por parte de los consumidores, en la adquisición de un número adecuado de unidades por producto, para permitir que toda la población tenga acceso a estos, según su necesidad.

El trabajo mancomunado entre los profesionales del comedor hará que haya una coordinación diligente para ofrecer un servicio ágil y de calidad con un rostro humanizarte como social hacia los 300 participantes quienes a su vez deben estar salvaguardando su propio autocuidado y que de aquellas normas que se establezcan dentro del marco constitucional que emite el gobierno nacional son y serán por su propia seguridad.

1. COMPONENTE I. MANEJO INTERNO DEL ACEITE VEGETAL USADO – A.V.U

En este componente se fijan las pautas que se deben tener en cuenta para el manejo integral de los aceites vegetales usados generados en las diferentes unidades operativas de la Entidad que realicen la actividad de preparación y cocción de alimentos, ya sean estas con administración propia o tercerizada; lo anterior con el fin de garantizar un manejo integral a estos residuos, desde su generación hasta el almacenamiento temporal.
Por lo anterior, se establecen los lineamientos que se deben seguir para el manejo de los A.V.U encada una de las etapas que se dan a nivel interno, contemplando los tiempos, momentos y responsables de cada actividad.

6.1. Categorización de los Servicios Sociales Generadores de Aceite Vegetal Usado

Toda unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA propia o tercerizada de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realice labores de preparación y cocción de alimentos dentro de las actividades que desarrolla en cumplimiento de su objetivo misional, es catalogada como generadora de Aceite Vegetal Usado y está en la obligación de implementar el presente Plan.

A continuación, en la tabla 2 se muestran los servicios sociales de la Entidad generadores de Aceite Vegetal Usado, clasificándolos según el tipo de administración.

Tabla 2. Servicios sociales generadores de Aceite Vegetal Usado según el tipo De administración.

TIPO DE ADMINISTRACIÓN	*NOMBRE DEL SERVICIO SOCIAL*
Propia	Centro de Atención Transitoria
	Hogar de Paso Día y Noche
	Comunidad de vida
	Centros Día y Noche
	Centros de Protección Social
	Centro Abrazar
	Jardín Infantil SDIS Diurno - Nocturno
	Casas de Pensamiento Intercultural
	Centros Amar de Integración
	Centros Crecer
	Centros Proteger
	Creciendo en Familia en la Ruralidad
	Centro Renacer
Tercerizada	Jardines Infantiles Cofinanciados
	Jardines Infantiles Sociales
	Comedores
	Centros de Protección Social
	Centros Día y Noche
	Hogar de Paso Día y Noche

6.1. Generación de Aceite Vegetal Usado

El aceite vegetal es un producto orgánico, y como tal, después de su utilización a altas temperaturas en la preparación y cocción de alimentos sufre un proceso de degradación experimentando cambios en las características físico químicas iníciales del producto, generando como residuo el Aceite Vegetal Usado – A.V.U– , que a pesar de no tener características de peligrosidad si ocasiona problemas nocivos a la salud humana y al ambiente.

[4] Ibid.

[5] resolución 316 de 2018: “Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.”

Cuando los aceites vegetales usados se eliminan por los desagües, forman gruesas capas dentro de las líneas de alcantarillado que causan obstrucciones en las redes trae como consecuencia desbordamientos de las aguas negras, malos olores y atracción a roedores y bacterias y contaminación de las aguas de los Ríos Bogotá y Magdalena.

A pesar de que los A.V.U no son considerados residuos peligrosos cuando están degradados por su uso, son residuos líquidos que no deben verterse por los desagües y que deben tratarse de forma adecuada para evitar cualquier problema sanitario o medioambiental bajo el entendido de que estos son residuos líquidos que requieren de un manejo diferente al que se proporciona al resto de residuos urbanos.

Según la Organización Mundial de la Salud – OMS, un litro de residuos de aceites usados de cocina (que son aceites de origen vegetal) contamina el consumo de agua de una persona durante1,5 años.6

La manipulación del aceite vegetal usado en cualquiera de las etapas de generación, almacenamiento, transporte y recepción deberá hacerse de manera controlada para evitar daños a la salud humana y al ambiente.

La SDIS como líder del sector social, ha puesto a disposición de la Ciudad, espacios de atención dirigidos a población vulnerable en las 20 localidades del Distrito; ofreciendo el servicio de apoyo alimentario, mediante la preparación y cocción de alimentos, actividad en la que se genera el aceite vegetal usado como residuo.

Teniendo en cuenta lo anterior, en la ilustración 1, se muestra el cambio que presenta el aceite vegetal después de ser expuesto a altas temperaturas para la fritura de alimentos, ya que por el cambio fisicoquímico que sufre, esta toma un color oscuro y presencia de trazas de alimentos

[6] proyecto de acuerdo 329 de 2009: "Por el cual se establecen las condiciones técnicas para el manejo, almacenamiento, transporte, utilización y la disposición de aceites vegetales de fritura usados, se crea el programa intersectorial de prevención de la contaminación y Gestión Ambiental de residuos de aceites vegetales de fritura usados y control de la contaminación hídrica en la ciudad de Bogotá y se dictan otras disposiciones"

Ilustración 1. Proceso de transformación del aceite vegetal



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

De conformidad a las prohibiciones del generador estipuladas en el artículo 6 del Acuerdo 634 de 2015, la SDIS establece que en ninguna circunstancia los A.V.U generados en las unidades operativas, deben ser reusados en la preparación de nuevos alimentos, así como en la utilización directa o indirecta en cualquier tipo de industria alimentaria. En general, no pueden usarse en actividades que incumplan la normatividad aplicable vigente, de tal forma que, para las unidades operativas de la SDIS, generadoras de A.V.U, queda expresamente prohibida su comercialización y/o entrega a personas naturales y jurídicas diferentes a las avaladas por el ente de control ambiental, mediante la articulación y directrices de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado

Verter el aceite vegetal usado a la red de alcantarillado, causa un impacto representativo en la contaminación de fuentes hídricas dada su capacidad para formar películas de grasa sobre el agua, impidiendo el ciclo normal de oxigenación, afectando la fauna y la flora de ríos y quebradas, así como la obstrucción y taponamiento en las tuberías, como se puede observar en la ilustración2, creando un ambiente propicio para la proliferación de vectores como ratas y cucarachas.

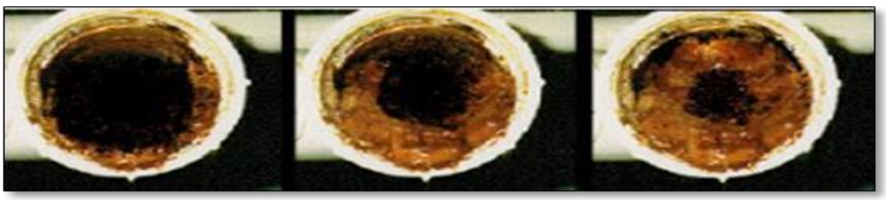


Ilustración 2. Obstrucción de tuberías por residuos de grasas

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Con el fin de establecer un manejo adecuado del A.V.U generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos de las unidades operativas de la SDIS, el Componente de Gestión Ambiental establece el encapsulamiento, como una acción preventiva para minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico debido al vertimiento de este tipo de residuo al sistema de alcantarillado de la ciudad.

El encapsulamiento de A.V.U, consiste en utilizar un recipiente para envasar el aceite resultante como residuo luego de haber realizado la fritura de alimentos, esta actividad se debe ejecutar única y exclusivamente por el personal de manipulación de alimentos

6.1.1. Elementos para el encapsulamiento de aceite vegetal usado

- Recipiente

Para realizar el encapsulamiento de los Aceites Vegetales Usados, las unidades operativas deben contar con un recipiente que cumpla con las siguientes características:

- Material plástico resistente.
- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U)
- Agarraderas para su manipulación y transporte.
- Sistema de cierre hermético (tapa o tapón).
- Rótulos visibles y legibles.
- Capacidad recipiente: de 3 a 10 gal (galones)

Nota 4: las unidades operativas propias, harán uso del recipiente que la SDIS desde el Componente de Gestión Ambiental les suministre previa solicitud de contenedores enviada al gestor ambiental local y/o referente ambiental local o técnico; y este a su vez al líder del programa de AVU.

A continuación, en la ilustración 3, se muestran ejemplos de los recipientes que se pueden usar para realizar el encapsulamiento de aceite vegetal usado.

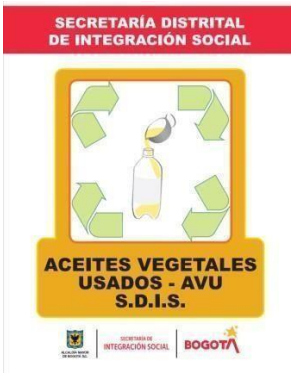
Ilustración 3. Ejemplos recipientes para el encapsulamiento de A.V.U



fuente: Componente de Gestión Ambiental

Las unidades operativas, deberán garantizar que el recipiente siempre cuente con el rótulo que se

muestra en la ilustración 4, el cual debe ser adhesivo, lavable y ajustado al tamaño



del **recipiente.**

Ilustración 4. Rótulo recipiente

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

- Embudo con filtro

Cada recipiente deberá contar con un embudo con filtro, como se muestra en la ilustración 5, 6 y7, que sirve para realizar el trasvase del A.V.U, garantizando la separación de los residuos de comida que quedan en el Aceite Vegetal Usado.

Luego de realizar el trasvase, se debe limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico (comida) y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura, depositando estos residuos en la caneca verde de cocina.



Ilustración 5. Embudo



Ilustración 6. Filtro

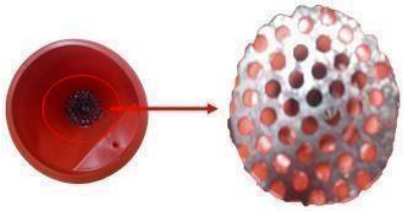


Ilustración 7. Detalle del Filtro

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Para evitar contaminación cruzada cuando el embudo no se esté utilizando para filtrar el A.V.U, se recomienda que este se mantenga sobre el bidón como se observa en la ilustración 8, ya que este elemento solo se debe utilizar para el proceso de encapsulamiento del aceite vegetal usado.

Ilustración 8. Ubicación del embudo sobre el recipiente



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

- Elementos de protección personal (EPP)

Los elementos de protección personal tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que una persona tenga contacto directo con factores de riesgo que le puedan ocasionar una lesión o enfermedad.

Toda persona que realice el manejo integral del A.V.U, desde su generación hasta el almacenamiento temporal, está en la obligación de hacer uso de los EPP, los cuales deben estar en óptimas condiciones. En la tabla 3, se relacionan los elementos requeridos.

Tabla 3. Elementos de Protección Personal (EPP)

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
OJOS	Gafas de seguridad	Elemento para evitar la entrada de objetos, agua o productos químicos en los ojos.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Easy; Recuperado de: https://www.easy.com.co/p/gafa-seguridad-ns2100722-lente-claro-sin-antiespumante/
PECHO	Delantal plástico	Delantal plástico para proteger la parte frontal del cuerpo de posibles salpicaduras del residuo.	Personal de manipulación de alimentos. Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Seguridad industrialLLAQUINA S.A. (2016). Ilustración delantal de PVC verde [Figura]. Recuperado de: http://www.llaquina.com.ar
MANOS	Guantes de caucho	Guantes de caucho que protegen las manos de salpicaduras de aceite y permiten un mejor agarre del bidón. Se deben usar durante el procesode encapsulamiento, recolección y transporte interno del A.V. U	Personal de manipulación de alimentos. Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la secretaria Distrital de Integración Social. Otro personal que manipule el contenedor para su traslado.	 Fuente: PRENTEX (2016). Ilustración guante neopreno [Figura]. Recuperado de: http://prentex.us/
PIES	Botas de caucho con suela antideslizante	Botas altas elaboradas en material de caucho que evitan el deslizamiento en el caso que se presente un derrame.	Personal de manipulación de alimentos.	 Fuente: AYTEX dotaciones limitada (2016). Ilustraciones botasen caucho para el trabajo [Figura]. Recuperado de: http://www.aytexdotaciones.com/

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
PIES	Botas antideslizantes con punta de acero.	Calzado de seguridad que se utiliza para proteger elpie contra superficies ásperas, pisadas sobre objetos filosos y contra caída de objetos y derrames.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Uso y cuidado correcto de los elementos de protección personal; Recuperado de: http://en.calameo.com/books/0026906890800666 3f915

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

6.1.2. Condiciones para el encapsulamiento de A.V.U

Para garantizar el cumplimiento del presente plan, se establecen condiciones seguras para llevar cabo la actividad de encapsulamiento de A.V.U, a continuación, se informan las acciones que deben contemplar las unidades operativas para tal fin.

Ubicación del recipiente

El espacio donde se ubica el recipiente para encapsular el A.V.U, debe estar señalizado con un aviso rectangular, letra color verde sobre fondo blanco, ser legible y claro cómo se puede apreciaren la ilustración 9.

Ilustración 9. Señalización del espacio para ubicación del recipiente.



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

En la tabla 4, se describen las condiciones que se deben tener en cuenta para la ubicación del recipiente en el cual se realiza el encapsulamiento del A.V.U.

Tabla 4. Condiciones para la ubicación del recipiente

Ubicar alejado de estufas, hornos y demás fuentes de calor
Ubicar donde no haya riesgo de derrames
Ubicar donde no obstaculice el desarrollo de las labores cotidianas del personal
No ubicar en área de almacenamiento de alimentos e insumos de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA
No ubicar en cuarto de almacenamiento de residuos sólidos
No ubicar en zonas de salida de emergencia
No ubicar en zonas donde se pueda presentar contaminación cruzada
No ubicar en zonas en las cuales se pueda tener contacto con los participantes de los servicios
No ubicar en zonas donde los rayos del sol sean directos al recipiente

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

6.2. Recepción, recolección y transporte del Aceite Vegetal Usado

El A.V.U generado en las unidades operativas, debe ser entregado mínimo una vez por trimestre, para lo cual, el responsable del Servicio de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA o el delegado ambiental de la misma debe garantizar el traslado del recipiente a los puntos de recepción transitoria

de A.V.U.

Para las unidades operativas que por dos (2) periodos consecutivos no realicen la entrega de

A.V.U según los tiempos establecidos, se adelantará un plan de mejora con la Oficina Asesora de Control Interno.

Los puntos de recepción transitoria de A.V.U, serán establecidos por los referentes ambientales locales, los cuales deben contar con el área suficiente para el acopio temporal de los recipientes;

serán espacios abiertos y no debe haber flujo continuo de personas, a fin de garantizar la seguridad de las mismas; este lugar, podrá estar ubicado al interior de las Subdirecciones Local eso en la Unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA que el referente ambiental local considere cumpla con las condiciones mencionadas anteriormente.

Estará a cargo del referente ambiental local, comunicar con antelación y por medio de correo electrónico al Componente de Gestión Ambiental de la Entidad, el lugar seleccionado como punto de recepción transitoria de A.V.U.

Para realizar la recolección de los recipientes en los puntos de la recepción transitoria de A.V.U, el Componente de Gestión Ambiental establecerá un cronograma anual en el cual se fijarán las fechas para cada jornada de recolección trimestral, garantizando el transporte para el traslado de los recipientes al Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la SDIS.

Teniendo en cuenta el cronograma establecido, las unidades operativas ubicadas fuera de Bogotá, realizarán la entrega del residuo directamente en el Área de Almacenamiento Temporal Principal de

A.V.U de la secretaria Distrital de Integración Social o en el punto de recepción transitoria más cercano.

Previo a las jornadas de recepción y recolección de A.V.U, se debe adelantar una articulación de preparación, seguimiento y control, por parte de los responsables de cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, delegados ambientales, referentes ambientales técnicos y locales, gestores ambientales locales y coordinación del Componente de Gestión

Nota: en los casos que el recipiente para encapsular el A.V.U alcance las ¾ partes de su capacidad total, antes de la fecha estipulada para la entrega en los puntos de recepción transitoria, el delegado ambiental de la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA deberá informar la novedad por medio de correo electrónico al Componente de Gestión Ambiental, para programar la entrega directa al Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la SDIS.

Las unidades operativas deben garantizar las siguientes condiciones para el traslado del recipiente a los puntos de recepción transitoria de A.V.U:

- El recipiente se debe encontrar cerrado herméticamente, de tal forma que el residuo no se derrame, utilizando las tapas originales de cada elemento.

- El recipiente debe estar identificado con el nombre de la localidad y la unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, para asegurar la trazabilidad en la gestión integral del residuo, es importante tener en cuenta, que esta actividad no se debe realizar con marcador directamente sobre el recipiente plástico, se puede utilizar un corte de cinta de enmascarar registrando la información solicitada o con un corte de papel pegado con cinta transparente al recipiente

-

6.3. Seguimiento y control del A.V.U

Para el proceso de seguimiento y control de los aceites vegetales usados, generados en las unidades operativas, y que posteriormente ingresan al área de almacenamiento temporal principal de A.V.U de la Entidad, se estandariza el Formato Medición, Registro y Reporte de Aceites Vegetales Usados (FOR-GA-030).

Este formato debe ser descargado trimestralmente del mapa de procesos, por cada referente ambiental local y diligenciarlo en conjunto con las unidades operativas en la sección (I) uno el día que las unidades realicen la entrega de A.V.U en los puntos de recepción transitoria.

Posteriormente, el Componente de Gestión Ambiental y el referente ambiental local deberán diligenciar la sección (II) dos el día que se adelante la recolección de los recipientes en los puntos de recepción transitoria para llevarlos al área de almacenamiento temporal principal de A.V.U de la Entidad.

Una vez estos residuos vayan a ser entregados al gestor autorizado por la Entidad, el Componente de Gestión Ambiental y la empresa gestora de A.V.U diligenciarán la sección (III) tres.

A más tardar a los 8 días hábiles de culminada la jornada trimestral de recolección de A.V.U, el Componente de Gestión Ambiental, enviará una copia del formato vía

correo electrónico, a cada referente ambiental técnico y local, el cual deberá remitir este formato a cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA que realizó la entrega del residuo, este formato deberá reposar de forma magnética en cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA.

Teniendo en cuenta las fechas de la tabla 5, los jardines sociales deberán enviar trimestralmente vía correo electrónico al Referente Ambiental Técnico de la Subdirección para la Infancia una copia del Formato Medición, Registro y Reporte de Aceites Vegetales Usados (FOR-GA-030); una vez se cuente con el formato, este deberá ser remitido al Componente de Gestión Ambiental.

Tabla 5. Fechas entrega documentación jardines sociales

TRIMESTRE	FECHA MÁXIMA DE ENVÍO	MESES DEL TRIMESTRE
PRIMERO	Quinceavo día calendario de abril.	Enero, febrero, marzo.
SEGUNDO	Quinceavo día calendario de julio.	Abril, mayo, junio.
TERCERO	Quinceavo día calendario de octubre.	Julio, agosto, septiembre
CUARTO	Quinceavo día calendario de enero.	Octubre, noviembre, diciembre

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

6.4. Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U

Se define área de almacenamiento temporal, aquel espacio físico que no supone ninguna formade eliminación o aprovechamiento del mismo, de tal forma, se determina el Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la secretaria Distrital de Integración Social, donde serán almacenados temporalmente los A.V.U generados por las unidades operativas, después de su recolección en los puntos de recepción transitoria de A.V.U.

Para garantizar de manera óptima y responsable el manejo del A.V.U en esta área, y reducir los posibles riesgos a la salud y el ambiente, se requiere que la zona cuente con las condiciones técnicas presentadas en la tabla 6.

Tabla 6 Condiciones técnicas para el área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U

CONDICIONES TÉCNICAS DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL PRINCIPAL DE A.V.U
Piso no permeable de fácil limpieza.
Cubierta del techo que protege el residuo de las condiciones del ambiente.
Demarcación del piso
Aislamiento de los contenedores del piso.
Ubicación de kit de emergencias y derrame.
Balanza de piso
Identificación de salidas de emergencia (señalización), con la ruta de evacuación, restricción de acceso a personal no autorizado.
Permitir la correcta circulación de operarios.
Contar con un elemento transportador para fácil movilización del residuo.
De fácil acceso peatonal y en lo posible vehicular.
Contar con sistemas de control de fuego adecuado al tipo de residuos que se manejan.
Contar con botiquines de primeros auxilios.
Los operarios contarán con los equipos de protección personal que sean necesarios para garantizar su seguridad.

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Con el fin de consolidar el proceso de gestión interna del manejo de los A.V.U, a continuación, se presentan los pasos para el desarrollo de este componente, los cuales se deben tener en cuenta implementar por cada unidad operativa de Comedor Comunitario GOVAROVA, referente ambiental local y Componente de Gestión Ambiental, según corresponda, tabla 7.

Tabla 7 Pasos gestión interna de A.V.U

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U
1. Usar los elementos de protección personal.
2. Establecer y señalizar la zona de ubicación del recipiente para el proceso de encapsulamiento de A.V.U
3. Contar con el recipiente, embudo con filtro y la tapa o tapón para el proceso de encapsulamiento.
4. Dejar enfriar el A.V.U hasta que alcance una temperatura ambiente.
5. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro.
6. Cerrar el recipiente de tal manera que no se presenten derrames.
7. Limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura.
8. Depositar el papel absorbente con los residuos en la caneca de cocina de residuos no aprovechables.
9. Realizar para cada entrega trimestral de A.V.U la marcación del recipiente con el nombre de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular - GOVAROVA y localidad.
10. Trasladar trimestralmente el recipiente con A.V.U a los puntos de la recepción de cada localidad de conformidad a los cronogramas establecidos.
11. Diligenciar en los puntos de la recepción el Formato FOR-GA-030 Medición, Registro y Reporte de A.V.U.
12. El Componente de Gestión Ambiental trasladará los recipientes al cuarto de almacenamiento temporal principal de A.V.U y diligenciará también el Formato FOR-GA-030 Medición, Registro y Reporte de A.V.U

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

6.4.1. Recolección y entrega de A.V.U de la Comunidad.

La Secretaria Distrital de Integración Social, consciente de la necesidad de que la Gestión Ambiental, debe sobrepasar la línea Institucional y acoger a la comunidad cercana a la prestación delos servicios sociales, hace partícipe a los funcionarios, contratistas y ciudadanos, para que implementen buenas prácticas ambientales, en el manejo integral de los aceites vegetales usados, para lo cual pone a disposición de la comunidad en el Nivel Central, Subdirección Local Centros de Desarrollo Comunitario (CDC) de cada Localidad, los contenedores de recepción de A.V.U domiciliario.

Para llevar a cabo el proceso mencionado anteriormente, la Entidad realizará anualmente procesos de socialización masiva a la comunidad, funcionarios y contratistas para que participen en la entrega del aceite vegetal usado generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos desde sus hogares, para esto, la comunidad, funcionarios y contratistas de la entidad deberán realizar el encapsulamiento de sus A.V.U mediante el uso de recipientes plásticos o botellas plásticas, como se muestra en la ilustración 10.

Ilustración 10. Uso de recipientes para el encapsulamiento del AVU en la comunidad.



Fuente: https://www.muyinteresante.es/innovacion/fotos

A continuación, se describen las características y condiciones de uso del recipiente plástico o botella plástica:

- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U).
- Su capacidad o tamaño debe ajustarse al volumen de generación de A.V.U en su hogar tener un diámetro máximo de 22 cm.
- No debe usarse un recipiente plástico o botella plástica que haya sido utilizado para la conservación de productos químicos de limpieza y aseo.
- No debe tener la etiqueta original del envase.
- El recipiente plástico o botella plástica debe estar cerrado herméticamente, al momento de depositarlo en los contenedores de recepción de A.V.U domiciliario.
- No se debe verter el residuo en los contenedores de recepción de A.V.U domiciliario, se debe ingresar la botella por la ranura.
- Los recipientes plásticos o botellas plásticas que contienen los A.V.U encapsulados por la comunidad, deben ser depositados en el contenedor número 5 identificado con la etiqueta “ACEITES VEGETALES USADOS – A.V.U S.D.I.S.” del Área de Almacenamiento PUNTO RESPEL
- ubicado en el Nivel Central, Subdirección Local o Centros de Desarrollo Comunitario (CDC) de cada Localidad, ver ilustración 11.

Nota: aunque el aceite vegetal usado A.V.U no se cataloga como residuo peligroso, se incluye dentro de las Áreas de Almacenamiento Temporal Punto RESPEL, debido a la facilidad de poder concentrar los A.V.U generados por la comunidad en un solo punto.

Es importante resaltar que los A.V.U generados en las unidades operativas propias y tercerizada do podrán ser dispuestos en este tipo de contenedores, no obstante, el A.V.U generado en los hogares de los funcionarios y contratistas si podrán ser dispuestos en este.

Para el correcto uso del contenedor de A.V.U ubicados en las Áreas de Almacenamiento Temporal PUNTO RESPEL, el referente ambiental local y el delegado ambiental de la unidad operativa de Comedor Comunitario- Cocina popular GOVAROVA, donde estos se encuentren, serán los encargados de mantenerlos en óptimas condiciones, estableciendo estrategias internas enfocadas a la limpieza y adecuada presentación del mismo, igualmente serán los responsables de informar la necesidad de recolección, en el caso que el contenedor de A.V.U haya alcanzado las ¾ partes de su capacidad antes de la fecha establecida Enel cronograma para tal fin.

Para mantener la trazabilidad de los aceites vegetales usados generados por la comunidad, será diligenciado el Formato Medición, Registro y Reporte de A.V.U (FOR-GA-030) por parte del referente ambiental local y el Componente de Gestión Ambiental, estos residuos no se tendrán en cuenta como residuos generados por la Entidad, más sin embargo serán informados al ente de control ambiental.

La Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, comprometida en reducir la problemática ambiental que se genera por la inadecuada gestión de los aceites vegetales usados, sustentada

para abordar esta situación de forma positiva, establece como estrategia de sensibilización el desarrollo de campañas de buenas prácticas para el manejo adecuado del aceite vegetal usado a nivel local, abordando la comunidad (hogares) cercana a la prestación de los servicios sociales de la SDIS, a los participantes de las unidades operativas, funcionarios y contratistas, con el fin de generar un cambio en los hábitos inadecuados en el manejo del AVU, concientizando a la población sobre los daños ocasionados al ambiente y a la salud humana por la incorrecta disposición del residuo.

En ese contexto, y con el fin fortalecer en la población, el manejo adecuado del aceite vegetal usado y mejorar los hábitos en el desarrollo de esta actividad, anualmente se deberá ejecutar a nivel local la campaña, de acuerdo con la metodología establecida desde el Componente de Gestión Ambiental.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Camilo Ernesto Rodríguez Cristian R Patarroyo López María Claudia Sosa Navas Martha Inés Lizarazo Omaira Ayala Cabanzo Oscar Enrique Polo Soy Carola Torres Sandra Rojas Correal	Jairo Andrés Revelo Molina Marco Antonio Machado Blandón Martha Liliana Huertas Juliana Salazar Restrepo Luis Antonio Pinzón Parra Sandra Esperanza Ávila Pérez	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Subdirección de Nutrición Responsables del Servicio Ambiental SDIS Subdirección de plantas Físicas Subdirección de plantas Físicas Subdirección de Nutrición Área de Apoyo logístico Dirección Corporativa Subdirección para la Infancia	Director Corporativo Subdirectora de Nutrición Subdirectora para la Infancia Subdirector de Plantas Físicas Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión	Directora Territorial en calidad de líder de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión

MUCHAS GRACIAS