FUNDACIÓN CASA DEL NIÑO IPS

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Servicio de Alimentación

SAN JUAN NEPOMUCENO, BOLIVAR

Versión enero 2025

Elaborado Por:
Nutricionista Dietista
Fundación Casa del Niño IPS

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 4
OBJETIVO 5
MARCO TEÓRICO 5
MARCO LEGAL 7

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 8
- INTRODUCCIÓN 9
- OBJETIVOS 10
- OBJETIVOS ESPECÍFICOS 10
- ALCANCE 11
- DEFINICIONES 11
- MARCO TEORICO 14
- DESCRIPCION DE PROCESOS 17
- PREPARACION DE SOLUCIONES: 19
- PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES 21
- ACCIONES DE BIOSEGURIDAD PARA REALIZAR EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 22
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES EN EL LUGAR DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS 23
- DESINFECCIÓN SE REALIZA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA 24
- LIMPIEZA DE ESTIBAS PLASTICAS Y CANATILLAS 24
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS, SILLAS, CANECAS 24
- PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS CUANDO LLEGAN AL SERVICIO DE ALIMENTACION 25
- PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS 26
- FLUJOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 27
- SUSTANCIAS EMPLEADAS Y PREPARACIÓN DE SOLUCIONES 28
- DOSIFICACION DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA DESINFECCION 28
- TABLA 1. Dosificación De Hipoclorito De Sodio Para Desinfección 29
- LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL COMEDOR 29
- RECOMENDACIONES AL PERSONAL 30
- DOSIFICACIÓN DEL HIPOCLORITO DE SODIO PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTACION 31
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN OTRAS AREAS 32
- PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION BAÑOS VENTANAS PUERTAS Y TANQUES .. 38
- RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA PARA UN CORRECTO ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION DE LOS DESINFECTANTES Y DETERGENTES 42
- PLAN DE CONTINGENCIA. 43

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS 45
- OBJETIVO 46
- OBJETIVOS ESPECIFICOS 46
- ALCANCE 46

DEFINICIONES 48
MARCO TEORICO 50
DESARROLLO DEL PROGRAMA O PROCEDIMIENTOS 51
PLAN DE CONTIGENCIA: 53
RUTA DE EVACUACION RESIDUOS 54
FUNCIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR Y SERVICIOS GENERALES 55
ACCIONES CORRECTIVAS 56
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 59
OBJETIVO 60
OBJETIVOS ESPECIFICOS 60
ALCANCE 60
MARCO TEORICO 64
DESCRIPCION DE PROCESOS: 69
..... 70
INSPECCION VISUAL PLAGAS 71
PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS 72
CONTROLES FÍSICOS PARA EVITAR LAS PLAGAS 73
MEDIDAS PREVENTIVAS 74
PREVENCION 76
TIPOS DE SUSTANCIA 77
ACCIONES CORRECTIVAS 81
PLAN DE CONTINGENCIA 82
PROGRAMA AGUA SEGURA 83
OBJETIVO 83
OBJETIVOS ESPECIFICOS 84
ALCANCE 84
DEFINICIONES 85
MARCO LEGAL 86
MARCO TEORICO 88
DESARROLLO DEL PROGRAMA O PROCEDIMIENTOS AGUA SEGURA 90
MÉTODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 91
PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS EL AGUA 94
PROGRAMA DE CAPACITACIONES MANIPULADORAS DE ALIMENTOS 96
INTRODUCCION 97
METODOLOGIA 98
OBJETIVOS GENERAL 98
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 98
CRONOGRAMA 100
ANEXOS 103

INTRODUCCIÓN

Se constituye como guía para el manejo de todas las actividades dentro de la institución siendo un conjunto organizado de acciones de salud pública que busca la protección y mejora del ambiente, en torno a la modalidad con el fin de disminuir los riesgos potenciales de contaminación e infección garantizando así un nivel de salubridad óptimo para los usuarios.

Así mismo el profesional de salud y nutrición, programa sesiones de socialización del plan de saneamiento básico con temáticas específicas dirigidas al manipulador de alimentos en las cuales se refuerza la ejecución de los procedimientos y programas y este se hará de acuerdo con las necesidades del servicio como mínimo una vez al mes 10 horas al año, sugiriendo los siguientes temas:

- Practicas higiénicas
- Buenas prácticas de manufactura
- Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos ETAS
- Adecuado uso de implementos para la preparación y el servicio de alimentos.

Cada uno de los programas contiene una metodología, duración de la sesión, responsable, cronograma y temas específicos.

LA FUNDACIÓN CASA DEL NIÑO IPS en su servicio de alimentación implementa el programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y

agua segura basado en las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud que conlleven a mantener la calidad del servicio y la inocuidad.

OBJETIVO

Describir los procedimientos que conlleven a mantener las áreas del servicio de alimentación e instalaciones, equipos, utensilios, personal manipulador y productos terminados en adecuado estado de calidad e inocuidad que cumplan con las normas sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013.

MARCO TEÓRICO

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y los daños provocados por los alimentos, en el mejor de los casos pueden ser desagradables y en el peor pueden ser fatales.[1]

Las ETA son el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población y pueden ser de 2 tipos.[2]

Infecciones Alimentarias: ETA producida por la ingestión de alimentos, incluida el agua, contaminada con agentes infecciosos como bacterias, virus, hongos, parásitos, que pueden invadir la pared intestinal y de allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

[1] Disponible en: ftp://ftp.org/codex/publications/Booklests/foodHygiene_2003s.pdf
[2] PESCA, Olga Lucia. Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por alimentos. Instituto Nacional de Salud. República de Colombia. 2007.p.1

Intoxicaciones Alimentarias: ETA producida por la ingestión de toxina formada en tejidos de planta o animales o sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta el consumo.

Las HACCP “Sistema de Análisis de Peligro y Puntos de Control Crítico”. Surgió a comienzos de los años 60, como herramienta para el aseguramiento y la inocuidad de los alimentos producidos para los tripulantes de las misiones espaciales de la NASA por la compañía pillsbury.[3]

[3] SURAK G., Zaragoza. Es: Acribia.2003.

MARCO LEGAL

La resolución 2674 de 2013, en el artículo 26, establece lo siguiente:

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

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

Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

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

Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



INTRODUCCIÓN

Una de las principales causas de contaminación es la inexistencia de adecuadas técnicas de limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentación, algunas veces por desconocimiento y otras por desidia.

La Fundación Casa del Niño IPS implementa el plan de limpieza y desinfección con el fin de asegurar la calidad de los alimentos que coadyuve, juntamente con las buenas prácticas de manufactura, a reducir al mínimo el peligro de contaminación y a garantizar la inocuidad de los alimentos, planteando objetivos que garanticen el proceso para la preparación y servido de los alimentos.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que los procesos y equipos utilizados y empleados para la preparación y servido de los alimentos, así como las áreas y superficies del servicio se encuentren limpios y desinfectados de manera que disminuya o elimine el riesgo de contaminación de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar capacitación a personal manipulador acerca de los procesos contenidos en el programa.
- Proporcionar ambiente de procesamiento limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la salud del consumidor o la calidad del producto.
- Prevenir la contaminación de equipos, materias primas y productos en procesamiento.
- Garantizar los insumos, utensilios y equipos necesarios para que proceso de limpieza y desinfección se realice adecuadamente.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las superficies, ambientes, personal e insumos que entran en contacto directo con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de alimentos del servicio de alimentación.

DEFINICIONES

AGENTES DESINFECTANTES: aquellas que destruyen los microorganismos, pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran: las radiaciones, temperatura y vapor. Entre los químicos se encuentran: la soda, el hipoclorito, yodo. Etc.

BACTERIAS: son microorganismos vivos invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control.

BACTERIAS ALTERNATIVAS: bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarias.

CONTAMINACIÓN: presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por el hombre.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador de alimentos, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos y superficies.

CONTAMINACIÓN FÍSICA: es la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabón, desinfectante, combustible, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

DESINFECCIÓN: reducción de los microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos o físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.

DESINFECTANTE: agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

DETERGENTE: sustancias que facilitan la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

ENJUAGUE: proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: destrucción de todos los microorganismos por medio físicos o químicos.

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: enfermedad muy desagradable y a veces peligrosa, causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: proceso mediante el cual se retira la suciedad y la grasa de una superficie, mediante le proceso de fregado y lavado con agua y detergente.

FUNCIONES Y RESPONSABLES DE LA ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FUNCION	RESPONSABLES

Supervisión del proceso de limpieza y desinfección	Nutricionista Dietista
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios	Manipulador de alimentos en turno
Diligenciamiento de formatos de verificación de procesos	Manipulador de alimentos en turno
Supervisión del diligenciamiento de formatos de verificación de procesos	Nutricionista Dietista

MARCO TEORICO

El programa de Limpieza y Desinfección hace parte del plan de saneamiento estipulado en la resolución 2674 del 2013, el cual está enfocado a reducir los riesgos de contaminación en los alimentos durante todo su proceso de fabricación, embalaje y almacenamiento.

Un programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso (ALBARRACÍN, 2005) (Suanca, 2008, p.12). Además, este programa compromete a todo el personal que conforma la organización, incluyendo también a las personas externas.

El programa debe atribuir ventajas tanto desde el punto de vista técnico, como desde el económico, y debe contar con procedimientos operativos estandarizados escritos, que indiquen en forma concisa la zona o equipo a limpiar y desinfectar, la frecuencia con que debe realizarse, los productos químicos requeridos, las dosificaciones necesarias para hacer las diluciones y cómo prepararlas, las precauciones para el manejo de los productos químicos, la forma de ejecutarlo, los utensilios a utilizar y el responsable de hacerlo, y así mismo debe garantizar que dichos procedimientos se apliquen, cumplan y sean monitoreados con el fin de medir la eficacia del programa de limpieza y desinfección.

Este programa tiene como objetivo: garantizar productos inocuos empleando buenas prácticas de higiene; restituir el funcionamiento normal y extender la vida útil de las instalaciones y utensilios, asegurando la calidad óptima de los alimentos, preservando la salud del consumidor. De igual manera, busca generar un ambiente limpio y seguro para la preparación de alimentos. Debe ser eficaz, económico, amigable con el medio ambiente y que garantice la seguridad del personal manipulador.

Limpieza

La limpieza es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos y de otras materias extrañas. Cada servicio de alimentación debe de tener un programa de limpieza, que incluya las instrucciones específicas para todos los equipos, utensilios, instalaciones, almacenes, personas y otros.

La limpieza tiene como propósitos: Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas, reducir los riesgos de contaminación cruzada, remover en buena proporción microorganismos de las superficies y ambientes, preparar las superficies para la desinfección, retirar la materia extraña que pueda afectar la calidad de los productos durante futuros procesos, prevenir el deterioro de los equipos y utensilios por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros, contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico, evitar la generación de malos olores.

La limpieza de equipos y ambientes de trabajo contribuye con los procesos de mejoramiento continuo, incrementando la vida útil de los equipos y la calidad de los productos.

Desinfección

La desinfección se define como la aplicación de métodos físicos y químicos en superficies que hayan sido correctamente limpiadas, que tengan contacto directo e indirecto con el alimento, con el fin de eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos indeseables. El objetivo principal de la desinfección es minimizar el número de microorganismos del ambiente en toda su cadena productiva del

alimento, en este sentido se debe tener en cuenta la desinfección de instalaciones, pisos, equipos, personal y utensilios utilizados en la elaboración de los alimentos.

El control de microorganismos permite minimizar el riesgo de toxiinfecciones transmitidas por alimentos, garantiza su vida útil y la conservación de las propiedades nutritivas y sensoriales del alimento.

Los desinfectantes deben tener un amplio espectro germicida, incluyendo las formas esporuladas, no corrosivos, no tóxicos, económicos, solubles en agua, que mantengan acción bactericida residual, estables durante su almacenamiento y estables en presencia de residuos orgánicos (CAMARGO, 2008).

La inocuidad de los alimentos tiene como objetivo “la concentración mínima de un peligro microbiológico en un alimento al momento del consumo, que proporciona el nivel apropiado de protección de la salud” (FAO y OMS, 2011).

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección (Resolución 2674 de 2013).

DESCRIPCION DE PROCESOS

A continuación, se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las Superficies que van a ser limpiadas.

El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que en este apartado se define denominado “Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes”.

La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.

El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba

Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando

El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.

La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar.

Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto y luego se procede a juagar la superficie para eliminar el desinfectante.

PREPARACION DE SOLUCIONES:

El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar

El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.

Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir o jeringa) que permita medir con exactitud el volumen.

Los materiales utilizados para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección tienen un tiempo de vida útil. Además, se deberá preparar exactamente la cantidad de detergente y desinfectante a utilizar ya que el Sobrante no se podrá almacenar.



PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.

Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, si se va a trabajar con hipoclorito se debe mirar la concentración del hipoclorito de sodio, y la ppm requeridas.

Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado.

Añada el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante o detergente quede mezclado con el agua).

La OMS la ha definido como la técnica mediante la cual se realiza destrucción inhibición del crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa o no esporulada a través del uso de un agente químico, principalmente desinfectantes. Estos no necesariamente destruyen todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes precederos.

Los desinfectantes se aplican sobre objetos y materiales inanimados, como instrumentos y superficies, para tratar y prevenir la infección.

ACCIONES DE BIOSEGURIDAD PARA REALIZAR EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el proceso de limpieza y desinfección se describen las actividades y la secuencia detallada en la labor de limpieza y desinfección de cada uno de los ítems que requiera un proceso de higienización, se registra en el formato modelo correspondiente al Formato Control Limpieza y desinfección.

Antes de iniciar las actividades de limpieza y desinfección el personal encargado de servicios generales deberá:

- Lavarse las manos de acuerdo con el procedimiento establecido.
- Colocarse todos los elementos de protección personal (EPP)
- Contar con todos los insumos necesarios para implementar limpieza y desinfección de las áreas, superficies y equipos.

Esta limpieza se debe realizar diariamente dos veces en la jornada de atención o cada vez que se requiera. En nuestro plan de saneamiento se encontrará la

descripción de limpieza de cada espacio de la unidad de servicio. Los elementos de aseo como escobas, traperos, recogedor de basura y baldes se deben desinfectar diariamente y estos estarán demarcados de acuerdo con el área donde se van a usar.

• El personal que realice la limpieza y desinfección debe usar los siguientes elementos de bioseguridad: tapabocas, cofia y guantes.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES EN EL LUGAR DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

El personal usa elementos de protección personal básicos y son de uso obligatorio: El uso de Tapa bocas, guantes, gorro, para quienes desarrollan sus labores e intervienen en los procesos, esta actividad se realiza todos los días en la unidad de servicio

La concentración de desinfectante utilizado para la desinfección de pisos y paredes es de 400 ppm y esta actividad se realiza quincenalmente en la bodega de almacenamiento principal (es decir 80 cc de hipoclorito comercial al 5,25% por cada 10 litros de solución)

- Se usa guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.
- Se recoge todas las mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón.
- Se retira la suciedad que se encuentre en el área, barrer toda el área y remover los residuos sólidos. Preparar una solución de agua/detergente en un recipiente adecuado, con la concentración estipulada en la etiqueta.

DESINFECCIÓN SE REALIZA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA, ASÍ:

Se prepara una solución de hipoclorito de 4cc por cada 1litro agua en un balde plástico.

- Se sumerge el trapero limpio en la solución de hipoclorito.
- Se aplica en el área y deje actuar por 30 minutos
- No se enjuaga.

LIMPIEZA DE ESTIBAS PLASTICAS Y CANATILLAS

Se lavan con agua potable las estibas por ambos lados y en medio de las separaciones de la cara inferior. Se aplica la solución limpiadora en todas las superficies (lado superior e inferior), se restriega con la ayuda de un cepillo o escoba hasta eliminar los residuos de producto o suciedad que contengan

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS, SILLAS, CANECAS

Esta actividad se realiza diariamente en las instalaciones y se siguen las siguientes recomendaciones.

- Se usa guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad
- Humedezca con un aspersor
- Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y limpie las superficies.
- Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza diaria

DESINFECCIÓN SE REALIZA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA, ASÍ:

Se prepara una solución de hipoclorito de 2 cc por cada 1litro agua en un balde plástico.

- Se sumerge una toalla limpia en la solución de hipoclorito.
- Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos
- No enjuague.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS CUANDO LLEGAN AL SERVICIO DE ALIMENTACION

Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades de todos ellos, las verduras y frutas deben ser sumergidas en una solución desinfectante, en concentración adecuada para tal fin, los alimentos deben permanecer en esta solución el tiempo adecuado según la ficha técnica del producto a utilizar. Es de extrema importancia observar la dilución y tiempo de inmersión en las soluciones desinfectantes y posteriormente enjuagar con abundante agua limpia.

Las legumbres no pueden ser colocadas en el interior de la pileta de lavado, sino que se debe utilizar un recipiente para desinfectarlas.

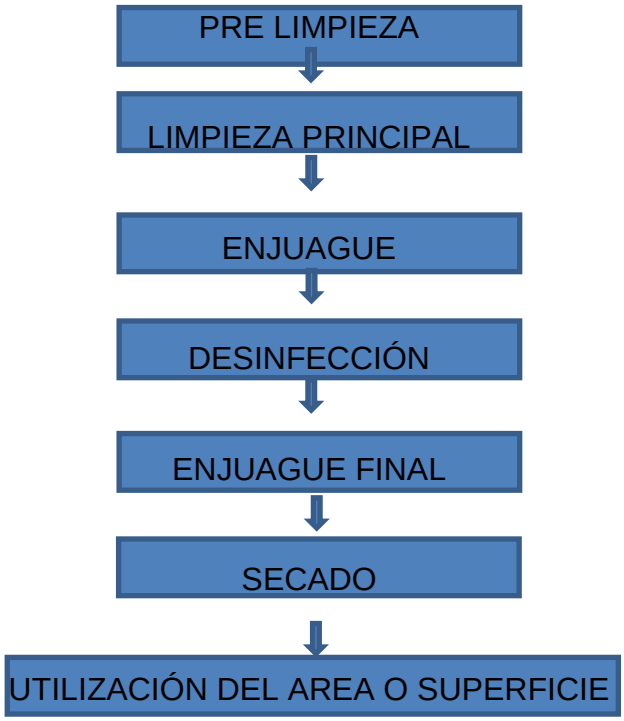
Los huevos se les debe retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles, enjuagar con suficiente agua potable sumergir en una solución desinfectante, preparada de acuerdo al desinfectante utilizado y dejar actuar el tiempo de contacto según indique la ficha técnica del desinfectante a utilizar para desinfección de alimentos, enjuagar con suficiente agua potable dejar escurrir.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

FRECUENCIA: cada vez que vaya a utilizar

1. Retirar la suciedad manualmente, en caso de la piña con agua y ayuda de un cepillo
2. Enjuagar con suficiente agua potable
3. Sumergir en solución desinfectante por cada litro de agua 1 ml de hipoclorito de sodio (5,25%)
4. Dejar actuar por espacio de 3-5 min
5. Enjuagar con suficiente agua potable
6. Dejar escurrir.

FLUJOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Pre limpieza: retirar los residuos que existan en el área
Limpieza principal: consiste en la desunión de la grasa, suciedad entre otros de la superficie por medio de dilución de detergente.
Enjuagado: eliminación de toda la suciedad disuelta y eliminación del detergente empleado en la LP.
Desinfección: destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante.
Enjuagado final: para eliminar restos de desinfectante.
Secado: se debe secar con el ambiente.
Utilización del área o superficie: cuando se encuentre completamente limpia y desinfectada.

SUSTANCIAS EMPLEADAS Y PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

Blanqueador: Desinfectante y blanqueador que se aplica comúnmente en pisos, paredes, puertas, ventanas y áreas sanitarias para garantizar una completa higiene. Es 100% biodegradable por poseer tensoactivos no iónicos y comprende peróxido de hidrógeno en un porcentaje de 5.0 + 0.5.

Desinfectante y ambientador líquido: Solución segura que ambienta, limpia y desinfecta pisos, baños, mesones y cualquier superficie en donde se aplique, con composición de: Mezcla de tenso activos aniónicos, emulsificante y fragancia.

Limpiador orgánico multiuso: Limpiador de superficies, libre de cloro y ácidos abrasivos, que deja el área higiénicamente limpia. Su composición está dada por Agentes limpiadores con fórmula rápidamente biodegradable.

Jabón para manos: Jabón con espuma controlada que disuelve la suciedad de las manos, haciéndola fluida y fácil de eliminar. Contiene sustancias humectantes, tenso activos aniónicos y fragancia para la limpieza profunda de las manos.

Limpiavidrios: Especial para elementos y superficies en vidrio, pantallas, cristalería, lámparas, acrílicos, mármol y acero inoxidable.

Detergente en polvo: Jabón en polvo de alta eficacia y soluble a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Con una composición de Fosfatos, Tensoactivos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.

DOSIFICACION DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA DESINFECCION

COMPONENTE A DESINFECTAR	CANTIDAD DE DISOLVENTE (AGUA)	CANTIDAD DE DESINFECTANTE(5.25%)	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN	FRECUENCIA	RESPONS ABLE
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión	Diaria	Manipulador de alimento
Frutas de cascara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión	Diaria	Manipulador de alimento
Empaques lácteos, bolsas de pulpa de frutas y enlatados	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión	Al ingresar y al usar	Manipulador de alimento
Equipos	1 litro	4 ml	5 min	Aspersión	Diaria	Manipulador de alimento
Uniforme	1 litro	4 ml	10-15 min	Aspersión	Diaria	Manipulador de alimento y servicio general
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión	Diaria	Servicio general
Paredes techos y pisos de cocina	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersión	Semanal	Manipulador de alimento
Superficies	1 litro	6 ml	10 min	Aspersión	Diaria	servicio general
Ambientes	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersión	Diaria	Manipulador de alimento y servicio general

TABLA 1. Dosificación De Hipoclorito De Sodio Para Desinfección

LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL COMEDOR

En el comedor de la unidad de servicio deben continuar aplicándose prácticas que garanticen la higiene de los alimentos, de acuerdo con los sistemas existentes de gestión de la inocuidad.

Se debe aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de mayor contacto.

Debe garantizarse la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos

Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, como de puertas, mesas destinadas para el consumo de alimentos, y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada, de acuerdo con los protocolos de limpieza ya establecidos.

Los paños y utensilios de limpieza para el aseo de la cocina deben ser utilizados solo para este fin.

RECOMENDACIONES AL PERSONAL

Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza y desinfección, utilizando el protocolo sanitario.

Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de los elementos de protección
Garantizar el uso de tapabocas, 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 la exposición de los alimentos.

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

Mantener exámenes clínicos al día

DOSIFICACIÓN DEL HIPOCLORITO DE SODIO PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTACION

COMPONENTE A DESINFECTAR	CANTIDAD DE DISOLVENTE (AGUA)	CANTIDAD DE DESINFECTANTE(5.25%)	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	16 ml	10 - 15 min	Directa - Aspersión	Diaria	Servicio General
Uniforme (delantal, botas y guantes)	1 litro	8 ml	10 - 15 min	Directa - Aspersión	Diaria	Servicio General
Ambientes	1 litro	12 ml	_____	Aspersión	Diaria	Servicio General
Puntos ecológicos	1 litro	6 ml	10 - 15 min	Directa	Diaria	Servicio General
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuartos de almacenamientos de residuos sólidos y trampas de grasa	1 litro	8 ml	10 - 15 min	Directa - Aspersión	Diaria	Servicio General
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo	1 litro	16 ml	10 - 15 min	Inmersión	Diaria	Servicio General
Mallas y angeos	1 litro	8 ml	10 - 15 min	Inmersión - aspersión	Diaria	Servicio General

Tabla 2. Dosificación Del Hipoclorito De Sodio Para Realizar La Limpieza y Desinfección Del Área De Servicio De Alimentación

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN OTRAS AREAS

AREA	FRECUENCIA	UTENSILIOS Y PRODUCTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE

MESONES Y MESAS	Diario	Agua Toallas papel Detergente liquido Hipoclorito 5.25% Guantes	Limpieza: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante. 2. Retirar los restos de alimentos u otro cualquier residuo. 3. Limpiar con una toallacon la solución de hipoclorito al 5.25 %. 4. Secar con toalla desechable seca Desinfección: 1. Humedecer la superficie con la solución del desinfectante y pasarlo por la superficie, dejarlo actuar 2. Enjuagar con agua si es necesario o dejar secar	Servicio General
PISOS	Diario	Agua Escoba y Recogedor Trapero Detergente liquido Hipoclorito 5.25% Guantes	Limpieza: 1. Barrer debajo y alrededor de los equipos,mesas, estanterías, etc. 2. Recoger la basura y depositarla en canecas correspondientes, quitarlas bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes. 3. Luego humedecer conagua el piso del área a limpiar. 4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuary restregar con escoba o cepillo.5. Enjuagar con abundanteagua y dejar secar Desinfección: 1. Preparar la solución de hipoclorito 5.25% 2. Aplicar con un cepillo ydejar actuar por 10 minutos.	Servicio General

			3. Enjuagar con abundanteagua	
PAREDES	Diario	Agua Cepillos o esponjillas Detergente Desinfectante Paños Guantes	Limpieza En caso de rayones: 1. Preparar la mezcla de detergente con agua 2. Aplicar la solución de detergente con una esponjilla y limpiar desde la parte superior hacia la inferior y luegode manera circular de tal Forma que se acceda atodos los lugares. 3. Enjuagar de arriba haciaabajo con agua y secar contoallas de papel. Desinfección: 1. Aplicar la solución de hipoclorito al 5.25% con toalla de arriba hacia abajo, dejar actuar por 10minutos. 2. Enjuagar de arriba haciaabajo con agua y dejar secar.	Servicio General

UTENSILIOS DE COCINA	Diario	Agua Esponjilla Jabón líquido (lava loza) Desinfectante guantes	Limpieza: 1. Preparar las solucionesde detergente y desinfectante a utilizar 2. Retirar de los utensilioslos restos de alimentos o cualquier otro residuo y colocarlos en las canecas correspondientes. 3. Lavar con agua los utensilios. 4. Con una esponja y con jabón lavar cada utensiliocon abundante agua, y si es necesario, utilizar aguacaliente para retirar la grasa. 5. Enjuagar con agua ydejar secar. Desinfección: 1. Colocar los utensilios enun recipiente, sumergidosen la solución desinfectante de hipoclorito 5.25%, dejar actuar 10 minutos 2. Enjuagar con agua, escurrir y dejar secar alaire	

NEVERA	Diario	Agua Esponjilla Jabón líquido (lava loza) Desinfectante Guantes Toallas de papel	Limpieza: 1. Preparar las solucionesde detergente y desinfectante a utilizar. 2. Humedecer la toalla de papel con jabón y hacer limpieza interna y externa. 3. Con una toalla de papely agua se retira el jabón. 5. Dejar secar. Desinfección: 1. Se desinfecta por mediode aspersión con la solución del desinfectante dejando actuar durante 10minutos. 2. Se retira el desinfectante con toalla de papel y agua.	Manipulador de Alimentos
ESTUFA	Diario	Agua Esponjilla Jabón líquido (lava loza) Desengrasante Desinfectante Guantes	Limpieza: 1. Preparar las solucionesde detergente y desengrasante a utilizar. 2. Retirar de los utensilioslos restos de alimentos o cualquier otro residuo y colocarlos en las canecas correspondientes. 3. Con una esponja distribuir el desengrasantey dejar actuar por 3 minutos, para que despegue la grasa. 4. Con una toalla desechable retirar el desengrasante hasta queno quede rastro de éste. 5. Si es necesario, utilizar agua caliente para retirar cualquier partícula. 6. Enjuagar con agua (ser cuidadoso con los fogones.) y dejar secar. Desinfección: 1. Humedecer un paño limpio y seco con la	Manipulador de Alimentos

			solución del desinfectantey pasarlo por la superficie de la estufa, dejarlo actuar10 minutos. 2. Enjuagar con agua si en necesario y dejar secar	

Tabla 3. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN OTRAS AREAS

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION BAÑOS VENTANAS PUERTAS Y TANQUES

AREA	FRECUENCIA	UTENSILIOS Y PRODUCTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
LAVAMANOS Y PAREDES	Diario	Cepillo o esponja Agua Detergente Desinfectante Guantes rojos Balde con agua limpia	Limpieza: 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedecer las paredes y lavamanos. 3. Con la esponja o cepillo limpiar de arriba hacia abajo (paredes) y de adentro hacia afuera (lavamanos). 4. Enjuagar con agua Desinfección 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	Servicios generales

INODORO	diario y después de cada uso	Cepillo para inodoros Esponja Detergente Desinfectante Guantes Balde con agua limpia	Limpieza: 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedecer el inodoro. 3. Con la esponja limpiar de arriba hacia abajo la parte exterior del inodoro y de adentro hacia afuera con el cepillo la parte interna. 4. Enjuagar con agua Desinfección 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua	Servicios generales

PISOS	Diario y después de cada uso	Agua Escoba y Recogedor Trapero Cepillos Detergente Desinfectante Guantes negros Trapero	Limpieza: 1.Barrer debajo y alrededor de los elementos. 2. Recoger la basura y depositarla en las canecas correspondientes, retirar la caneca y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes. 3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar. 4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo 5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar Desinfección: 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con el trapero y abundante agua.	Servicios generales

VENTANAS	semanal	Limpiavidrios Papel periódico Desinfectante Aspersor Paño Guantes negros	Limpieza: 1. Aplicar el limpiavidrios en toda la superficie 2. Limpiar con el papel periódico de arriba hacia abajo y de manera circular. Desinfección: 1. Envasar el desinfectante en el aspersor. 2. Aplicar el desinfectante en toda la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Con un paño secarlas	Servicios generales
TANQUES ELEVADOS Y SUBTERRANEO	Trimestral	Detergente Agua Desinfectante Aspersor Guantes negros Cepillo Escobas Tapabocas Gafas de seguridad	Limpieza: 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedecer las paredes del tanque 3. Con la esponja o cepillo limpiar de arriba hacia abajo (paredes) y piso del tanque 4. Enjuagar con agua Desinfección: 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	Empresa externa

PUERTAS	Diario	Detergente Agua Desinfectante Aspersor Guantes negros Trapos Paños	Limpieza: 1. Preparar la solución detergente. 2. Con un trapo aplicar el detergente de arriba hacia abajo. 3. Con un paño húmedo eliminar los excesos de detergente. Desinfección 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos.	Servicios generales

TABLA 4. Procedimiento Limpieza y Desinfección Baños Ventanas Puertas y Tanques

RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA PARA UN CORRECTO ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION DE LOS DESINFECTANTES Y DETERGENTES

- Asegúrese que haya espacio de almacenamiento suficiente.
- Inspeccionar los empaques para determinar si hay productos dañados o vencidos.
- Asegurar que la temperatura del sitio de almacenamiento es la recomendada por el fabricante indicado en la etiqueta del producto.

- Cumplir con las condiciones de ventilación
- Señalizar el área. Disposición de los desinfectantes y detergentes en el sitio de uso

- Verificar que no se encuentren mezclados con otros productos.
- Almacenar en áreas limpias, secas, ventiladas y protegidas de la luz.
- Mantener los recipientes herméticamente cerrados y limpios y asegurar que se encuentren limpios y sea el indicado de acuerdo al tipo de insumo

Ver Anexo 1. Control de lavado de manos

Ver Anexo 2. Monitoreo y desinfección de frutas

Ver Anexo 3. Monitoreo y desinfección de áreas y superficies

Ver Anexo 4. Horario de aseo de recipientes

PLAN DE CONTINGENCIA.

Ausencia de persona encargada de la actividad de limpieza y desinfección:

- Otra manipuladora de alimentos, realizarán la limpieza y desinfección. La higienización se realizará en la fecha estipulada por el profesional de nutrición.

Falta de elementos

- Se establece que debe existir un mínimo de reserva de insumos para las actividades de higienización que son administrados por la coordinadora del programa.
- Revisar semanalmente la existencia.
- Consecución inmediata de los insumos a cargo de la coordinadora: compra de platos, vasos y cucharas, desechables que cubra todos los tiempos de comida por niño, niñas, adolescente y adulto desechar una vez se utilice.

Falta de agua para la realización de las actividades

- Utilizar el agua del tanque de reserva para realizar las actividades de limpieza y desinfección aun cuando no se disponga del suministro de agua por parte de la empresa local.
- Se comprará agua en botellones de 20 litros a una empresa certificada para el consumo de las niñas adolescentes y adultos además del personal.

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS



Un **residuo** es todo aquel material que luego de haber cumplido su función o de haber servido para una actividad o tarea determinada, es descartado. Este término es generalmente empleado como sinónimo de la palabra **basura**, que es la palabra más extendida en nuestro idioma para designar todos los desechos que producimos los seres humanos en nuestras actividades.

OBJETIVO

Implementar un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos de manera que se lleven a cabo todos los procedimientos establecidos que ayuden a minimizar la contaminación, generación de olores desagradables y de plagas dentro del servicio de alimentación de la Fundación Casa Del Niño IPS

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Brindar capacitación al personal manipulador y de servicios generales en cuanto a la disposición adecuada de los residuos generados en el servicio de alimentación.
- Establecer sistemas de clasificación de residuos
- Realizar labores de inspección como actividades de seguimiento con el propósito de establecer la efectividad y cumplimiento del programa
- Definir sistemas de tratamiento de residuos de tal manera que se minimice el riesgo de contaminación y proliferación de plagas.
- Implementar el nuevo código de colores para la separación de residuos sólidos de acuerdo con lo establecido en la resolución 2184 de 2019 emitida por el ministerio de vivienda y el ministerio de medio ambiente la cual comenzó a regir en enero del 2021.
- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados.

ALCANCE

Este programa aplica a todas las áreas y superficies del servicio de alimentación cocina y almacén donde se generen residuos sólidos y líquidos.

FUNCIONES Y RESPONSABLES DE LAS ACTIVIDADES DEL MANEJO DE RESIDUOS

FUNCIÓN	RESPONSABLE
Vigilancia del cumplimiento del programa con todas sus características	Nutricionista dietista
Suministro de los implementos e insumos necesarios para el cumplimiento del programa	Coordinación del servicio de alimentación
Disposición adecuada de los residuos	Personal manipulador
Diligenciamiento de formatos de control de residuos dentro del servicio de alimentación y su disposición final.	Personal manipulador
Realizar procesos controlados de preparación para minimizar la cantidad de residuos	Personal manipulador

DEFINICIONES

DISPOSICIÓN FINAL: tiene como objetivo fundamental la transformación y/o tratamiento de la basura, aplicando un proceso químico, físico o biológico o cualquier tipo de combinación de tales procesos.[4]

RESIDUO SÓLIDO

Cualquier objeto, material, sustancia o elemento solido resultante del consumo o usos de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicio, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien con valor económico. Se dividen en aprovechables y no aprovechables.

ELIMINACIÓN: cualquiera de las operaciones que pueden conducir a la disposición final o a la recuperación de recursos, al reciclaje, regeneración, reutilización directa y a otros usos.

RESIDUOS NO PELIGROSOS: Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente.

RECICLABLES: Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima.

BIODEGRADABLES: Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente.

[4] Leer más: http://www.monografias.com/trabajos10/residuo/residuo.shtml#ixzz3hyCRMkjf

ORDINARIOS O COMUNES: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

INERTES: Son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

RESIDUOS PELIGROSOS: Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, Radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; las cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

RECICLAJE: Es el conjunto de actividades mediante las cuales materiales descartados como residuos son separados, recolectados y procesados para ser usados como materia prima en la **fabricación de nuevos artículos**.

MARCO TEORICO

El programa de manejo de residuos sólidos son todas aquellas acciones de recolección, manejo, transporte almacenamiento interno, clasificación, y disposición final de los desechos y residuos sólidos que se generan durante los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos Como consecuencia del desarrollo de las actividades propias de la entidad se genera una serie de subproductos o residuos (sólidos y líquidos) que son manejados de manera adecuada de tal forma que impiden la contaminación de las áreas, ambientes, de la Institución y se minimiza el impacto ambiental. El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para tener un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos para ello se puede considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora. Con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos a lo largo y ancho del país, El Ministerio del Medio Ambiente expidió la Resolución No. 2184 de 2019, la cual empezó a regir en el 2021, el nuevo código de colores para la separación de residuos de la fuente será blanco, negro de la siguiente manera:

Color blanco: Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
Color negro: Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
Color verde: Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc. Este código de colores deberá ser adoptado por

los municipios o distritos que adelanten programas de aprovechamiento conforme a sus Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) y permitirá simplificar la separación en la fuente en los hogares, preparando al país para el desarrollo e implementación de nuevos esquemas de aprovechamiento, en dónde se unifiquen los esfuerzos entre todos los actores de la cadena.

DESARROLLO DEL PROGRAMA O PROCEDIMIENTOS

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

En el servicio de alimentación de la Fundación Casa Del Niño IPS se generan los Siguientes residuos:

ORGANICOS	INORGANICOS
Desperdicios de alimentos preparados	Bolsas plásticas de contenido de alimentos
Desechos de frutas y verduras	Cartón
Desechos de tubérculos (cascaras)	Anaqueles de huevos
Cascaras de huevo	Botellas plásticas, aluminios entre otros.

Todos los residuos generados del servicio de alimentación son almacenados en tanques con bolsas plásticas y tapados, durante el proceso de producción se almacenan en sitio teniendo estos la disposición final cuando acaba el proceso.

Los residuos orgánicos se almacenan en tanque verde o tanque blanco de acuerdo con su clasificación con su respectiva bolsa y tapa y es de recolección diaria.

Los residuos inorgánicos o no aprovechables se almacenan en tanque negro con su respectiva bolsa y tapa y al final de la producción se dispone en el patio de desechos a espera de la recolección masiva que pasa dos veces a la semana (lunes y jueves).

DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS

La Fundación Casa Del Niño IPS en su servicio de alimentación descarga los residuos de la siguiente manera.

RESIDUOS CONVENCIONALES			
PRODUCTO	**ÁREA GENERADORA**	**TRATAMIENTO**	**DISPOSICIÓN FINAL**
Cartón	Bodega, cocina	Separación Recolección selectiva Almacenamiento temporal	Disposición externa
Plástico	Bodega, cocina	Separación Recolección selectiva Almacenamiento temporal	Disposición externa
RESIDUOS NO APROVECHABLES			
Residuos orgánicos de alimentos	Cocina	Almacenamiento temporal	Disposición externa

RECOLECCIÓN DE OTRAS ÁREAS

Disponer de canecas plásticas con tapa para cada sanitario
Cada caneca debe tener bolsa plástica del tamaño apropiado según tamaño de la caneca.
Las canecas deberán ser desocupadas mínimo 1 vez al día o a necesidad según su uso, no se debe permitir el que estén rebosadas o que en piso caigan los desechos.

PLAN DE CONTIGENCIA:

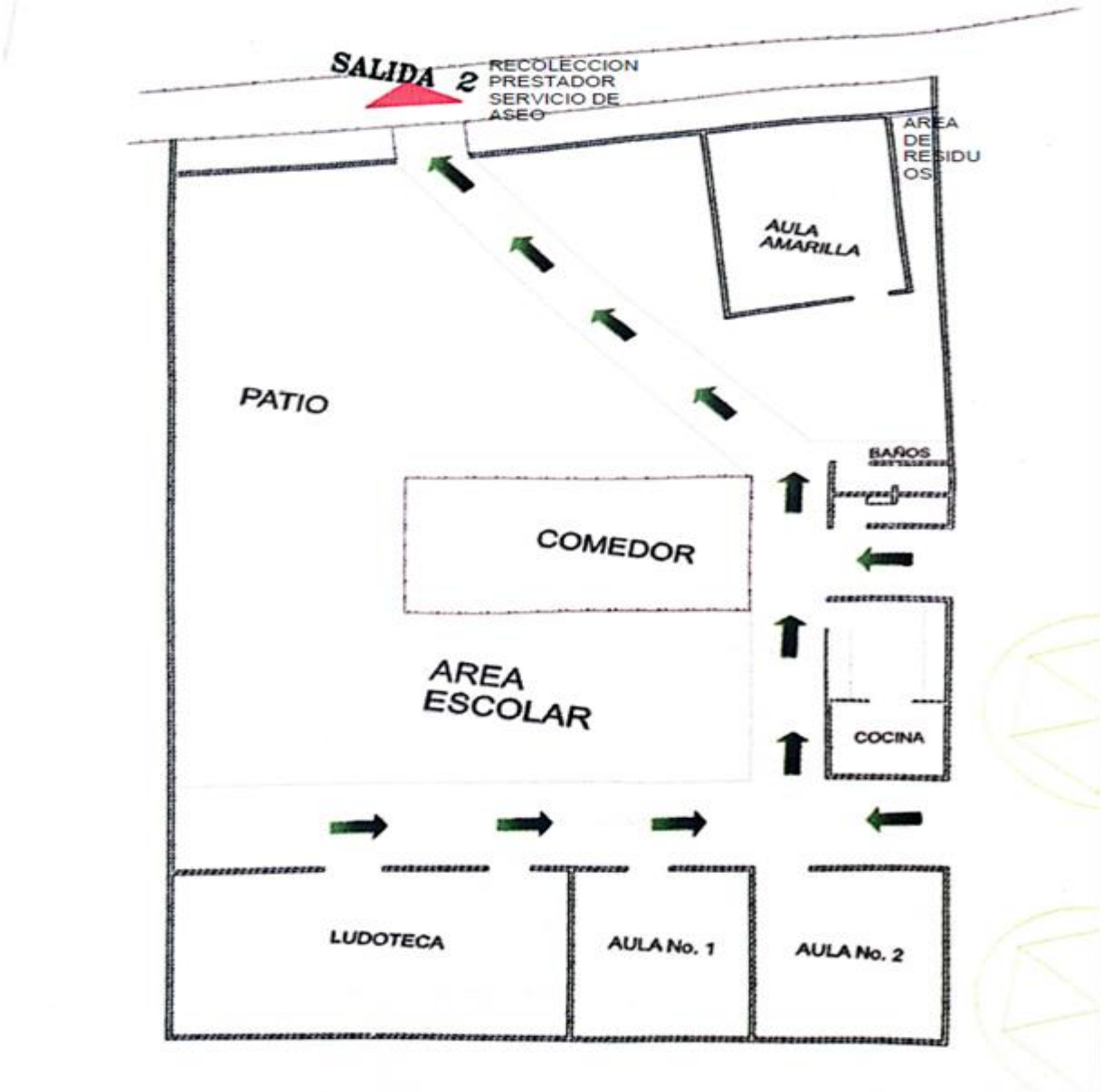
Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

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

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

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

RUTA DE EVACUACION RESIDUOS



FUNCIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR Y SERVICIOS GENERALES

- Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este documento.
- Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios, en los recipientes acondicionados, según la clase de residuo.
- No comprimir las bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.
- Mantener los recipientes debidamente tapados.
- No vaciar los residuos de una bolsa a otra.
- Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.
- Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo. Trasladar y depositar los residuos biodegradables y corrientes o comunes al cuarto de almacenamiento de basura de residuos no peligrosos.
- Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.
- Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo.
- Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso, después del traslado de los residuos.
- Limpiar y desinfectar el cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final.

- Desechar de inmediato los guantes en caso de rotura y por ningún motivo deben ser reutilizados.
- Recoger con escoba y recogedor, los elementos generados por la ruptura de algún tipo de material, envolver en cartón o papel periódico e introducir en el recipiente correspondiente.

Acciones Correctivas

Jornadas de sensibilización al personal operativo y administrativo para asegurar la adecuada disposición de los residuos sólidos y líquidos.

Jornadas de sensibilización a los adolescentes y jóvenes para asegurar la adecuada disposición de los residuos sólidos y líquidos.

Para la ejecución del programa se prevé la realización de charlas de sensibilización con la finalidad de lograr que todos los funcionarios se involucren y se genere cultura organizacional tendiente al manejo y disposición adecuada de residuos sólidos y líquidos desde la fuente de generación, así como también se desarrollara material alusivo al manejo de residuos con el fin de promover tanto en el personal como en los usuarios las prácticas de separación en la fuente y de reciclaje.

Acompañamiento a todas las áreas en procura de garantizar una adecuada separación de los residuos en la fuente, teniendo en cuenta la ubicación de canecas de acuerdo con el código de colores.

Entrenamientos dirigidos al personal de servicios generales y manipuladoras de alimentos frente a las labores de segregación, separación y presentación diferenciada de residuos sólidos, líquidos.

DISPOSICIÓN Y ENTREGA

- Asegurar las bolsas de manera que no se presenten derrames

- Si los residuos no son entregados directamente al recolector ubicarlos en un lugar donde no se obstruya el paso, ni se genere ningún tipo de contaminación
- Las canecas después de ser desocupadas serán lavadas periódicamente y desinfectadas según la frecuencia y la concentración estipulada en el procedimiento de limpieza y desinfección.
- Los desechos sólidos NO deben quemarse
- La disposición final de los residuos, almacenados en el área externa se realizará a diario.

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de la institución se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal y los beneficiarios, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plaga son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.
Las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos y moscas domésticas.
Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, incluyen estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción

OBJETIVO

Implementar un programa de manejo de los residuos líquidos provenientes de los diferentes procesos que se realizan

FRECUENCIA
Diariamente y cada vez que se requiera

PROCEDIMIENTO ACTIVIDAD
Caracterizar y disponer los residuos líquidos que se generen en el Servicio de Alimentación.

DESCRIPCIÓN

Los lavaplatos del Servicio de alimentación deben disponer de rejillas para cada sifón para evitar la filtración de residuos orgánicos gruesos.

- Las sobras de alimentos que contenga mezcla de residuos sólidos con líquidos deben ser filtrados y separados para su posterior desecho.

- Los residuos sólidos que se recolecten en las rejillas deben ser dispuestos en las canecas destinadas para este fin.

- Las grasas líquidas provenientes de los procesos de fritura deben ser recolectadas en recipientes aparte y no deben ser eliminadas por el drenaje. Deben recogerse en recipientes asignados para éstas y se almacenan en bolsas de basuras para su posterior desecho.

NOTA: Para el control de los residuos líquidos, específicamente el aceite usado en el servicio de alimentación se debe contar con un recipiente plástico desechable (envase con tapa, de líquido que ya se haya consumido) marcado con el rotulo “Aceite Usado” o residuos líquidos donde se envasará el aceite usado frio y que será sacado con los residuos sólidos a la parte externa de la institución.
Las aguas residuales y del drenaje están contaminadas con bacterias, virus y parásitos, por lo tanto, la fundación cuenta con un sistema de drenaje adecuado para manejar las aguas residuales que se producen y soportar cargas máximas.
Dicho sistema de evacuación se mantiene en buen estado de funcionamiento y está protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos se dispone de sistemas sanitarios adecuados.

PLAN DE CONTIGENCIA
En caso de rebosamiento en la fosa séptica se implementará con una entidad que cuente con el servicio de Limpieza y succión de pozos sépticos, Limpieza y succión de trampas de grasa. para lograr normalizar el servicio.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



Hace referencia a las actividades relacionadas con la vigilancia y el control que garantiza la prevención y protección de todas las áreas de la institución frente al ingreso o aparición de plagas (artrópodos y roedores) y vectores a través de la adecuada implementación de medidas preventivas y controladas.

OBJETIVO

Implementar un conjunto de actividades programadas con el fin de evitar la aparición y proliferación de plagas que causen daño a la infraestructura, materias primas, producto en proceso y terminado, contaminación en equipos y utensilios, ataques a personas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Disminuir la presencia de insectos y plagas que puedan afectar la inocuidad de los alimentos y molestia a los beneficiarios de la Fundación Casa del Niño IPS.
- Identificar todos los riesgos posibles para tomar las medidas necesarias, que lleven al control y minimización de la presencia de plagas en la fundación.
- Establecer una serie de procedimientos que formen los lineamientos del programa, con el fin de mantener las instalaciones libres de posibles focos de contaminación.

ALCANCE

Este programa aplica a todas las áreas de la Fundación Casa del Niño IPS.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES PARA LA EJECUCION DEL

Ç

FUNCIONES	RESPONSABLES
Proporcionar medios, herramientas y recursos para la realización del proceso de fumigación	Dirección, coordinación.
Velar por la inspección de las áreas vulnerables, para determinar el nivel de infestación, como también la eficiencia en los controles aplicados para la verificación del programa	Dirección, coordinación, nutricionista
Designar a una persona que supervise el programa y tenga la autoridad para vigilar	Dirección, coordinación.
Realizar actividades sencillas para controlar las plagas	Personal manipulador y servicios generales
Limpieza y desinfección adecuada de los espacios, áreas y equipos	Personal manipulador y servicios generales
Informar cualquier evidencia de plagas dentro de la Fundación	Personal manipulador y servicios generales
Vigilar por la no presencia de plagas y roedores dentro de la cocina, bodega, y	Personal manipulador y servicios generales

oficinas	

DEFINICIONES

AMBIENTE: entorno, incluyendo el agua, aire y el suelo, y su interrelación.

ANTIDOTO: sustancia capaz de neutralizar un toxico o de combatir sus efectos

APLICACIÓN: toda acción efectuada por personal idóneo vinculado o no a una empresa, pendiente de controlar o eliminar plagas con sustancias químicas o biológicas oficialmente registradas y de uso autorizado, empleando técnicas, equipos y utensilios aprobados por las autoridades de salud y el instituto colombiano agropecuario.

APLICADOR: toda persona natural o jurídica dedicada a la aplicación de plaguicidas.

CONTAMINACIÓN: alteración de la pureza o calidad del aire, agua, suelo, o productos, por efecto de adición o contacto accidental o intencional de plaguicidas.

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y VECTORES: sistema para combatir las plagas y vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantiene la infestación por debajo de los niveles en que en que se

produce o causan perjuicios económicos u ocasionan daño a la salud humana en la sanidad animal o vegetal.

DESINFESTACIÓN: proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos o roedores, plagas que se encuentran en el cuerpo de la persona, animales domésticos, ropas o en el ambiente.

FUMIGACIÓN: procedimiento para destruir maleza, artrópodos o roedores, mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases

INSECTICIDA: sustancia empleada para matar toda clase de insectos. Puede ser liquida o polvo

INSECTO: una clase de animales invertebrados del grupo de los artrópodos, que se caracterizan por tener el cuerpo divido en tres regiones: cabeza, tórax y abdomen y sufren muchas trasformaciones desde que salen del huevo hasta llegar a la edad adulta.

PLAGAS: conjunto de organismos vivos que pueden causar infestación, daños en la materia prima y materiales de la empresa o transmitir bacterias y virus a los seres humanos al entrar en contacto con el medio de los alimentos.

PLAGUICIDA: agente de naturaleza química física o biológica que solo en mezcla o en combinación, se utiliza para prevención, represión, atracción y control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nematodos, maleza, roedores u otros organismos nocivos a los animales, a las plantas o a sus productos derivados a la salud o fauna benéfica.

MARCO TEORICO

El Programa de Control de Plagas son todas aquellas acciones de prevención y control que se aplica en los sectores externos e internos del Servicio de Alimentos para eliminar plagas que actúan como vectores de microorganismos patógenos.

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

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción. Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad y aptitud del alimento. Se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad del uso de productos químicos. El plan de mantenimiento e higiene y el de plagas y roedores debe ser integral e incluir todas

las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas.

Recordemos que los insectos y roedores necesitan ambientes que les provean:

- Aire
- Humedad
- Alimento
- Refugio

Para evitar su desarrollo, se deben generar acciones teniendo en cuenta las siguientes medidas, que deben realizarse en forma continua:

- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- Limpiar los desagües.
- Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas
- Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios.
- Lavar los elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo.
- Guardar las cajas en estantes de metal si es posible.
- No depositar la basura en cercanías de la zona de elaboración.
- Con la aplicación de estas acciones se crean condiciones adversas lo cual dificulta el desarrollo de las distintas plagas

DESARROLLO DEL PROGRAMA O PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE VECTORES

CONTROLES GENERALES

- Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Higiénicas
- Revisar muy bien los rincones y puntos oscuros. Determine los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida
- Mantener los productos alimenticios en envases sellados
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso
- Mantener la basura en recipientes cerrados
- Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros
- Limpiar las áreas debajo de gabinete, muebles, equipos, lavaderos, estufas, cajones, etc. Donde se puedan acumular restos de comida
- Evitar acumulaciones de papel, cartón, madera y chatarra
- No realizar actividades de fumigación durante los procesos de preparación y servido.
- No fumigar sobre superficies, equipos y utensilios que estén o vayan a tener contacto directo con los alimentos.
- No fumigar mientras haya personas cerca del sitio de aplicación.
- Almacenar los alimentos separados del suelo en estibas o plataformas y separados de la pared para facilitar la inspección, limpieza y desinfección.

- Procurar que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos.
- Proteger puertas y ventanas que comuniquen directamente hacia el exterior de la unidad de servicio.

ACTIVIDADES:

- Mantener el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otra cosa que las atraiga, esto es simplemente crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente la planta de las fuentes de infestación.
- Asegurar que los sifones y desagües cuentan con su respectiva rejilla en buen estado.
- Adecuar, en la medida de lo posible, barreras físicas tales como mallas anti insectos en las ventanas que comunican con el exterior, bandas de caucho en las puertas, taponamiento de orificios y grietas, de acuerdo a la necesidad de la unidad de servicio.
- Asegurar que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS			
ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RESPONSABLE	RECURSOS
(Insectos, Cucarachas, Moscas etc.)			
Detección de infestación observación directa presencia de residuos	Cada vez que se encuentre en la unidad de servicio	Manipuladores /Auxiliar de servicios generales	–
Controles Químicos	Cada tres meses	Entidad Externa	Insecticidas
Roedores			
Detección de Infestación: • Observación directa • Presencia de Residuos • Madrigueras • Material roído	Cada vez que se encuentre en la unidad de servicio	Manipuladores/ Auxiliares de Servicio General	–

Controles Químicos	Cada tres meses	Entidad Externa	Piretroide - superwaefarinas

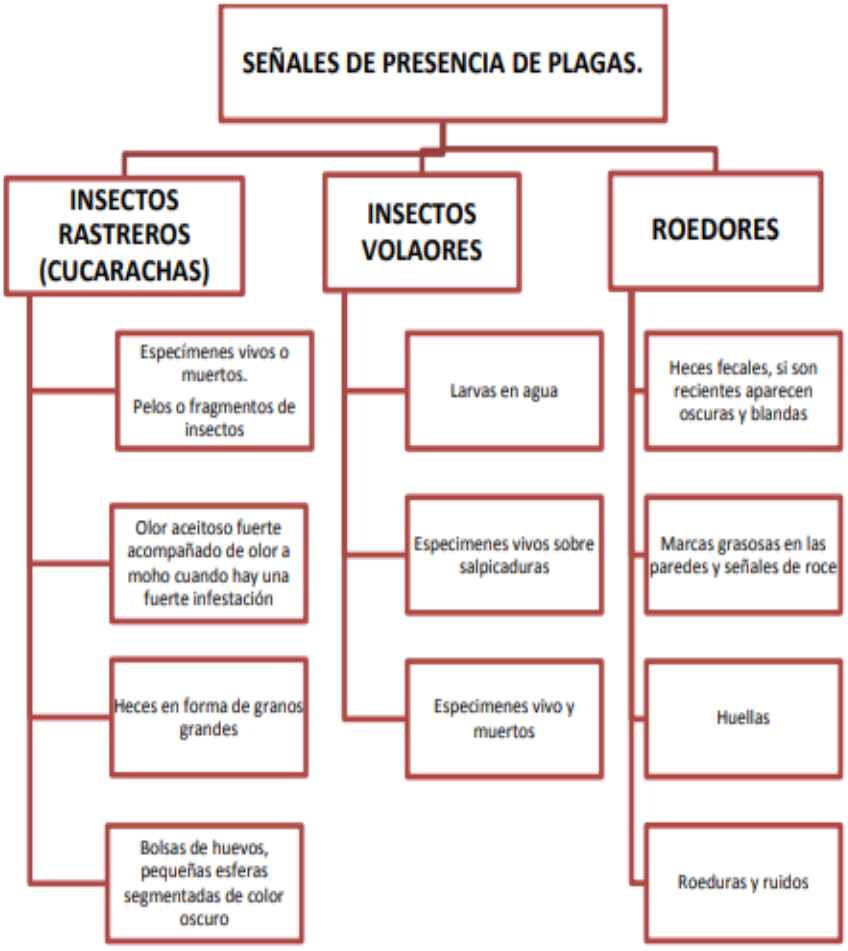
DESCRIPCION DE PROCESOS:

IDENTIFICACIÓN DE FOCOS EXTERNA E INTERNAMENTE

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de focos o inspección sanitaria de todas las áreas identificando las principales plagas que afectan la Fundación y sus alrededores y linderos para así conocer las fortalezas y debilidades. Se identificarán, los lugares y accesos donde las diferentes plagas se pueden presentar o detectar.

Existen diversos factores que ayudan a su proliferación como son: los residuos tirados por los beneficiarios de la Fundación (niños- niñas y adolescentes), residuos de visitantes, presencia de cucarachas en área de disposición final de residuos.

Mediante inspección visual se revisarán periódicamente, teniendo en cuenta algunas señales que evidencian la presencia de plagas, principalmente las que se relacionan a continuación.


SEÑALES DE PRESENCIA DE PLAGAS.
INSECTOS RASTREROS (CUCARACHAS)
INSECTOS VOLAORES
ROEDORES
Especímenes vivos o muertos.
Pelos o fragmentos de insectos
Olor aceitoso fuerte acompañado de olor a moho cuando hay una fuerte infestación
Heces en forma de granos grandes
Bolsas de huevos, pequeñas esferas segmentadas de color oscuro
Larvas en agua
Especimenes vivos sobre salpicaduras
Especimenes vivo y muertos
Heces fecales, si son recientes aparecen oscuras y blandas
Marcas grasosas en las paredes y señales de roce
Huellas
Roeduras y ruidos

INSPECCION VISUAL PLAGAS

INSPECCION	DESCRIPCION	INSPECCION	FRECUENCIA	RESPONSABLE
•Área de recepción y almacenamiento, preparación y Distribución de Alimentos. •Control físico de impedimento al acceso de plagas.	Excremento de animales •Muebles y elementos que no estén en uso •Rastros en el guarda escoba de grasa o excremento de algún roedor •Presencia física del animal	Realizar limpieza y desinfección del área •Aplicar el método de fumigación por la entidad competente •Se protegerán todas las aberturas del comedor área de preparación (espacios entre puertas, ventanas, conductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. • Mantener el comedor libre de la presencia de perros, gatos cualquier otro animal • Tener buena y adecuada iluminación en todas las áreas • Se mantendrá en orden tanto dentro como fuera del comedor todo el tiempo.	Diaria	Servicios generales

TABLA 5. Inspección Visual Plagas

PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

CONTROLES GENERALES

ACTIVIDAD

Se deben mantener las zonas, superficies, equipos y utensilios limpios y desinfectados, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.

• Se controla y evita la acumulación de materiales en desuso

• Se asegura que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan siempre limpias, ordenadas y que se desinfecten todos los días.

• Se recoge los alimentos y residuos derramados sobre el suelo lo antes posible

Se almacenan los alimentos separados del suelo en estibas o plataformas y separados de la pared para facilitar la inspección, la limpieza, desinfección y las actividades de control de vectores.

• Se verifica las áreas circundantes, y se procura que estas permanezcan en buen estado y sean aseadas todos los días.

• Inspeccionamos los productos y materiales que llegan al punto de atención, para verificar que no ingresan vectores durante la recepción.

• Se realiza la inspección y control de vectores: insectos voladores, rastreros, roedores en general de tal forma que se garantice la inocuidad de los alimentos, productos de uso doméstico y utensilios.

• La aplicación de los productos empleados en el control de vectores, es efectuado por personal idóneo en la manipulación adecuada y técnica de estos productos en este caso la empresa DELTA FUNMIGACIONES S.A.S es la encargada de realizar fumigación cada tres meses o en caso de requerir se realiza antes.

CONTROLES FÍSICOS PARA EVITAR LAS PLAGAS

Son medidas dirigidas a minimizar e impedir el acceso y el establecimiento de los vectores en las instalaciones de la unidad de servicio.

ACTIVIDADES

- Mantenemos el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otro material que atraiga vectores, o sirva de alimento o madriguera. Lo anterior con el propósito de crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente el punto de preparación, atención, distribución y/o almacenamiento de fuentes externas de infestación.
- Nos aseguramos que los sifones y desagües, cuentan con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado. Lo anterior aplica para todos los sifones y desagües existentes en la unidad de servicio y aquellos ubicados en zonas comunes aledañas al punto de atención, almacenamiento y servicio.
    - Se adecua, en la medida de lo posible, mallas o barreras físicas apropiadas en ventanas y aberturas en general, barredoras de material apropiado en las puertas de acceso.
- Eliminamos orificios y grietas que permitan el ingreso de vectores, de acuerdo a las necesidades de la unidad de servicio
- Se acatan todas las recomendaciones en la unidad de servicio para el control integrado de vectores.
- Nos aseguramos que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas todos los días.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos. –
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota mientras se preste el servicio.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerrados
- Recoger los residuos en las distintas áreas de las instalaciones una vez se generen.
- En las áreas donde existan sifones estos deben contar con rejilla en perfecto estado.
- Se debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.

- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores.

PRINCIPALES PLAGAS QUE CONTROLAR

MOSCAS:

Peligro: excretan líquidos, vomitan sobre los alimentos, su cuerpo está cubierto de pelos y sus patas semejan hojas transparentes, delicadas y palmeadas; por lo tanto, recogen fácilmente las bacterias y suciedad, llevándolas y propagándolas a todos los lugares que tocan, incluyendo los alimentos. Una mosca puede llevar 30 millones de bacterias.

Hábitos: habitan y ponen huevos (procrean) en las heces humanas y animales, la saliva de los aceros, los recipientes de desperdicios destapados y los alimentos sin protección adecuada.

CUCARACHAS:

Peligro: propagan salmonella, staphylococcus y otras enfermedades. Dejan sus desechos intestinales en todos los lugares por donde se arrastrarán.

Hábitos: el cuerpo graso y las heces contaminan el alimento y propagan bacterias en las áreas de almacenamiento. Producción. Etc…

RATONES:

Peligro: diseminan y portan enfermedades en gran cantidad patógena para el hombre y los animales. A menudo causan incendios, destruyen bienes, sus heces y líquidos causas enfermedades.

Hábitos: construyen nidos en paredes y pisos. Consumen alimentos del hombre, buscan alimentos de noche. Pueden producir 60 vástagos al año. Viven de 4 a 5 años.

ERRADICACION

Antes de realizar el control de plagas se debe:

- Realizar un adecuado aseo de los espacios a fumigar, y desocupar los espacios donde existan alimentos que se puedan contaminar.
- Durante la limpieza el proceso de enjuague se debe hacer con abundante agua, para evitar que sean inhibidos los insecticidas.
- Programar para ejecución el control de plagas cuando no se realicen labores dentro de las instalaciones. Para el caso de los niños en modalidad internado se debe realizar un plan de contingencia el cual permita el traslado a otros sitios donde estén seguros para poder realizar las labores si complicaciones y sin riesgo de contaminación.
- Informar con anterioridad a todo el personal cuando se hará el ciclo de control de plagas.
- Disponer y llenar el respectivo registro de control de plagas en el formato de verificación de control de plagas.

PREVENCION

- Mantener los envases de los alimentos tapados, al igual que los recipientes donde se almacenan las basuras
- Limpiar inmediatamente cualquier derrame de líquido o solido
- Recoger migas, pedazos de alimentos y cualquier otro residuo.
- Almacenar alimentos, utensilios alejados de la pared
- Realizar rotación de productos utilizados en la fumigación.

CAPACITACIÓN

La capacitación se hará de manera periódica en cuanto al manejo, cuidado y prevención que se debe tener frente a la presencia de insectos, roedores y luego de una fumigación.

Sensibilizar a todos los manipuladores de alimentos de la importancia de una adecuada limpieza de las áreas y el cumplimiento del programa para controlar y disminuir la presencia de plagas en el área de producción de alimentos.

CRONOGRAMA DE LABORES PARA EL CONTROL DE PLAGAS

LABOR	TIEMPO
Limpieza y desinfección	Diario
Mantenimiento de los recipientes tapados	Diario
Inspección de la presencia de plagas, roedores	Diario
Fumigación	Cada tres meses dependiendo de la presencia prolongada de las plagas o episodios de proliferación.

TIPOS DE SUSTANCIA

ELIMINACION DE PLAGAS:

Las sustancias utilizadas para el control cuentan con la aprobación de las autoridades competentes que los hace aptos para ser utilizados. Las actividades encaminadas al control de plagas cuentan con formato de verificación de control de plagas.

Producto utilizado para rastreros.

Ingrediente(s) Activo(s):	Deltametrina	
Grupo(s) Químico(s):	Piretroide	
Índole:	Uso Sanitario Industrial, aplicación para rastreros como cucarachas, chiripas, hormigas, entre otros.	
Formulación:	Emulsión concentrada	
Categoría Toxicológica:	MODERADAMENTE TÓXICO	
Características:	Es un insecticida que actúa por contacto e ingestión contra insectos voladores (moscas, mosquitos, chinches, jejenes) e insectos rastreros (cucarachas, piojos, pulgas, ciempiés, grillos, arañas, hormigas). Es altamente seguro para personas y animales, no se acumula en el medio ambiente y puede utilizarse adentro y alrededor de las instalaciones, estructuras y medios de transporte.	
Importante: la aplicación de este producto es recomendada por solo profesionales, asegurando la efectividad y seguridad del recinto que tiene el problema de plaga.		

Producto utilizado para roedores.

Ingrediente(s) Activo(s):	FLUCOUMAFEN	
Grupo(s) Químico(s):	superwarfarinas	
Índole:	Rodenticida, aplicación para roedores como ratas y ratones,	

	este producto por ser anticoagulante de lento proceso hace que se diseque el roedor evitando los malos olores y mayormente muera en su madriguera.	
Compatibilidad:	Este producto se aplica generalmente solo.	
Fitotoxicidad:	No es fitotóxico, si se siguen las recomendaciones de dosis y uso dadas en la etiqueta.	
Categoría Toxicológica:	LIGERAMENTE TÓXICO	
Características:	Es un rodenticida anticoagulante, activo contra ratas y ratones sensibles y resistentes a otros anticoagulantes. Basta que consuman de una vez una pequeña cantidad del producto para que mueran al cabo de varios días, evitándose así esquivez al cebo. La cebadura preliminar no es necesaria, y para evitar que coman cantidades excesivas, se debe emplear en pequeña cantidad, en forma de montoncitos, protegiéndolos de la humedad.	
Importante: la aplicación de este producto es recomendada por solo profesionales, asegurando la efectividad y seguridad del recinto que tiene el problema de plaga.		

Producto utilizado para desinfectar

Ingrediente(s) Activo(s):	DRYQUAD
Grupo(s) Químico(s):	Amonio cuaternario
Índole:	Uso Sanitario Industrial, es una solución desinfectante que contiene una mezcla de tres sales n-alquil dimetil bencil cloruro de amonio, amonios cuaternarios de cuarta generación, cuya acción se da contra bacterias gram positivas, gram negativas, hongos y levaduras
Formulación:	Solución
Categoría Toxicológica:	MODERADAMENTE TÓXICO
Características:	Dryquat es considerado un agente catiónico potente en su acción desinfectante frente a bacterias (gram positivos y gram negativos), esporulados, hongos y levaduras. Su eficacia está comprobada a través de evaluaciones de potencia microbiológica. Acción surfactante debido a la naturaleza liofilice de las cadenas n-alquil-bencílicas de la mezcla de sales de amonio cuaternario que contiene, esto quiere decir que tiene mayor poder de penetración en la membrana bacteriana ampliando su espectro a bacterias gram

	negativas Fácil enjuague y baja residualita lo hace ideal para desinfección de tanques de agua Tolerancia a altos pH (pH 5 – 10) por lo tanto su acción desinfectante no se inactiva en presencia de detergentes aniónicos No se afecta por la presencia de materia orgánica como polvo, grasa, hollín y suciedad en general.

ACCIONES CORRECTIVAS

Generalmente la empresa DELTA FUNMIGACIONES S.A.S, debe dejar escrito las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal (Coordinador(a), profesionales, manipuladores, auxiliares de servicios generales, etc.). en caso de encontrarse alguna plaga se debe de contactar de inmediato con una empresa de control, en caso dado que DELTA FUNMIGACIONES S.A.S no se encuentre disponible.

PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO

- Concretar con la empresa de fumigación el día del procedimiento
- Solicitar las fichas técnicas de los productos a utilizar.
- Avisar a todo el personal para proteger los elementos, utensilios etc. utilizados por los beneficiarios.
- Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el técnico o experto, lavar y desinfectar los equipos, enseres y

elementos que pueden estar en contacto con los beneficiarios, para evitar residuos del insecticida

- Acatar las medidas correctivas de la empresa de fumigación seguir las instrucciones del experto.

PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de presentarse alguna plaga se realizará de inmediato limpieza y desinfección en la zona, luego se llamará a la entidad encargada de realizar este tipo de procedimiento.

PROGRAMA AGUA SEGURA



El agua empleada en el servicio de alimentación debe ser de calidad potable, debe estar a la temperatura y presión adecuada requerida para cada proceso, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, dado a que siempre es utilizada en los procesos de limpieza y desinfección y en muchos casos hace parte de la cadena de producción como materia prima.

OBJETIVO

Implementar un conjunto de actividades programadas con el fin de evitar la contaminación del organismo, la piel de los beneficiarios y los alimentos mediante el tratamiento adecuado del agua de consumo y uso, así como el suficiente almacenamiento y la suficiencia de tanques.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Establecer las medidas de control para garantizar la potabilidad del agua usada para la preparación de alimentos. Establecer un procedimiento que le permita al centro de atención contar con el suministro de agua para todos los días de atención.

ALCANCE

Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante la cadena productiva de preparación de alimentos, procesos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo en las diferentes áreas de la Fundación Casa Del Niño modalidad internado con discapacidad intelectual, la higiene personal y uso sanitario del agua.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA

FUNCIONES	RESPONSABLES
Mantenimiento de la limpieza y desinfección de los tanques	Personal encargado de servicios generales
Tratamiento del agua de consumo	Personal de cocina
Tratamiento con hipoclorito de sodio del agua para lavar los alimentos	Personal de cocina
Cuidado del agua	Todo el Personal
Recolección del agua	Personal encargado de servicios generales y manipuladoras de alimentos

DEFINICIONES

AGUA POTABLE: Se denomina **agua potable** o agua para el consumo humano, al agua que puede ser consumida sin restricción debido a que, gracias a un proceso de purificación, no representa un riesgo para la salud. El término se aplica al agua que cumple con las normas de calidad promulgadas por las autoridades locales e internacionales.

CONTAMINACION DEL AGUA: La contaminación hídrica o contaminación del agua es una modificación generalmente, provocada por el hombre, haciéndola impropia o peligrosa para el consumo humano, la industria, la agricultura, la pesca y las actividades recreativas, así como para los animales y la vida natural.

TRATAMIENTO DE AGUAS: el término **tratamiento** de aguas es el conjunto de operaciones unitarias de tipo físico, químico, físico-químico o biológico cuya finalidad es la eliminación o reducción de la contaminación o las características no deseables de las aguas, bien sean naturales, de abastecimiento, de proceso o residuales —llamadas, en el caso de las urbanas, aguas negras—. La finalidad de estas operaciones es obtener unas aguas con las características adecuadas al uso que se les vaya a dar, por lo que la combinación y naturaleza exacta de los procesos varía en función tanto de las propiedades de las aguas de partida como de su destino final.

MARCO LEGAL

La Constitución Política de Colombia establece que los servicios públicos son inherentes a la finalidad social del Estado y señala que es su deber el asegurar la prestación eficiente a todos los habitantes del territorio nacional. Bajo este marco, el Estado ha desarrollado la política de prestación de los servicios públicos domiciliarios de acueducto y saneamiento básico, buscando establecer las bases de intervención en la prestación de los servicios, al igual que la distribución de las funciones de política, regulación económica y ambiental, control y prestación.

A partir de la expedición del Régimen de los Servicios Públicos Domiciliarios (Ley 142 de 1994), el modelo de operación para el sector de agua potable y saneamiento básico se ha venido consolidando, lográndose un avance en los principales indicadores de desempeño sectorial. El modelo implementado ha permitido cambios estructurales de separación de competencias, reasignación de funciones entre los distintos agentes públicos y privados, asignación de recursos y establecimiento de una institucionalidad y un marco legal, dándole al sector una dinámica de desarrollo. Si bien los avances del sector han sido importantes, aún falta lograr el cumplimiento universal de cobertura, calidad y continuidad de los servicios públicos de acueducto y saneamiento básico en el territorio nacional, tanto a nivel urbano como rural, siendo ésta una meta prioritaria en las acciones del Gobierno en su política de servicios públicos[5].

[5] Viceministerio de Agua Potable y Saneamiento Básico
Programa de Abastecimiento de Agua y Manejo de Aguas Residuales en Zonas Rurales
Préstamo BID 2732/OC-CO. Manual Operativo

Actualmente en Colombia, la resolución 2115 del 22 de junio de 2007 emanada del ministerio de la protección social señala las características, instrumentos básicos y frecuencia del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para el consumo humano.

MARCO TEORICO

El agua para consumo humano es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal (Decreto 1575 de 2007)[6]

Que es la vigilancia de la calidad del agua para consumo humano es el conjunto de acciones periódicas realizadas por la autoridad sanitaria o por las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para el consumo humano. El sector salud tiene la responsabilidad de realizar vigilancia de la calidad de agua para consumo humano y como resultado de este ejercicio ha identificado el Índice de Riesgo de la Calidad del Agua para consumo humano (IRCA), el cual en una escala de 0 a 100%, debe ser menor a 5% (Sin riesgo).

El índice de riesgo de la calidad del agua para consumo humano IRCA es un indicador compuesto, a través del cual es posible relacionar la calidad del agua y el nivel de riesgo al que se encuentra expuesta una determinada población por el no cumplimiento de las características físicas, químicas y microbiológicas, según la siguiente clasificación del nivel de riesgo[7] :

[6] Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
[7] 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.

Clasificación IRCA (%)	Nivel de Riesgo
80.1-100	INVABLE SANITARIAMENTE
35.1-80	ALTO
14.1-35	MEDIO
5.1-14	BAJO
0-5	SIN RIESGO

Las autoridades sanitarias actualmente vigilan los sistemas de abastecimiento de agua para consumo humano en zonas urbanas y rurales de Colombia y reportan los resultados de la vigilancia de la calidad del agua de los 32 departamentos en el Sistema de Vigilancia de la Calidad del Agua (SIVICAP) administrado por el Instituto Nacional de Salud (INS).

CARACTERISTICAS FISICAS	EXPRESADAS COMO	VALOR MAXIMO ACEPTABLE
Color aparente	Unidades de platino cobalto (UPC)	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades nefelometricas de turbiedad (UNT)	2

En la tabla 6 se muestran los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas del agua para consumo humano.
Tabla 6. Fuente: Resolución 2115 de 2007

CLORO RESIDUAL LIBRE	0.3 - 2.0 mg/L
PH	6,5- 9,0

En la tabla 7 se muestran los parámetros de cloro residual libre y pH para el agua de consumo humano, la cual se tendrá en cuenta para el control diario de pH y cloro residual que se le haga al agua de consumo en la planta de procesos. Tabla 7 .Fuente: Resolución 2115 de 2007

DESARROLLO DEL PROGRAMA O PROCEDIMIENTOS AGUA SEGURA

FUENTES DE AGUA

La Fundacion Casa Del Niño Modalidad internado con discapacidad intelectual se provee del agua del acueducto del municipio con la empresa SERVIMARIAS SA se cuenta con 1 tanque elevado de 1.000 Lts, un tanque elevado de 2000 litros y otro de 500 Lts, de almacenamiento de material lavable y resistente al deterioro, se encuentra ubicado en la parte superior de la Fundacion el cual se le realiza el lavado trimestral por una persona contratada por la Entidad llamada INGETECC DE COLOMBIA SAS

El agua es utilizada por ración para la conservación ya que el servicio de acueducto del municipio bombea tres veces por semana.

El programa de abastecimiento de agua se desarrolla dentro de las instalaciones de la Fundación Casa del Niño con todas las especificaciones para su conservación y tratamiento.

SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Dentro de las instalaciones de la Fundación Casa del Niño, existen tres tanques elevados , 1 de 1000 litros 1 de 2000 litros y uno de 500 litros los cuales son utilizados para el almacenamiento del agua que se utiliza para las labores diarias de la Fundación; existen dos tanque subterráneo en los cuales se almacenan 3000 litros cada uno de agua los cuales se bombea hacia los tanques elevados, también existe un tanque plástico de almacenamiento de 120 lit en la cocina.
Se le realiza el lavado trimestral por una empresa contratada por la Entidad llamada INGETECC DE COLOMBIA SAS

MÉTODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

El personal encargado de la limpieza y desinfección del tanque deberá utilizar los elementos de protección personal y llevar a cabo el siguiente procedimiento:

Verificar que el tanque se encuentre desocupado en su totalidad. En caso contrario, se deberá notificar al Coordinador para iniciar el proceso.

Verificar el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque.

Iniciar el lavado en forma manual por las paredes internas y piso del tanque utilizando material no abrasivo, con el fin de remover partículas gruesas y finas tales como piedra, arena, entre otras.

Al terminar la limpieza mecánica del tanque, se procede a sacar el agua que se encuentra al interior del tanque, este residuo liquido es succionado por medio de motobombas sumergibles, el resto de agua que queda se absorbe con material absorbente (esponjas). Los residuos sólidos y semisólidos se almacenan en recipientes para su posterior disposición.

Posteriormente a la limpieza se realiza la desinfección del interior del tanque utilizando hipoclorito los cuales se aplican con una nebulizadora, logrando un mayor impacto en paredes y pisos del tanque.

Al finalizar la limpieza y desinfección se procede a llenar el tanque y se cubre este con su respectiva tapa, garantizando condiciones higiénicas y sanitarias.

Se les recomienda a las manipuladoras de alimento lavar el tanque plástico de reserva de agua de la siguiente manera:

Enjuagar con abundante agua procurando no dejar residuos de detergente.

Con una solución de hipoclorito de sodio disuelto en agua, verter sobre las paredes del tanque dejando actuar durante 10 minutos. Evacuar dicha solución por la tubería para su desinfección y enjuagar, Por último se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalando su tapa y verificando un buen cerramiento del mismo para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua

Materiales utilizados para la limpieza y desinfección del tanque de agua potable

Para llevar a cabo el proceso de lavado, limpieza y desinfección se utilizarán los siguientes elementos y materiales:

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- Overol
- Botas de caucho
- Guantes de caucho
- Tapabocas
- Gafas de seguridad

EQUIPOS Y MATERIALES

- Mangueras
- Espumas
- Motobombas
- Cepillos de cerda delgada
- Baldes

PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS EL AGUA

Características organolépticas:

Al iniciar la jornada, se debe tomar un vaso de cristal o transparente y llenarlo de agua tomada directamente del grifo, luego se observa a contra luz y se identifica el aspecto (se debe observar un líquido transparente libre de sustancias o materiales en suspensión o precipitados); después se coloca el vaso en una superficie firme y se observa el color característico (observar la muestra sobre un fondo blanco, esta debe ser incolora); luego se evalúa el olor (oler la muestra y determinar si existe olor o no. La muestra debe ser inodora) y por último se determina el sabor del agua (tomar un poco de agua, saborearla y determinar si posee el sabor característico).
Nota: los resultados del anterior procedimiento se debe registrar en el formato correspondiente, el procedimiento se realizará dos veces a la semana.(anexo 11)

Usos del agua dentro de la institución

Se utiliza para las labores de limpieza y desinfección de todas las instalaciones. - Para los baños y sanitarios - Para la limpieza y desinfección de alimentos.

AGUA DE CONSUMO: el agua de consumo pasa por tratamiento con filtro de ozono para el consumo humano y en preparaciones.

Realizar tratamiento térmico diario del agua de consumo

AGUA PARA TRATAMIENTO DE ALIMENTOS: Realizar tratamiento con hipoclorito de sodio para el agua de lavado de los alimentos

AGUA PARA USO: el agua de uso de baños es tratada con hipoclorito de sodio para la desinfección de las áreas al igual que otros espacios de la fundación

PLAN DE CONTINGENCIA

Es importante anotar que los tanques de agua de los cuales se dispone en la institución permiten solventar las necesidades de suministro de agua hasta por 24 horas, Para asegurar el servicio de agua en los casos en que se puedan presentar contingencias por daños internos o por suspensiones temporales del servicio por parte de la Empresa prestadora del servicio, se tienen las siguientes medidas:

Mantenimiento preventivo de las redes hídricas para prevenir daños y dificultades en la prestación del servicio de agua.

Mantenimiento preventivo de los tanques para garantizar que estén completamente llenos, pero con flujo permanente del agua.

Educación de los usuarios y funcionarios para el uso racional del agua

Solicitud oportuna de servicio con carro tanque en caso de prolongarse la suspensión por más de 24 horas.

PROGRAMA DE CAPACITACIONES MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

Elaborado Por:
Nutricionista Dietista
Fundación Casa del Niño IPS

INTRODUCCION

Capacitar el recurso humano es un factor estratégico para alcanzar la calidad de los servicios de alimentación, los procedimientos efectuados se hacen más conscientes y con mayor responsabilidad, dicha capacitación debe ser continua para generar en la persona responsable del área de producción un desarrollo integral en su conocimiento.

Teniendo en cuenta que los usuarios son grupos de población vulnerables para ser afectados por las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 artículos 12 y 13 donde se especifica que todo establecimiento que tenga como fin preparar alimentos debe contar con un plan de educación continua para el personal manipulador que además de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, garantice el cumplimiento del objetivo nutricional del programa establecido en los Lineamientos del ICBF.

El plan de capacitación debe ir orientado a cubrir todas las etapas de dicho proceso, para que finalmente se logre ofrecer productos o alimentos aptos y seguros para la población beneficiaria. Todo personal que ingrese se le debe realizar una inducción, incluir los temas de la inducción.

METODOLOGIA

El programa de capacitaciones se establece con el fin de orientar y fortalecer a las manipuladoras de alimentos y servicios generales en temas específicos de manejo diario enriqueciendo sus conocimientos en la parte teórica para ser llevado a práctica.

En el programa se harán participes las manipuladoras del servicio de alimentación y las personas encargadas de servicios generales a quienes se le explicara de forma didáctica y practica cada una de las temáticas a tratar, siendo expuestas 1 vez al mes de forma consecutiva y programada a través de talleres, demostraciones, prácticas en sitio, utilización de medios audiovisuales.

OBJETIVOS GENERAL

Fortalecer de forma práctica y dinámica a las manipuladoras del servicio de alimentación y servicios generales sobre temas específicos que requieren un manejo mas complejo con el fin de mejorar y/o mantener la calidad del servicio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Orientar a las manipuladoras del servicio de alimentación sobre las guías de preparación y su correcta estandarización de acuerdo con lo estipulado por la minuta patrón establecida por ICBF.

- Fortalecer a las manipuladoras del servicio de alimentación en el adecuado y práctico manejo de la lista de intercambios con el fin de favorecer en los casos que se requiera un cambio ya sea por enfermedad y/o no aceptación de dicho alimento
- Fomentar el uso adecuado de alimentos en el servicio de alimentación y la implementación de buenas prácticas higiénicas con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
- Capacitar al personal manipulador de alimentos orientando los conceptos sobre las buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado, para ello se elabora un cronograma de capacitación con los temas a tratar.

PROGRAMA DE CAPACITACION A MANIPULADORAS DE ALIMENTO

CRONOGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Brindar una herramienta que permita, dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente en lo referente a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), a partir de la resolución 2674 de 2013 en la industria de alimentos en Colombia y teniendo en cuenta el Plan de Saneamiento Básico

FECHA	TEMA	OBJETIVO	RESPONSABLE
ENERO 16	**SOCIALIZACIÓN DEL CICLO DE MENÚS, ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES E IMPLEMENTOS DE SERVIDO**	Socializar las nuevas minutas ya aprobadas - describir los pasos para realizar una correcta medición de porciones y el adecuado uso de los utensilios utilizados en el servicio de alimentación	NUTRICIONISTA DIETISTA
ENERO 27	**CONOCIENDO LA IMPORTANCIA DE UNA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCION**	Dar a conocer a las manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación la importancia de realizar una adecuada limpieza y desinfección en todas las áreas del servicio y en los alimentos.	NUTRICIONISTA DIETISTA
FEBRERO 14	**SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**	Socializar con el personal manipulador de alimentos y de servicios generales el manual de buenas prácticas de manufactura con el fin de describir cada uno de los procesos que se realizan en el servicio de alimentación. explicando las técnicas correctas en cada uno de ellos.	NUTRICIONISTA DIETISTA
FEBRERO 24	**TALLER DE ESTANDARIZACION**	Poner en práctica los conocimientos previos a la estandarización con el fin que los alimentos sean entregados en las cantidades precisas	NUTRICIONISTA DIETISTA
MARZO 14	**MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**	Orientar a las manipuladoras de alimentos y servicios generales a través de una charla educativa sobre los conocimientos en el adecuado manejo de los residuos solidos	INGENIERO DE ALIMENTOS

MARZO 16	**USO DE LAS GUÍAS DE PREPARACIÓN**	Fortalecer en las manipuladoras del servicio de alimentación la importancia de un buen manejo de las guías de preparaciones en el servicio de alimentación y dentro del proceso nutricional	NUTRICIONISTA DIETISTA
ABRIL 15	**COLOCANDO EN PRÁCTICA MIS CONOCIMIENTOS SOBRE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LAS BUENAS PRACTICAS HIGIÉNICAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**	Orientar a las manipuladoras del servicio de alimentación y servicio general sobre las buenas practicas higiénicas que deben de tener presente en el servicio de alimentación.	NUTRICIONISTA DIETISTA
MAYO 18	**USO DE LAS LISTAS DE INTERCAMBIO**	Promover mediante de talleres la importancia del buen manejo de la lista de intercambio en las manipuladoras del servicio de alimentación	NUTRICIONISTA DIETISTA
MAYO 31	**CONTROL DE PLAGAS**	Fortalecer en las manipuladoras de alimentos la identificación , manejo y la prevención de plagas dentro del servicio de alimentación	INGENIERO DE ALIMENTOS
JUNIO 15	**TALLER ESTANDARIZACION DE PORCIONES**	Poner en práctica los conocimientos previos a la estandarización con el fin que los alimentos sean entregados en las cantidades precisas	NUTRICIONISTA DIETISTA
JULIO 13	**ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**	Socializar con el personal manipulador las causas, la prevención y atención de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la inocuidad que deben tener con el fin de evitar la aparición de alguna enfermedad trasmitida por los mismos.	NUTRICIONISTA DIETISTA
JULIO 30	**MEDIDAS PARA TENER AGUA POTABLE**	Conocer los diferentes procesos para la obtención de agua potable y el uso adecuado de esta	INGENIEERO DE ALIMENTOS
AGOSTO 17	**TALLER DE ESTANDARIZACION DE PORCIONES**	Poner en práctica los conocimientos previos a la estandarización con el fin que los	NUTRICIONISTA DIETISTA

		alimentos sean entregados en las cantidades precisas	
SEPTIEMBRE 19	**BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS**	Socializar con el personal manipulador de alimentos y de servicios generales el manual de buenas prácticas de manufactura con el fin de describir cada uno de los procesos que se realizan en el servicio de alimentación. explicando las técnicas correctas en cada uno de ellos	INGENIERO DE ALIMENTOS
SEPTIEMBRE 26	**GUIAS ALIMENTARIAS**	Socializar con el personal manipulador de alimentos las guías alimentarias para la familia colombiana .	NUTRICIONISTA DIETISTA
OCTUBRE 17	**CUIDADOS Y PREPARACIONES CON BIENESTARINA**	Brindar asesoría sobre los cuidados de almacenamiento de AAVN y a la vez las técnicas de preparación en los diferentes menús ofrecidos en el servicio de alimentación.	NUTRICIONISTA DIETISTA
NOVIEMBRE 16	**FLUJOS DE PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION**	Fomentar buenas prácticas de manufactura identificando los procesos de recibo almacenamiento preparación y distribución correcta de los alimentos con el fin de garantizar una alimentación inocua y nutritiva	INGENIERO DE ALIMENTOS
NOVIEMBRE 17	**ADECUADO USO DE IMPLEMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION**	Fortalecer en las manipuladoras del servicio de alimentación el adecuado uso de los distintos implementos utilizados en el servicio de alimentación	NUTRICIONISTA DIETISTA
DICIIEMBRE 3	**TIPOS Y FUENTES DE CONTAMINACION**	Evitar riesgo de contaminación y reducir posibilidades de ETAS	NUTRICIONISTA DIETISTA

ANEXOS

FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Anexo 1. Control de lavado de manos

FUNDACION CASA DEL NIÑO
NIT 8060089351
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
CONTROL LAVADO DE MANOS

FECHA	NOMBRE DEL MANIPULADOR	HORA	HORA	HORA	HORA	HORA	HORA	FIRMA

OBSERVACIONES : EL LAVADO DE MANOS SE REALIZA ANTES DE INICIAR LAS LABORES EN CADA CAMBIO DE ACTIVIDAD Y CADA VEZ QUE SEA NECESARIO.

REVISADO POR:_____

Anexo 2. Monitoreo y desinfección de frutas y verduras

FUNDACION CASA DEL NIÑO
NIT 8060089351
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
MONITOREO Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

FECHA:_____

ALIMENTO	DESINFECTANTE	CONCENTRACION	TIEMPO DE INMERSION	RESPONSABLE

OBSERVACIONES :

REVISADO POR:_____

Anexo 3. Monitoreo y desinfección de áreas y superficies

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MONITOREO Y DESINFECCION DE AREAS Y SUPERFICIES

FECHA:

HORA	AREA	PRODUCTO	CONCENTRACION (hipoclorito 5,25%)	TIEMPO DE EXPOSICION	RESPONSABLE
	MESONES		6 CC XLIT DE AGUA Y 2 GR DE DETERGENTE	10 MINUTOS	
	PISOS COCINA		6 CC XLIT DE AGUA Y 2 GR DE DETERGENTE	10 MINUTOS	
	UTENSILIOS		3 CC XLIT DE AGUA Y 2 GR DE DETERGENTE	10 MINUTOS	
	EQUIPOS		4 CC XLIT DE AGUA Y 2 GR DE DETERGENTE	10 MINUTOS	
	TANQUE COCINA		4 CC XLIT DE AGUA Y 2 GR DE DETERGENTE	10 MINUTOS	
	PAREDES		6 CC XLIT DE AGUA Y 2 GR DE DETERGENTE	10 MINUTOS	
	NEVERA		4 CC XLIT DE AGUA Y 2 GR DE DETERGENTE	10 MINUTOS	
	ESTUFA		4 CC XLIT DE AGUA Y 2 GR DE DETERGENTE	10 MINUTOS	

OBSERVACIONES : LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCION DE LAS AREAS Y LAS SUPERFICIES SE REALIZA ANTES DE INICIAR DE LAS ACTIVIDADES DURANTE TODO EL PROCESO Y AL FINALIZAR LA JORNADA .

REVISADO POR:_____

Anexo 4. Lavado de tanques de basura

FUNDACION CASA DEL NIÑO
NIT 8060089351
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
HORARIO DE ASEO DE RECIPIENTES

FECHA	HORA	PROCEDIMIENTO	PRODUCTO UTILIZADO	RESPONSABLE
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
		LAVADO DE TANQUES DE BASURA		
OBSERVACIONES :				

REVISADO POR:_____

Anexo 5
Fichas técnicas productos de limpieza y desinfección

CÓDIGO: UEAFT0016 **Versión:** 6 **Fecha: 07/12/2015**	**HIPOCLORITO DE SODIO PARA USO DOMESTICO** CUIDADO DEL HOGAR	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	BLANQUEADOR	DESINFECTANTE	BLANCOX	**AROMA**	PODER NATURAL
REGISTRO SANITARIO	NSOH02800-14CO				
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Solución acuosa de Hipoclorito de Sodio al 5,25% (m/m), clara, ligeramente amarilla, olor característico dependiendo de la variedad.				
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hipoclorito de sodio, fragancia.				

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Min	ESPECIFICACIÓN Máx	TÉCNICA
Hipoclorito de sodio	%m/m NaOCl	5,25		Titulación Potenciométrica
Alcalinidad Total	%m/m NaOH		2,0	Titulación Potenciométrica
Olor	Cumple=1 No Cumple=0	Fuerte, sin fragancia.		Cualitativa-De acuerdo al patrón
Apariencia	Cumple=1 No Cumple=0	Claro, ligeramente amarillo.		Cualitativa-De acuerdo al patrón

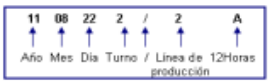
EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES

CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE	PRESENTACION
125 mL	Envase PE, Tapa PP	Envase
500 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
600 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
1000 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
2000 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
3800 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
20 L	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
100 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.	Cojin
500 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.	Cojin
600 mL	Polietileno película BNT de 7 láminas.	Cojin

Empaque primario: De acuerdo a la presentación.
Empaque secundario: Caja de cartón corrugado.

IDENTIFICACION DEL LOTE

Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día-Turno/Máquina o linea de produccion. Por ejemplo si el número del lote es 0201271/11 corresponde a la fecha de fabricación 27 de Enero de 2002, en el turno de trabajo 01,. en la máquina envasadora número 11.



Nota: la informacion de 12 horas se incluira en el lote siempre y cuando se esten manejando 2 turnos de 12 horas laboradas de lo contrario no se incluye en la codificacion



Deben llevar una fecha de vencimientoa a un año y medio, a partir de la fecha de fabricacion

LEGISLACIÓN APLICABLE

Decisión 706, comisión de la comunidad Andina, 10 de Diciembre del año 2008, Lima Perú.
Decisión 721, comisión de la comunidad Andina, 27 de Noviembre del año 2009, Lima Perú.

USOS E INSTRUCCIONES

PARA LAVADO DE ROPA BLANCA
Separe las prendas de color. Úselo en telas blancas de algodón y lino. No debe emplearse en prendas de lana, seda, cuero y fibras sintéticas. Lavado a mano: Por cada 4 litros de agua, agregue 1/4 de taza de Producto, mezcle bien y sumerja las prendas. Remoje por 3 minutos y enjuague bien las prendas después de utilizar el blanqueador. Lavado en lavadora: Para una carga completa adicione una taza de Producto en el agua, puede dejar en remojo, agregue detergente e inicie el ciclo normal de lavado.
PARA DESINFECTAR Y DESMANCHAR BAÑOS, COCINAS Y PISOS
Diluya 1/4 de taza de Producto por cada litro de agua. Cepille con esta solución las áreas lavables que desee desinfectar, no lo utilice en superficies de hierro, aluminio o plata. Espere 10 minutos y enjuague. No mezcle este producto con ningún otro producto como ácidos (Ej. Vinagre. ácido muriático), sustancias amoniacales u otros limpiadores de sanitarios y baños. Enjuagar con agua.

CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en áreas con excelente ventilación. No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos y productos orgánicos. Las cajas selladas con los envases de hipoclorito de sodio para uso doméstico, se deben estibar separadas de la pared y con suficiente espacio que permita hacer revisión de aseo y evitar el contacto con posible humedad. Se debe utilizar rotación FIFO de inventario.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	El hipoclorito de sodio es corrosivo. Su inhalación o ingestión puede provocar desde leves irritaciones cutáneas hasta edemas pulmonares, perforaciones de esófago y estómago. Por contacto puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas. NOTA: El uso final del producto es de responsabilidad absoluta y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título ilustrativo y no substituye las patentes o licencias sobre el uso del producto. El contenido de hipoclorito reportado corresponde al análisis obtenido en el momento de llenado.
MANEJO Y TRANSPORTE	El hipoclorito de sodio se puede descomponer por acción del calor, por contacto con material férrico o por la acción de la luz solar, generando CLORO GASEOSO, altamente oxidante, irritante y corrosivo. Si se mezclan soluciones de hipoclorito de sodio con cualquier ácido, hay desprendimiento de cloro gaseoso.
INFORMACIÓN ADICIONAL	ATENCION DE EMERGENCIAS.Tel: (57) (1) 484 6000 Ext. 444. Planta Betania: km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tels: (57) (1) 484 6000 Fax: (57) (1) 4846001 Planta Mamonal: km. 11 vía Mamonal - Cartagena Tel: (57) (5) 668 6212 Oficina Bogotá Tel: (+1) 4846000 Fax (+1) 4846000 Ext:1501 Oficina Medellín Tel: (57) (4) 3355060 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América

DERSA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR TITULO: **HOJA DE ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO DETERGENTE EN POLVO TOP TERRA**	NORMA N° **HT-420-054** PAGINA N° **1 DE 1**

DESCRIPCION GENERAL
Detergente ecológico de uso general, con agradable fragancia herbal, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, con alto poder de detergencia, ingrediente activo biodegradable de origen vegetal y cero fosfatos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS		
PROPIEDADES	**ESPECIFICACION**	**METODO**
Apariencia	Polvo granulado de color azul, con puntos azules y verdes.	VISUAL
Fragancia	Herbal-verde	Organoléptico
Agente tensoactivo, %	18.0 Mín.	IN-450-011
Biodegradabilidad, %	90 Mín.	NTC 4229
Fosfatos como P_2O_5, %	No contiene	IN-450-011
pH solución al 1, %	10 ± 1	IN-450-011
Enzimas	Positivo	---
Zeolita	4 %	---

Peso por unidad en gramos	**Unidades por caja**	**Altura máx. de almacenamiento en corrugados**	**Empaque / Embalaje**
2000	6	8	Caja plegadiza /Corrugado
1000	12	10	Caja plegadiza /Corrugado
500	24	15	Caja plegadiza /Corrugado
250	48	15	Caja plegadiza /Corrugado

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso y número de notificación sanitaria.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

ELABORO:	REVISO:	APROBO:	EDICION N°: **02**
JEFE CONTROL DE CALIDAD	**DIRECTOR DE CC Y L.**	**SUBGERENTE ADMINISTRATIVO**	FECHA: **2015/01/22**

http://sgd/gesdoc/Calidad/_layouts/WrkStat.aspx?List=0bd6e852-6764-491f-8d1a-10d19acc9bdd&WorkflowInstanceID=%7b99BFF7FD%2d6296%2d4AC3%2dAFB9%2d1EEED8E11934%7d

FICHA DE SEGURIDAD

FAB TOTAL

31/07/07	VERSION 0	FICHA #4

1. IMAGEN



2. CLASIFICACIÓN



3. USO DE LA SUSTANCIA

Detergente en polvo usado en lavado general.

4. DESCRIPCION GENERAL:

Fab total es un detergente en polvo de uso multiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, etc.

5. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Preparado a base de:

- Tensioactivos aniónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio.
- Jabon de Sodio
- Silicato de sodio
- Sulfato de sodio anhidro
- Enzimas
- Perfumes

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

Riesgo Principal: Irritante

El producto puede ser toxico a los hombres y al ambiente si no son usados según las recomendaciones
Para el hombre: La formulación contiene ingredientes que pueden causar irritación de los ojos y piel.
Para el medio ambiente: Bajo condiciones normales de uso no presenta daños al medio ambiente.

7. PRIMEROS AUXILIOS (En caso de...)

Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.

Inhalación: Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica.

8. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.

No aplica.

9. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCEDIOS

Medidas de extinción: Polvo químico seco, rocío de agua.

Equipo de protección personal: Equipo de respiración autónoma y ropa protectora deberá ser usada en caso de combate de fuego químico.

FICHA DE SEGURIDAD

FAB TOTAL

31/07/07	VERSION 0	FICHA #4

10. TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Transporte: Se realiza desde el almacén de cadena hasta las instalaciones de la oficina este producto debe estar señado para su transporte. Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes hermeticamente cerrados cuando no esten en uso.

Otras: No dejar a al alcance de los niños y de animales domesticos.

11. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Control general: Evite el contacto con los ojos y mantengase fuera del alcance de los niños.

Precausiones especiales: Mantener los elementos de protección personal (EPP) limpios y en condiciones adecuadas de uso, realizandose inspecciones y mantenimiento y/o substitución posibles del equipo dañadoy piezas de vez en cuando.

Medidas de Higiene: Después de manejar el producto se recomienda parar para lavar las manos.

12. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

- **Apariencia:** Polvo.
- Color: Blanco con puntos azules.
- **Densidad :** 0.48 gr/cm^3
- **PH (1% de solución) :** 11.0 máx

13. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

General: Este producto es estable. Polimerización peligrosa no se produce.

Materiales incompatibles: Evite el contacto con ácidos y oxidantes fuertes.

Descomposición peligrosos: Puede producir gases irritantes sobre la descomposición térmica.

14. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

- **General:** Cumple con la norma NTC 985 (norma técnica colombiana para jabones y detergentes sinteticos en polvo).
- **Otros:** Producto biodegradable.

15. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

Producto: La inactivación del producto es responsabilidad del fabricante. Los productos expirados se deben enviar al fabricante para la inactivación y a la destinación apropiada según la política de la compañía.

Otras: Someterse a las reglamentaciones locales y nacionales. Consultar las bolsas de residuos o los centros de recogida para un reciclaje. El producto puede verterse al desagüe.

Elaboro:	Reviso:	Aprobó:
Raúl Avellaneda	Dorany Agredo	Virginia Rozo García
Dir. Administrativo	Coordinadora SGI	Gerente

CÓDIGO: GC-CH-FT-09 **Versión: 1.0** **Fecha: 20/02/2020**	**FICHA TÉCNICA BLANCOXPRO LAVALOZA LÍQUIDO** CUIDADO DEL HOGAR	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	**BLANCOXPRO LAVALOZA LÍQUIDO**	**AROMA**	LIMÓN
REGISTRO SANITARIO	NSOH08148-19CO		
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Líquido traslucido para lavar loza. El líquido lava loza es homogéneo y libre de grumos, no deja ningún remanente al tacto, de color u olor desagradable en los objetos lavados.		
INGREDIENTES PRINCIPALES	Agua, mezcla de tensoactivos, agente humectante, agente antibacterial, ingredientes secundarios		

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		TÉCNICA
		Min	Máx.	
pH @ 20°C	N/A	7.0	8.0	Potenciometría
Densidad @ 20°C	g/ml	1.02	1.06	Gravimetría
Ingrediente activo	%m/m	8.0	11.0	Potenciometría
Sólidos Totales	%m/m	N/A	N/A	Gravimetría
Viscosidad @ 20°C	cP	2000.0	4000.0	Viscosímetro Brookfield LVDV2T, aguja SC4-25, %Torque 70-80.
Olor	N/A	Verde cítrico		Cualitativa
Apariencia	N/A	Líquido traslucido color verde		Cualitativa

EMPAQUE Y PRESENTACIONES COMERCIALES

CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO	UNIDADES POR CAJA
3800mL (128,5 fl Oz)	Envase PEAD y Tapa PP	Botella

Empaque secundario:
Cajas de cartón corrugado.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Interpretación del código del lote: El código del lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día-Turno/Máquina o línea de producción. Por ejemplo, si el número del lote es 1410101/12 corresponde a la fecha de fabricación 10 de Octubre de 2014, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora o línea de llenado número 12. 
LEGISLACIÓN APLICABLE	Decisión 706 de 2008. Armonización de legislaciones en materia de productos de higiene doméstica y productos absorbentes de higiene personal. Comisión de la Comunidad Andina. Decreto 1545 de 1998. Por el cual se reglamentan parcialmente los Regímenes Sanitarios, de Control de Calidad y de Vigilancia de los Productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 0689 de 2016 y sus modificatorias Resolución 0837 de 2017 y Resolución 1770 de 2018. Por la cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fósforo y biodegrabilidad de los tensoactivos presentes en detergentes y jabones, y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible
USOS E INSTRUCCIONES	En una fibra o esponja húmeda aplique BlancoxPro Lavaloza Líquido, frote los utensilios hasta remover la grasa y suciedad, enjuague.
CONDICIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO	Las cajas deben almacenarse de acuerdo con las recomendaciones de estibado impresas en la parte superior de la misma, mantenerse en un lugar seco y no usar ganchos para su manipulación. Requisitos normales de almacenamiento. No exponer a los rayos directos del sol ni a temperaturas superiores a 35°C o inferiores a 7°C.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	Manténgase fuera del alcance de los niños y mascotas. En caso de contacto accidental con los ojos y de presentar irritación en la piel, enjuague con abundante agua y consulte a su médico. En caso de ingestión, no inducir al vómito y solicite ayuda médica. Consérvese en un lugar seco y fresco. EVITE FALSIFICACIONES. Destruya el envase cuando termine su contenido.
MANEJO Y TRANSPORTE	Los vehículos utilizados para el transporte deberán tener el piso, parales y barandas limpios. Además, estarán dotados de carpas para proteger bien la carga de la lluvia y el polvo durante el viaje.
INFORMACIÓN ADICIONAL	**ATENCION DE EMERGENCIAS.Tel:** (57 1) 8833555 Ext. 444. Planta Betania: km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá **Servicio al cliente** Fijo: (57)-(1) 8793602 Cel: 3112599194 Mail: atencionalcliente@brinsa.com.co **Centro de Producción y Exportaciones** Betania Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá Tel.: (57)-(1) 8833555 Fax.: (57)-(1) 8793603 **Medellín:** Cra.33 #7-41 Piso 2 y 3 **Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2** A.A. 3005 Bogotá, D.C. Colombia - Sur América
LA IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES COPIA NO CONTROLADA DEL SISTEMA DE CALIDAD	

Hoja Técnica de Seguridad del Material

De acuerdo a ANSI Z400.1- 2004 y 29 CFR 1910.1200

SC Johnson
A FAMILY COMPANY

MR MUSCULO COCINA REMUEVE PODEROSAMENTE LA GRASA Y SUCIEDAD

Versión *0.0*

Fecha de revisión 00/00/0000

Fecha de impresión 12/04/2017

Número SDS 350000012968

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA COMPAÑÍA

Información del Producto

Nombre comercial	:	MR MUSCULO COCINA REMUEVE PODEROSAMENTE LA GRASA Y SUCIEDAD
Uso de la sustancia/mezcla	:	Limpiador de Superficies Duras
Compañía	:	S.C. Johnson & Son Colombiana S.A. Calle 93 No. 13-45, Oficina 502, Bogota, Colombia
Teléfono de emergencia	:	Colombia 01-8000-916686 CISPROQUIM®: 01-8000-916012

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Revisión de la Emergencia

Apariencia / olor	:	naranja / líquido / Frutal
Consideraciones inmediatas	:	Precaución CAUSA IRRITACIÓN A LOS OJOS. Evitar el contacto con la piel, ojos y ropa.

Efectos potenciales para la Salud

Vía de exposición	:	ojos piel, inhalación Ingestión
Ojos	:	Causa: Moderada irritación de los ojos
Piel	:	Ninguna conocida.
Inhalación	:	Se desconocen reacciones peligrosas si se usa como se indica.
Ingestión	:	Puede causar malestar abdominal.
Condición Médica Agravada	:	Ninguna conocida.

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Quimicos peligrosos presente a, o por arriba de, los niveles reportables definidos por OSHA 29 CFR 1910.1200 o por las regulaciones de productos controlados canadienses:

Nombre químico	No. CAS	Por ciento en peso
Ethanolamine	141-43-5	1.00 - 5.00
Diethylene glycol monobutyl	112-34-5	1.00 - 5.00

Hoja Técnica de Seguridad del Material

De acuerdo a ANSI Z400.1- 2004 y 29 CFR 1910.1200

MR MUSCULO COCINA REMUEVE PODEROSAMENTE LA GRASA Y SUCIEDAD

Versión *0.0*

Fecha de revisión 00/00/0000

Fecha de impresión 12/04/2017

Número SDS 350000012968

ether		
1-butoxipropan-2-ol	5131-66-8	1.00 - 5.00
Cloruro de amonio-alquilo-bencilo-dimetilo	68424-85-1	0.0001 - 0.10

Para información adicional sobre los ingredientes de este producto ver www.whatsinsidescjohnson.com.

4. PRIMEROS AUXILIOS

Contacto con los ojos	:	Retirar las lentillas. Enjuagar inmediatamente con abundante agua durante 15-20 Consultar un médico si aparece y persiste una irritación.
Contacto con la piel	:	Enjuagar con mucha agua.
Inhalación	:	No se requieren cuidados especiales.
Ingestión	:	Si se ha tragado, NO provocar el vómito al menos de hacerlo bajo el control del personal médico. Nunca debe administrarse nada por la boca a una persona inconsciente. Consultar inmediatamente un médico.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Medios de extinción apropiados	:	Usar agua pulverizada, espuma resistente al alcohol, polvo seco o dióxido de carbono.
Peligros específicos en la lucha contra incendios	:	El envase puede fundirse y rezumarse en el calor del fuego.
Otros datos	:	Luchar contra el incendio desde una distancia razonable, tomando las precauciones habituales. Procedimiento estándar para fuegos químicos. Llevar un ropa de protección completa y un aparato respiratorio autónomo con presión positiva.
Punto de inflamación	:	> 100 °C > 212 °F
Límites inferior de explosividad	:	Nota: Test no aplicable para este tipo de producto.
Límite superior de explosividad	:	Nota: Test no aplicable para este tipo de producto.

Hoja Técnica de Seguridad del Material

De acuerdo a ANSI Z400.1- 2004 y 29 CFR 1910.1200

SC Johnson
A FAMILY COMPANY

MR MUSCULO COCINA REMUEVE PODEROSAMENTE LA GRASA Y SUCIEDAD

Versión *0.0*

Fecha de impresión 12/04/2017

Fecha de revisión 00/00/0000

Número SDS 350000012968

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales	:	No se requieren precauciones especiales.
Precauciones relativas al medio ambiente	:	Fuera del uso regular, evite desecharlo en el medio ambiente.
Métodos de limpieza	:	Empapar con material absorbente inerte. Barrer y recoger dentro de recipientes apropiados para su eliminación. Contenga derrames grandes. Limpiar los residuos del lugar del derrame.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación

Consejos para una manipulación segura	:	Evitar el contacto con la piel, ojos y ropa. Equipo de protección individual, ver sección 8. Úsese únicamente como se indica. MANTENER EL PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE NIÑOS Y MASCOTAS.
Indicaciones para la protección contra incendio y explosión	:	Disposiciones normales de protección preventivas de incendio.

Almacenamiento

Exigencias técnicas para almacenes y recipientes	:	Mantener el contenedor cerrado cuando no se emplea. Manténgase en un lugar seco, fresco y bien ventilado.

Hoja Técnica de Seguridad del Material

De acuerdo a ANSI Z400.1- 2004 y 29 CFR 1910.1200

SC Johnson
A FAMILY COMPANY

MR MUSCULO COCINA REMUEVE PODEROSAMENTE LA GRASA Y SUCIEDAD

Versión *0.0*

Fecha de revisión 00/00/0000

Fecha de impresión 12/04/2017

Número SDS 350000012968

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN/ PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Límites de exposición profesional

Componentes	No. CAS	mg/m3	ppm	Non-standard units	Base
Ethanolamine	141-43-5	-	6 ppm	-	ACGIH STEL
Ethanolamine	141-43-5	-	3 ppm	-	ACGIH TWA
Diethylene glycol monobutyl ether	112-34-5	-	35 ppm	-	SUPPLIER
Diethylene glycol monobutyl ether	112-34-5	-	10 ppm	-	ACGIH TWA - fracción inhalable y vapor

Protección personal

Protección respiratoria Normalmente no requiere el uso de un equipo de protección individual respiratorio.

Protección de las manos : No se requieren cuidados especiales

Protección de los ojos Gafas protectoras con cubiertas laterales

Protección de la piel y del cuerpo : No se requieren cuidados especiales

Medidas de higiene : Manipular con las precauciones de higiene industrial adecuadas, y respetar las prácticas de seguridad. Lavar a fondo después de la manipulación.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Forma : líquido

Color : naranja

Olor : Frutal

pH : 11.5 a 25 °C

Punto de fusión : Test no aplicable para este tipo de producto.

FORMATOS PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

Anexo 6. Pesaje de residuos orgánicos e inorgánicos

FUNDACION CASA DEL NIÑO
NIT.8060089351
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
PESAJE DE RESIDUOS ORGANICOS E INORGANICOS

MES :

LUGAR DONDE SE GENERA EL RESIDUO : COCINA
ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERO EL RESIDUO PREPARACION DE ALIMENTOS

FECHA	TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD EN KG	ALMACENAMIENTO	ELIMINACION O DISPOSICION FINAL	RESPONSABLE
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE VERDE	ALIMENTACION DE ANIMALES Y ABONO PARA PLANTAS	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE BLANCO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	INORGANICO -NO APREVECHABLES		TANQUE NEGRO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE VERDE	ALIMENTACION DE ANIMALES Y ABONO PARA PLANTAS	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE BLANCO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	INORGANICO -NO APREVECHABLES		TANQUE NEGRO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE VERDE	ALIMENTACION DE ANIMALES Y ABONO PARA PLANTAS	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE BLANCO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	INORGANICO -NO APREVECHABLES		TANQUE NEGRO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE VERDE	ALIMENTACION DE ANIMALES Y ABONO PARA PLANTAS	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE BLANCO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	INORGANICO -NO APREVECHABLES		TANQUE NEGRO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE VERDE	ALIMENTACION DE ANIMALES Y ABONO PARA PLANTAS	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE BLANCO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	INORGANICO -NO APREVECHABLES		TANQUE NEGRO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE VERDE	ALIMENTACION DE ANIMALES Y ABONO PARA PLANTAS	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE BLANCO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	INORGANICO -NO APREVECHABLES		TANQUE NEGRO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE VERDE	ALIMENTACION DE ANIMALES Y ABONO PARA PLANTAS	
	ORGANICO -APROVECHABLES		TANQUE BLANCO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	
	INORGANICO -NO APREVECHABLES		TANQUE NEGRO	CARRO RECOLECTOR DE BASURA	

REVISADO POR :_____

Anexo 7

FICHAS TECNICAS PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

BAYER

K-Othrine®
EC 25



Tipo: Insecticida en Emulsión Concentrada
Grupo Químico: Piretroide
Ingrediente activo: Deltametrina CAS 52918-63-5
Concentración: 2.5%
Uso en Salud Pública
Registro N° RGSP 0061-96
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MODERADAMENTE TOXICO

1. INFORMACION GENERAL

K-Othrine® EC25 es un insecticida con formulación Emulsión Concentrada (EC) de Deltametrina, conforme a la especificación WHO/SIF/43; **K-Othrine® EC25** es un piretroide con registros OMS, FAO y del Ministerio de Salud y Protección Social. Su ingrediente activo, la Deltametrina original de Bayer, es uno de los piretroides biológicamente más activos, además de su óptima actividad insecticida, ofrece gran seguridad a seres humanos, animales domésticos y en general gran protección al medio ambiente.

K-Othrine® EC25 puede ser utilizado mediante los diferentes métodos de aplicación (aspersión, nebulización, termonebulización, e impregnación de toldillos) en viviendas, industria alimentaria y no alimentaria, hoteles y en general en instalaciones relacionadas con la salud pública, dando excelentes resultados en la prevención de enfermedades transmitidas por insectos vectores.

2. INGREDIENTE ACTIVO

DELTAMETRINA

Nombre IUPAC: S-α-ciano-3-fenoxibencil-(1R,3R)-3-(2,2-Dibromovinil)2-2 dimetilciclopropano carboxilato
Gramos de Ingrediente activo/litro: 25g
Concentración de i.a.: 2.5%

Ingredientes aditivos...c.s.p. 100%

Revisión y Actualización: Agosto 2021

RESTRICTED

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION

Contacto e Ingestión. Actúa sobre el sistema nervioso central de los insectos, interfiriendo la conducción normal de los impulsos nerviosos. Inicialmente produce una fase de intensa agitación, seguida de parálisis general y posteriormente la muerte de estos.

4. RECOMENDACIONES DE USO

Este producto puede ser usado de acuerdo con las recomendaciones que se relacionan a continuación.

1. **Tratamiento Residual en la Impregnación de Toldillos**. Para el control de Anopheles, Culex y Flebotomos sobre toldillos. Aplicar 25 mg de i.a./m² de tela, es decir, 25 ml de **K-Othrine® EC25** diluidos en un (1) litro de agua para dos (2) toldillos, de 12 m² cada uno, para un tratamiento anual.

2. **Tratamiento Espacial Adulticida**: Para el control de Aedes y Culex, se utiliza 1 g de ingrediente activo/ha en tratamiento espacial. Para tratamientos ULV, en máquina tipo LECO sobre vehículo, utilizar 40 ml de **K-Othrine® EC25** diluidos en 260 ml de ACPM, aceite mineral o vegetal para cada hectárea, velocidad de vehículo de 10 km/h y un caudal de descargue de 127 ml/min.

Realizar tres tratamientos consecutivos con una semana de intervalo, con el fin de romper el ciclo del vector. En programas de control dengue, recomendar a la comunidad abrir puertas y ventanas cuando pase el vehículo aplicando el producto.

3. **Tratamiento Superficial por Aspersión**: Para el control de moscas, cucarachas, chinches y pulgas, diluir 5 a 8 ml de **K-Othrine EC25** en un (1) litro de agua para tratar 20 m² (50 ml de solución insecticida/m²). Aplicar con equipo aspersor con boquilla de abanico y garantizar la presión del equipo en 50 psi.

OTRAS RECOMENDACIONES DE USO

K-Othrine® EC25, puede ser aplicado en todo tipo de instalaciones, según las siguientes recomendaciones:

En tratamientos espaciales, con equipos como: motomochila con adaptador ULV, nebulizador o termonebulizador, diluir 20 a 25 ml de K-Othrine® EC25 / 1L de Solvente (Agua, ACPM, Kerosene; teniendo en cuenta el tipo de equipo se escoge el solvente) para tratar 1000 m³.

Revisión y Actualización: Agosto 2021

Puede ser aplicado en zonas urbanas y rurales con riesgo potencial de epidemias de enfermedades transmitidas por vectores, tanto en el interior de las viviendas, como peri-domiciliaria, mediante aplicaciones espaciales que garanticen tamaño de gota óptimo para reducir la población de mosquitos adultos.

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros recomendados por el fabricante, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten la salud de la comunidad y personal operativo, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

5. TIEMPO DE RE-INGRESO

El tiempo de reingreso depende de algunas variables como son: área tratada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda el reingreso al área en un periodo de tiempo de hasta 2 horas.

El tiempo de reingreso puede ser menor siempre y cuando se verifique previamente que la superficie esté seca y se garantice una excelente ventilación antes del reingreso. Personas y animales pueden ingresar después que el área este completamente seca.

6. BENEFICIOS

- **K-Othrine® EC25** ofrece un amplio espectro de acción biocida, controlando hormigas, moscas, palomillas, ácaros, cucarachas, mosquitos, entre otros.
- **K-Othrine® EC25** es altamente efectivo y económico gracias a la pureza del ingrediente activo y demás componentes.
- **K-Othrine® EC25** ofrece alta flexibilidad en su aplicación por ser apto en todos los métodos de aplicación, tanto tratamiento espacial como superficial.
- **K-Othrine® EC25** es un insecticida muy seguro en su aplicación, de muy baja toxicidad. Cuenta con registros OMS, FAO y del Ministerio de Salud y Protección Social.
- **K-Othrine® EC25** posee un buen efecto de derribo o knock - down de la plaga, gracias a su ingrediente activo y formulación.

7. PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO Y APLICACIÓN

- No comer, beber ni fumar durante las operaciones de mezcla y aplicación.
- Después de aplicar el producto báñese con abundante agua y jabón, lave la ropa contaminada.
- Utilizar protección respiratoria (respirador o máscara), protección ocular y ropa protectora adecuada cuando manipule ó use el producto.
- Verificar el buen estado del equipo de aplicación. Calibrar previo a la aplicación.
- No soplar con la boca las boquillas obstruidas; utilizar un cepillo para destaparlas.

- Lave el equipo en el sitio de la aplicación y deseche esta agua de enjuague en el área tratada.
- No permita ni personas ni animales en el área tratada antes de cumplir el tiempo de reingreso.
- Conservar el producto en el envase original, etiquetado y cerrado. No reenvase el producto.
- No almacenar en casas de habitación. Almacene el producto en sitios seguros retirados de alimentos y medicinas de consumo humano y animal, bajo condiciones adecuadas que garanticen la conservación del producto (lugar oscuro, fresco, seco y ventilado).
- Transpórtelo solamente con productos agroquímicos, NO con productos de consumo humano y animal.

8. INSTRUCCIONES DE PRIMEROS AUXILIOS

- En caso de intoxicación llame al médico inmediatamente o lleve al paciente al médico y muéstrele la etiqueta adjunta.
- En caso de contacto con los ojos, lave con abundante agua por mínimo 15 minutos, cubra el ojo afectado y lleve al paciente al médico.
- En caso de contacto con la piel, retire la ropa y bañe al paciente con abundante agua y jabón y lleve al médico.
- En caso de intoxicación por inhalación, retire la víctima de la zona de contaminación, lleve al aire libre y mantenga al paciente acostado de medio lado y vigile que éste respire.

GUIA PARA EL MÉDICO

- Medidas de descontaminación general, si ha sido ingerido, practicar lavado gástrico, terminando con carbón activado y sulfato sódico.
- No hay un antídoto específico, por lo tanto, cualquier tratamiento debe ser sintomático.
- En caso de ingestión, no inducir el vómito. Administrar 200 cm^3 de parafina líquida, seguido de lavado gástrico con 4 litros de agua, terminando con carbón activado y sulfato sódico.

Revisión y Actualización: Agosto 2021

- Si hay convulsiones usar Diazepam IV, contar con asistencia respiratoria.
- Si hay ardor y comezón en piel aplicar una mezcla de: 50% de crema con vitamina E, y 50% de Xilocaina.
- Contraindicaciones: altas dosis de atropina compuestos adrenérgicos (ej. adrenalina, epinefrina), excepto si se requiere RCP.

9. MEDIDIAS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- En caso de derrame, recoger con materiales absorbentes (aserrín o tierra seca), guardarlo en bolsa plástica y/o caneca y deseche acorde con la entidad local competente.
- Lave el equipo en el sitio de la aplicación y deseche esta agua en el área tratada.
- Toxico para peces, NO contaminar lagos, ríos, estanques ni arroyos con desechos o envases vacíos.
- Respetar las franjas de seguridad en relación con cuerpos de agua, carreteras troncales, núcleos de población humana y animal, o cualquiera otra área que requiera protección especial, 10 metros (terrestre).
- Tóxico a aves.
- Altamente tóxico a abejas. No aplicar en presencia de abejas o polinizadores o cerca de enjambres. Preferible aplicar temprano en la mañana o al final de la tarde.

DESTRUCCIÓN DE ENVASES

NINGUN ENVASE QUE HAYA CONTENIDO PLAGUICIDAS DEBE UTILIZARSE PARA CONTENER ALIMENTOS O AGUA PARA CONSUMO.

DESPUÉS DE USAR EL CONTENIDO, ENJUAGAR TRES VECES ESTE ENVASE, VERTER LA SOLUCION EN EL AREA TRATADA; LUEGO INUTILIZAR EL ENVASE TRITURANDOLO O PERFORANDOLO Y DEPOSITAR EN EL LUGAR DESTINADO POR LAS AUTORIDADES LOCALES PARA ESTE FIN.

LLEVAR EL ENVASE AL CENTRO DE ACOPIO MAS CERCANO DEL PROGRAMA CAMPO LIMPIO, LUEGO DE REALIZAR EL TRIPLE LAVADO.

Para más información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

BAYER

EN CASO DE INTOXICACION, DERRAME O INCENDIO COMUNICARSE CON CISPROQUIM: Línea 01 8000 916012 O EN BOGOTA AL Tel. (1) 288 60 12. ATENCION 24 HORAS.

LINEA BAYER CROPSCIENCE DE SERVICIO AL CLIENTE: 01 8000 111212.

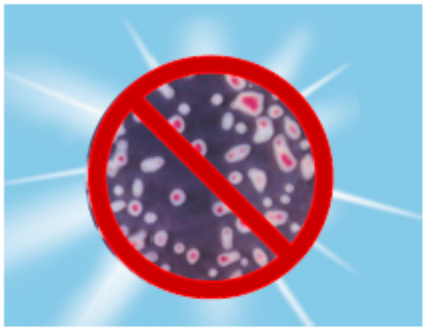
10. PRESENTACIÓN

Frasco de 1 litro.

11. INFORMACION DE CONTACTO

Línea Servicio al cliente: 018000111212
E-mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Website: www.equipoantiplagas.com

anasac



FICHA TÉCNICA

DRYQUAT

Solución desinfectante
Mezcla de amonios cuaternarios de cuarta generación
Registro INVIMA: NSOH03846-15CO
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA LTDA

COMPOSICIÓN GARANTIZADA:
Cada 100 ml contiene:

Mezcla de amonios cuaternarios ..... 2,5 g
de cuarta generación
Excipientes c.s.p. .....100 ml

DRYQUAT es una solución desinfectante que contiene una mezcla de tres sales n-alquil dimetil bencil cloruro de amonio, amonios cuaternarios de cuarta generación, cuya acción se da contra bacterias gram positivas, gram negativas, hongos y levaduras, los cuales proliferan en industrias de alimentos y farmacéuticas, tanques de almacenamiento de agua, superficies comunes en instalaciones donde se manipulan alimentos y flores como mesones, instrumentos de corte, recipientes, paredes, pisos, techos y cuartos fríos.

DRYQUAT es un producto eficiente para superficies porosas, donde se concentran bacterias gram positivas y gram negativas no esporoformadoras que pese a ser susceptibles al cloro, este tiene una capacidad de penetración limitada, DRYQUAT por la naturaleza lipofílica de su cadena alquílica es ideal para estas superficies, por su alta capacidad de penetración y afinidad a la membrana y pared celular de los microorganismos

DRYQUAT es ideal para los programas de rotación de desinfectantes debido a su alta selectividad en bacterias, el producto encuadra en un sistema de rotación de desinfectantes de amplio espectro o baja selectividad

MODO DE ACCIÓN

Por su estructura anfipática disocia en solución acuosa en un catión (responsable de la acción germicida) y un anión inactivo, las cadenas carbonadas (hidrófobas) penetra en las membranas,

mientras que a través del nitrógeno catiónico (hidrófilo) interacciona con los fosfatos de los fosfolípidos. Por esta alteración se produce una salida del material citoplasmático hacia el exterior y la alteración celular. Esto quiere decir que dryquat actúa uniéndose de forma irreversible a los fosfolípidos y proteínas de la membrana celular de los microorganismos, dañando su permeabilidad y generando lisis.

CEPAS SENSIBLES[II]:

Bacterias gram positivas:

- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus*
- *Bacillus spizizenii*

Bacterias gram negativas:

- *Escherichia coli*
- *Enterococcus faecalis*
- *Salmonella spp*
- *Shiguella spp*
- *Brucella spp*
- *Campylobacter jejuni*
- *Aeromonas spp*
- *Yersinia enterocolitica*

Levaduras:

- *Candida albicans*

Hongos:

- *Aspergillus brasiliensis*
- *Botrytis cinerea*
- *Sclerotina spp*
- *Aspergillus flavus*

BENEFICIOS[III]:

- Dryquat es considerado un agente catiónico potente en su acción desinfectante frente a bacterias (gram positivos y gram negativos), esporulados, hongos y levaduras. Su eficacia está comprobada a través de evaluaciones de potencia microbiológica
- Acción surfactante debido a la naturaleza lipofílica de las cadenas n-alquil-bencilicas de la mezcla de sales de amonio cuaternario que contiene, esto quiere decir que tiene mayor poder de penetración en la membrana bacteriana ampliando su espectro a bacterias gram negativas
- Fácil enjuague y baja residualidad lo hace ideal para desinfección de tanques de agua
- Tolerancia a altos pH (pH 5 – 10) por lo tanto su acción desinfectante no se inactiva en presencia de detergentes aniónicos
- No se afecta por la presencia de materia orgánica como polvo, grasa, hollín y suciedad en general
- No es corrosivo
- Estable incluso a temperaturas entre 40 – 80°C
- Requiere tiempos de contacto máximo de 30 minutos
- Son activos a cualquier pH, pero su pH óptimo de actuación es el alcalino. Su actividad se refuerza por los alcoholes.

RECOMENDACIONES DE USO:

Dryquat es un desinfectante ideal para uso en áreas, superficies, equipos en industrias de alimentos y farmacéuticas, desinfección de los elementos de corte para flores y superficies de contacto, instalaciones intradomicialiarias, restaurantes, cocinas, frigoríficos, sitios de almacenamiento y manipulación de alimentos.

DOSIS DE APLICACIÓN:

✓ **Para desinfección de paredes, techos, pisos, mesones y otras superficies**

Usos	Concentración	Dilución	Forma de dilución	Método de desinfección
Industrias de alimentos, farmacéuticas y cuartos fríos	225 ppm	9 ml/ 1 Litro de agua	Añadir 9 ml de Dryquat sobre un recipiente que contenga 991 ml de agua, para obtener un volumen final de 1 Litro	Aplicación directa con previo lavado. No enjuagar
Restaurantes, cocinas, baños, hogares	125 ppm	5 ml/ 1 Litro de agua	Medir 1 litro de agua, añadir a un recipiente plástico, extraer 5 ml de agua con una jeringa y adicionar 5 ml de Dryquat sobre el agua	Aplicación directa con previo lavado. No enjuagar
Postcosecha de flores	400 ppm	16 ml/ 1 Litro de agua	Medir 1 litro de agua, añadir a un recipiente plástico, extraer 16 ml de agua con una jeringa, y adicionar 16 ml de Dryquat sobre el agua	Aplicación directa. No enjuagar

✓ **Para desinfección de ambientes**

Usos	Concentración	Dilución	Forma de dilución	Método de desinfección
Industrias, cuartos fríos, congeladores, bodegas de alimentos, silos restaurantes, hogares, vehículos de transporte, clínicas	225 ppm	90 ml/ 10 litros de agua por 1 m^3	Añadir 90 ml de Dryquat en 9 litros de agua, para obtener un volumen final de 10 litros.	Nebulización o aspersión. Dejar actuar por 30 minutos

anasac

✓ **Para desinfección de equipos en industrias**

Usos	Concentración	Dilución	Forma de dilución	Método de desinfección
Tolvas, mezcladores, marmitas, canastillas, molinos	225 ppm	90 ml/ 10 litros de alcohol etílico o isopropílico o agua	Añadir 90 ml de Dryquat en 9 litros de alcohol o agua, para obtener un volumen final de 10 litros. El alcohol potencia el efecto desinfectante	Inmersión durante 5 minutos, secar. No es necesario enjuagar
Instrumental	225 ppm	45 ml/ 5 litros de alcohol etílico o isopropílico o agua	Medir 5 litros de agua, añadir a un recipiente plástico, extraer 45 ml de alcohol o agua con una jeringa, y adicionar 45 ml de Dryquat sobre el alcohol o agua. El alcohol potencia el efecto desinfectante	Inmersión durante 5 minutos, secar. No es necesario enjuagar

✓ **Para desinfección de instrumental en clínicas, hospitales, centros de salud**

Usos	Concentración	Dilución	Forma de dilución	Método de desinfección
Instrumental médico – quirúrgico	225 ppm	9 ml/ 1 Litro de alcohol o agua	Medir 1 litro de agua, añadir a un recipiente plástico, extraer 9 ml de alcohol o agua con una jeringa, y adicionar 9 ml de Dryquat sobre el alcohol o agua. El alcohol potencia el efecto desinfectante	Inmersión durante 5 - 15 minutos, secar. No es necesario enjuagar

✓ **Para desinfección de instrumental en poscosecha de flores**

Usos	Concentración	Dilución	Forma de dilución	Método de desinfección
Instrumental de corte	400 ppm	16 ml/ 1 Litro de agua	Medir 1 litro de agua, añadir a un recipiente plástico, extraer 16 ml de agua con una jeringa, y adicionar 16 ml de Dryquat sobre el agua	Inmersión. No enjuagar

Para desinfección de tanques de almacenamiento de agua

Usos	Concentración	Dilución	Forma de dilución	Método de desinfección
Tanques de almacenamiento de agua*	225 ppm	180 ml/ 20 Litros de agua	Añadir 180 ml de Dryquat sobre un recipiente que contenga aproximadamente 19 litros de agua. Asperjar 1 Litro cubre 10 m^2	Aspersión o nebulización. Dejar actuar 15 – 30 min y enjuagar

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN:

- Aplicación directa:

Esta técnica es la más empleada para desinfectar superficies como mesones, pisos, paredes, techos, ventanas, etc; consiste en la aplicación de la solución de Dryquat diluído de acuerdo con la dosis recomendada, en mopas o trapos. Posteriormente se debe pasar la mopa húmeda sobre la superficie de forma unidireccional, sin repasar el trapo o mopa sobre el sitio desinfectado; ya que esto contamina la superficie con los microorganismos que quedan adheridos al trapo, la superficie debe estar previamente lavada con agua y jabón para retirar restos de materia orgánica y hacer más eficiente el desempeño de Dryquat.

El tiempo de acción requerido es de 10 – 15 minutos, si se diluye dryquat en agua

El empleo de alcohol etílico o isopropílico en lugar de agua como vehículo de dilución potencia el efecto desinfectante de Dryquat, además de que requiere un menor tiempo de secado (5 minutos).

El tiempo de acción requerido es de 5 minutos, si se diluye dryquat en alcohol

- Aspersión o nebulización:

La técnica de aspersión consiste en distribuir la solución de Dryquat en pequeños tamaños de gota (200 micras) con ayuda de un aspersor o pulverizador, la finalidad es eliminar microorganismos patógenos confinados en un ambiente cerrado como cuartos de fabricación y/o envasado de alimentos, farmacéuticos, bodegas, cuartos fríos, vehículos, etc.

Por otro lado, la nebulización distribuye el Dryquat con un tamaño de gota aún más fino (50 – 200 micras), en este caso se optimiza el contacto entre microorganismo y desinfectante, el cual al tener una gota más fina posee un mayor poder de penetración y se garantiza mayor cubrimiento del área.

Aplicar con ayuda de un nebulizador o aspersor la solución de Dryquat conforme a la dosis recomendada, concentrándose en primer lugar en zonas de difícil acceso y grietas; aplicar de

arriba hacia abajo, dejando de último la zona cercana a la puerta, posteriormente cerrar el área y dejar actuar hasta 30 minutos; no deben permanecer personas dentro del área.

- Inmersión:

La técnica de inmersión consiste en sumergir equipos e instrumentos en la solución de Dryquat durante 5 a 15 minutos, es importante que se haya realizado un lavado previo con agua y jabón para retirar restos de materia orgánica y hacer más eficiente el desempeño de Dryquat.

El empleo de agua como vehículo de dilución de Dryquat requiere un tiempo de acción de 15 minutos, y posteriormente secar. Mientras que si se emplea alcohol etílico o isopropílico el tiempo de acción es de 5 minutos, y dejar secar; en ambos casos no se requiere enjuague.

El alcohol potencia la acción desinfectante de Dryquat ya que se aumenta el poder de penetración hacia la membrana de las bacterias gram negativas y virus envueltos o lipídicos .

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN:

Generales:

- Emplear los elementos de protección personal tales como guantes, tapabocas y gafas
- Realice una limpieza con agua y jabón de las superficies a desinfectar para optimizar la eficiencia del proceso
- Al dosificar el Dryquat realice las mediciones en jeringa x 10 cc, preferiblemente.
- Diluir en agua purificada si se encuentra en instalaciones industriales o agua potable si se encuentra en ambientes externos (tanques de almacenamiento, sitios públicos, instalaciones intradomiciliarias, restaurantes, cocinas, campo, y demás sitios de tránsito)
- La eficacia de Dryquat disminuye en presencia de aguas duras, por ejemplo aguas que provienen directamente de ríos, quebradas, arroyos o toda aquella que no tenga un proceso de ablandamiento, potabilización y/o purificación. No obstante, la adición de secuestrantes neutraliza la dureza del agua (Por ejemplo: agente secuestrante EDTA)
- Implemente y cumpla con un programa de rotación de desinfectantes para evitar resistencia microbiana
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños, animales y personas sin un criterio claro en manejo de estos productos.
- Cuide de no aplicar sobre fuentes de agua ni insectos benéficos.
- Almacene en un lugar bien ventilado, lejos de alimentos y forrajes para animales.
- Mantenga el producto en su envase original con la etiqueta siempre visible.
- Una vez ocupado todo el producto, realice triple lavado del envase, perfórelo y elimínelo de acuerdo a las disposiciones vigentes.

Desinfecciones espaciales

- Nebulizaciones y pulverizaciones: A menor tamaño de gota se garantiza mayor cubrimiento y contacto entre desinfectante y microorganismo, optimizando la eficiencia

- No realice mezclas entre Dryquat y productos a base de biguanidas como la clorhexidina, ya que se presenta interferencia e inactivación de la acción desinfectante
- Consulte con su asesor técnico la viabilidad de realizar mezclas entre desinfectantes, esta práctica es viable sólo para buscar una desinfección de amplio espectro, sin embargo no es recomendable por riesgo de incompatibilidad química, aumento de la toxicidad para el operador o personal presente en el área y riesgo de alta residualidad que pueda dar lugar a contaminación *in situ*
- Termonebulizaciones: Dryquat es estable incluso a temperaturas entre 40 – 80°C, es imprescindible el empleo de máscara con filtro para vapores orgánicos
- No se recomienda la mezcla entre Dryquat y agentes plaguicidas debido a riesgo de incompatibilidad química, en caso de ser necesaria esta práctica debe consultar con su asesor técnico y realizar pruebas de compatibilidad fisicoquímica previo a la mezcla

ALMACENAMIENTO:

Conservar el producto Dryquat en su envase original, bien tapado y con su etiqueta visible, en una bodega bien ventilada y segura. No transportarlo ni almacenarlo cerca de alimentos o medicamentos. Manéjese con cuidado para evitar derrames, si ello ocurre cúbralo con algún material absorbente y luego elimínelo según la legislación vigente.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Síntomas de intoxicación: mareo, malestar general, debilidad, adormecimiento, nauseas, vómito, dificultad para respirar. Puede presentarse uno o varios de estos síntomas, frente a estos signos, acudir por atención médica inmediata y mostrar la etiqueta del producto.

En caso de contacto ocular se puede presentar ardor e irritación en los ojos

Primeros Auxilios:

- En caso de contacto ocular: Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo lenta y suavemente con agua durante 15 minutos. Si la persona usa lentes de contacto, retírelos después de los primeros 5 minutos y luego continúe con el enjuague, los párpados deberán permanecer abiertos. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA
- En caso de contacto cutáneo: Retire toda la ropa contaminada. Enjuague inmediatamente la piel con abundante agua, la persona que preste los primeros auxilios debe utilizar guantes para evitar la autocontaminación. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- En caso de inhalación: Trasladar al afectado a un lugar con aire fresco. Si no está respirando, realice reanimación cardiopulmonar, ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.

- En caso de ingestión: NO PROVOCAR VÓMITO. Mantenga al afectado boca abajo y no le administre nada por la boca si esta inconsciente, luego ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.

Si se observan signos de intoxicación debido al mal uso del producto o a descuidos, procurar atención médica inmediata y mostrar al facultativo la etiqueta del producto.

ANTÍDOTO:
No se conoce antídoto específico. Tratamiento sintomático bajo supervisión médica.

Tiempo de reingreso: 30 minutos después de la aplicación.

- DRYQUAT está disponible en presentaciones de frasco x 1 Litro.
- Efectúe triple lavado a los envases y vierta el agua en recipientes para disposición final. Dispóngalos según la legislación local vigente.
- Para proceso de posconsumo de envases, contactar a **Colecta**, Tel.: +57(1) 7043399 - 6467446 - Calle 100 8A-55 – Torre C – Of.1005 Bogotá D.C. www.colecta.org
- Emergencias: **CISPROQUIM**: Línea Nacional: 018000 916012 - Tel. Bogotá: 2886012

Importado por:
Anasac Colombia Ltda - División Ambiental
Autopista Medellín Km 3,5 vía Bogotá – Siberia, Centro Empresarial Metropolitano, Modulo 2, Bodega 40 Tels: PBX (57) (1) 821 90 39.
www.anasac.co
www.anasac-casayjardin.co Cota - Cundinamarca - Colombia

Formulado por:
ANASAC CHILE S.A.
Camino Noviciado norte, lote 73-B Lampa, Chile
Tel: +562-24706800 – Fax: +562-24869100
www.anasac.cl

Distribuido por:
PROCPLAG SAS
Email: gerencia@procplag.com - admin@procplag.com
Telefonos: (1) 6837122 Cel. 305 7058403

> El presente documento, anula versiones anteriores.

[I] Alba N., Araujo F. Evaluación de los desinfectantes utilizados en el proceso de limpieza y desinfección del área de fitoterapéuticos en laboratorios Pronabell Ltda. Tesis para optar al título de microbiólogo industrial, Pontificia Universidad Javeriana . 2008

[II] J. Rueda, J.A. Amigot Lázaro & J. Ducha. Evaluación de desinfectantes de amonio cuaternario sobre cepas bacterianas de origen animal. Rev. sci. tech. Off. int. Epiz. 22 (3), 1097-1104. 2003

[III] Rojas C. Evaluación de cuatro desinfectantes sobre *Listeria monocytogenes* aislada de productos cárnicos crudos de una planta de procesados en Bogotá. Tesis para optar al título de microbiólogo industrial, Pontificia Universidad Javeriana. 2007

BASF
We create chemistry

Hoja de Seguridad
Storm Secure

1. Identificación

Identificador del producto utilizado en la etiqueta

Storm Secure

Uso recomendado del producto químico y restricciones de uso

Utilización adecuada*: Rodenticida, Biocida

* El 'Uso recomendado' identificado para este producto se facilita únicamento para cumplir con un requerimiento federal y no es parte de las especificaciones publicadas por el vendedor. Los términos de esta Ficha de Datos de Seguridad (FDS) no crean ni generan ninguna garantía, expresa o implícita, incluída por incorporación en el acuerdo de venta con el vendedor o en referencia al mismo.

Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Empresa:
BASF Mexicana S.A. de C.V.
Av. Insurgentes Sur 975
Col. CD. De Los Deportes,
C.P. 03710 Ciudad de México
MÉXICO

Teléfono: +52 55 5325 2600

Teléfono de emergencia

Información 24 horas en caso de emergencias
SETIQ: 1800-00-214-(Rep. Mexicana) or 55-59-15-88 (CDMX)
Teléfono: +1-800-849-5204 or +1-833-229-1000

Otros medios de identificación

2. Identificación de los peligros

Según la reglamentación NOM-018-STPS-2015

Clasificación del producto

Acute Tox.	4 (Por ingestión)	Toxicidad aguda
Acute Tox.	4 (dérmica)	Toxicidad aguda

Elementos de la etiqueta

Pictograma:



Palabra de advertencia:
Atención

Indicaciones de peligro:

H302	Nocivo en caso de ingestión.
H312	Nocivo en contacto con la piel.

Consejos de Prudencia:

P101	Si se necesita consejo médico, hay que tener a mano el envase o la etiqueta.
P102	Manténgase fuera del alcance de los niños.
P103	Leer atentamente y seguir todas las instrucciones.

Consejos de prudencia (prevención):

P264	Lavarse las manos concienzudamente tras la manipulación.
P270	No comer, beber o fumar durante su utilización.
P280	Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.

Consejos de prudencia (respuesta):

P301 + P312	EN CASO DE INGESTIÓN: Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico/si la persona se encuentra mal.
P330	Enjuagarse la boca.
P302 + P352	EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con abundante agua y jabón.
P312	Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA o a un médico si la persona se encuentra mal.
P321	Se necesita un tratamiento específico (ver instrucciones sobre primeros auxilios en esta etiqueta).
P361 + P364	Quitarse inmediatamente todas las prendas contaminadas y lavarlas antes de volver a usarlas.

Consejos de prudencia (almacenamiento):

P405	Guardar bajo llave.

Consejos de prudencia (eliminación):

P501	Eliminar el contenido/el recipiente de acuerdo con la legislación local.

3. Composición / Información Sobre los Componentes

Según la reglamentación NOM-018-STPS-2015

Flocoumafen
Número CAS: 90035-08-8
Contenido (W/W): 0.005 %
sinónimo: Storm TM

Paraffin waxes (petroleum), hydrotreated

Número CAS: 64742-51-4
Contenido (W/W): 24.98 %
sinónimo: Paraffin waxes, petroleum, hydrotreated

4. Medidas de primeros auxilios

Descripción de los primeros auxilios

Indicaciones generales:
Quitarse la ropa contaminada.

En caso de inhalación:
Reposo, respirar aire fresco, buscar ayuda médica.

En caso de contacto con la piel:
Lavar abundantemente con agua y jabón.

En caso de contacto con los ojos:
Lavar los ojos abundantemente durante 15 minutos con agua corriente y los párpados abiertos.

En caso de ingestión:
En caso de ingestión accidental, no induzca el vómito. Busque a un médico de inmediato. Lleve la etiqueta y la prescripción agrícola.

Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

Síntomas: Transtornos en la coagulación
aumento de la tendencia a sangrar
En casos severos, la hemorragia masiva de órganos internos puede resultar en shock circulatorio, lo que podría resultar fatal.
Los síntomas tardíos pueden ocurrir cuatro días después de la administración.
Peligros: La sutancia/producto es un raticida anticoagulante con un modo de acción tipo cumarino.

Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

Indicaciones para el médico

Antídote:	Administrar la preparación de vitamina K 1 como antídoto.
Tratamiento:	Tratamiento sintomático (descontaminación, funciones vitales).

5. Medidas de lucha contra incendios

Medios de extinción

Medios de extinción adecuados:
espuma, agua pulverizada, extintor de polvo

Medios de extinción no adecuados por motivos de seguridad:
dióxido de carbono

Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

Estabilidad química
El producto es estable si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

Posibilidad de reacciones peligrosas
Ninguna reacción peligrosa, si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

Condiciones que deben evitarse
Ver FDS capítulo 7 - Manipulación y almacenamiento.

Materiales incompatibles
ácidos fuertes, bases fuertes, fuertes agentes oxidantes

Productos de descomposición peligrosos

Productos de la descomposición:
Productos peligrosos de descomposición: No se presentan productos peligrosos de descomposición, si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

Descomposición térmica:
Ninguna descomposición, si se almacena y aplica como se indica/está prescrito.

11. Información sobre toxicología

vías primarias de la exposición

Las rutas de entrada para sólidos y líquidos son la ingestión y la inhalación pero puede incluirse contacto con la piel o los ojos. Las rutas de entrada para gases incluye la inhalación y el contacto con los ojos. El contacto con la piel puede ser una ruta de entrada para gases licuados.

Toxicidad aguda/Efectos

Toxicidad aguda
Valoración de toxicidad aguda: Después de una única ingestión oral prácticamente no es tóxico. Prácticamente no tóxico, después de una única inhalación. Prácticamente no tóxico por un único contacto cutáneo. El producto no ha sido ensayado. La indicación se ha deducido a partir de sustancias o productos de una estructura o composición similar.

Oral
Tipo valor: DL50
Especies: rata (macho/hembra)
valor: > 2,000 mg/kg

Inhalación
Tipo valor: CL50
No es inhalable debido a las propiedades físicoquímicas del producto.

Dérmica
Tipo valor: DL50
Especies: rata (macho/hembra)
valor: > 2,000 mg/kg

Valoración de otros efectos agudos.

Evaluación simple de la STOT (Toxicidad específica en determinados órganos):
Basado en la información disponible no se espera toxicidad específica en determinados órganos tras una sola exposición

El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Irritación/ Corrosión
Valoración de efectos irritantes: El producto no ha sido ensayado. La indicación se ha deducido a partir de sustancias o productos de una estructura o composición similar. No es irritante para los ojos. No es irritante para la piel.

piel
Especies: conejo
Resultado: no irritante

ojo
Especies: conejo
Resultado: no irritante

Sensibilización
Valoración de sensibilización: El producto no ha sido ensayado. La indicación se ha deducido a partir de sustancias o productos de una estructura o composición similar. No existen evidencias de un potencial efecto de sensibilización de la piel.

Ensayo Buehler modificado
Especies: cobaya
Resultado: No sensibilizante en piel según experimentación animal.

Peligro de Aspiración
No se espera riesgo por aspiración. El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Toxicidad crónica/Efectos

Teratogenicidad
Valoración de teratogenicidad: El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales. En ensayos con animales realizados a una dosis que no es tóxica para los progenitores no se observaron efectos teratogénicos.

12. Información ecológica

Toxicidad

Toxicidad acuática
Valoración de toxicidad acuática:
Existe una alta probabilidad de que el producto no sea nocivo para los organismos acuáticos.
El producto no ha sido ensayado. La valoración ha sido calculada a partir de las propiedades de sus componentes individuales.

Toxicidad en peces

Indicaciones para: Flocoumafen
CL50 (96 h) 0.067 mg/l, Oncorhynchus mykiss (Directiva 203 de la OCDE)

Anexo 8

Formato registro de seguimiento de plagas

CONTROL DE PLAGAS							
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO							
REGISTRO DE SEGUIMIENTO DE PLAGAS							
FECHA	HORA	AREA REVISADA	SI/NO LIBRE DE HECES	SI/NO LIBRE DE RASTRERO	SI/NO LIBRE DE VOLADORES	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE
OBSERVACIONES							

IPS Fundación Casa del Niño		Fundación Casa del Niño IPS NIT: 806.008.935-1
	Plan de saneamiento Básico	Fecha de Emisión: 12/02/2022 Versión: 002 (12/02/2017) SOGCS

REGISTRO CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES SERVICIO DE ALIMENTACION

FECHA	
PLAGA	
ROEDOR	
TRAMPA	
SUSTANCIA	
NOMBRE COMERCIAL	
CANTIDAD UTILIZADA	
AREA INTERVENIDA	
RESPONSABLE	
OBSERVACIONES	

Elaborado por: Nutricionista Dietista
Fundación Casa Del Niño IPS

Anexo 9
Formato limpieza y desinfección de tanques

		Fundación Casa del Niño IPS NIT: 806.008.935-1
	Plan de saneamiento Básico	Fecha de Emisión: 12/02/2022 Versión: 002 (12/02/2017) SOGCS

MANTENIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES

FECHA	TANQUE N°	HORA	PROCEDIMIENTO	PRODUCTO UTILIZADO	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			Se cierra el acceso del agua y vaciar el tanque-se remueve el material de sedimentación con una escoba-se cepillan las paredes del tanque se enjuaga y se desinfecta con una solución de hipoclorito luego se enjuaga, cuando este seco se vuelve a llenar el tanque			
			Se cierra el acceso del agua y vaciar el tanque-se remueve el material de sedimentación con una escoba-se cepillan las paredes del tanque se enjuaga y se desinfecta con una solución de hipoclorito luego se enjuaga			
			Se cierra el acceso del agua y vaciar el tanque-se remueve el material de sedimentación con una escoba-se cepillan las paredes del tanque se enjuaga y se desinfecta con una solución de hipoclorito luego se enjuaga			
			Se cierra el acceso del agua y vaciar el tanque-se remueve el material de sedimentación con una escoba-se cepillan las paredes del tanque se enjuaga y se desinfecta con una solución de hipoclorito luego se enjuaga			

SUPERVISADO POR:_____

Anexo 11
Formato características organolépticas del agua

FUNDACION CASA DEL NIÑO

NIT 8060089351

PROGRAMA CONTROL DE AGUA

FORMATO PARA LAS CARACTERISTICA SENSORIALES DEL AGUA

MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA : C:cumple N: nocumple

FECHA	ASPECTO		COLOR		SABOR		OLOR		RESPONSABLE DE LA VERIFICACION
	C	N	C	N	C	N	C	N	

Nota:diligenciar dos veces por semana

OBSERVACIONES :

VERIFICADO POR :

FORMATO DE VERIFICACION DE PROCEDIMIENTOS DEL AGUA

SERVICIO DE ALIMENTACION

FUNDACION CASA DEL NIÑO				ELABORADO POR NUTRICIONISTA FCN REVISADO POR NUTRICIONISTA FCN VERSION 2025	
FECHA	HORA	PROCEDIMIENTO	CANTIDAD	AREA INTERVENIDA	RESPONSABLE
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			
		HERVIR AGUA PARA CONSUMO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS			

REVISADO POR : _____

OBSERVACIONES

BIBLIOGRAFIA

Organización Panamericana de Salud (OPS)/ Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ).

Resolución N° 2674 del 22 de julio de 2013. Ministerio de Salud y Protección Social.

Organización Mundial de la Salud (OMS), www.who.int

Unicef, www.unicef.com.co

Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y proyectos Misionales del ICBF. G6PP V4. 12/06/2018. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Guía Orientadora para el desarrollo de la Estrategia de compras locales. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

manual operativo modalidades y servicio para la atención de niños, niñas y adolescentes, con proceso administrativo de restablecimiento de derechos https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/mo_modalidades_27042021.pdf.

Viceministerio de Agua Potable y Saneamiento Básico
Programa de Abastecimiento de Agua y Manejo de Aguas Residuales
Préstamo BID 2732/OC-CO. Manual Operativo