INFORME DE REVISIÓN COCINA INSTITUCIÓN EDUCATIVA POPULAR DIOCESANO.

Fecha: 12 de diciembre de 2024

Una vez revisados los siguientes documentos recibidos el 10 de diciembre de 2024 por correo electrónico:

1. acta de visita de la Secretaría de salud realizada el 01 de octubre de 2024,
2. informe sin fecha de la contratista Adriana Posada Molina,
3. registro de reuniones de fecha 14 de julio de 2023, se observa lo siguiente:

1. Según el acta de visita de la Secretaría de salud se evidencia un recorrido realizado el pasado mes de octubre de 2024 a las instalaciones del I.E Popular Diocesano por parte de los funcionarios de la Secretaría de salud, los cuales describen en ella que: "*se evidencia una secuencia lógica de procesos*", esto incluye el área de basuras.

2. El informe sin fecha hace dos recomendaciones:

1. El chut de basura y/o lugar de almacenamiento temporal de residuos se encuentra dentro del área de proceso incumpliendo la resolución 2674 del 2013, Art 6 # 5.1, 5.3 del ministerio de salud para los procesos de manipulación de alimentos, ya que no se encuentra alejado del área de alistamiento y lavado de menajes.

En respuesta a lo anterior se tiene lo siguiente: la norma citada en el informe reza:

> *"**CAPÍTULO I***
> ***EDIFICACIÓN E INSTALACIONES***
>
> ***Artículo 6. Condiciones generales.***
>
> *5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.*
> *5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.*
> *5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes".*

De acuerdo con lo diseñado y construido por parte del FFIE, se evidencia que el cuarto de basuras queda en un cuarto separado tanto del área de recibo y

preparación, como del área de servido de alimentos, siendo así responsabilidad del operador, el garantizar la no contaminación de los alimentos, pues desde la infraestructura física se aseguró que el flujo del proceso esté dado para que no se presente contaminación cruzada y se dé un control de plagas adecuado.

El diseño está en el marco lógico de la operación del servicio de alimentación, el cuarto de basuras está posterior a la zona de lavado y descomide, al dejarlo afuera en el andén o en otro espacio alterno generaría la posibilidad de que no se tenga control sobre ello y se puedan presentar plagas, dado que se tendría que sacar comida constantemente y al tener el lavado del cuarto de residuos en un lugar aparte se puede correr el riesgo de no tener el aseo constante. Los residuos que se generan en la preparación de los alimentos no vuelven a esta zona, sino que pasan a la zona de lavado la cual da paso a la de residuos. El que la persona salga a depositar los desperdicios en una zona externa o lejana puede generar una contaminación adicional ya que el operario puede ser un vector que genere contaminación cruzada. Y siendo una Institución educativa se evita así que sea un factor de riesgo hacia comunidad educativa.

Otro aspecto importante es el hecho de que según diseño no habría lugar a la contaminación cruzada, porque los productos crudos, los insumos y el producto terminado no tienen cercanía ni están en contacto con el área de basuras.

Finalmente, el proceso de aseo se debe realizar de manera diaria y la desinfección debe estar enmarcada en el plan de saneamiento básico del servicio. El operador del PAE debe contar con un plan de saneamiento básico que contenga los programas necesarios para dar cumplimento a la norma, entre ellos manejo de residuos sólidos y líquidos, limpieza y desinfección; en estos programas se deben determinar los puntos críticos de control que mitiguen e impidan la posibilidad de una contaminación cruzada en la operación.

En el marco de estas apreciaciones y/o recomendaciones recibidas en el informe sin fecha de la profesional contratista del PAE, se hace importante que se haga un acompañamiento y si es posible una asistencia técnica al operador, que permita contar con un plan de saneamiento básico constituido y el cumplimiento del mismo, que impida que la situación que se mencionan se dé, pues el diseño de la infraestructura está dado para que no ocurra.

2. En desagües, se evidencia que no están ubicados en las zonas húmedas como área de lavado y pre alistamiento, así como tampoco están ubicados en el área de cocina, estos se encuentran en pasos de áreas, donde no son suficientes para la gran cantidad de agua que se requiere para los procesos de elaboración de alimentos y procesos de limpieza y desinfección donde se identifica que dichos desagües no se encuentran acordes para el cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 ART 7 # 1.2 y 1.4.

En respuesta a lo anterior se tiene lo siguiente; la norma citada reza:

> ***"Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.*** *Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:*
>
> *1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior".*

De acuerdo con los planos récord, entregados por el FFIE a la Institución educativa, se evidencia que los desagües se encuentran ubicados en cada una de las áreas de la cocina, tanto húmedas, prealistamento, servido, entre otras, como áreas de lavado y basuras; las pendientes manejadas en el área de cocina corresponden al 2% hacia los desagües, y se cuenta con 7 desaguas distribuidos de la siguiente manera:

ESPACIO	ÁREA (M2)	DESAGUES
BAÑOS Y CASILLEROS	8.18	1.00
DEP SECOS	5.80	1.00
CUARTO FRIOS	5.80	1.00
PREPARACIÓN	73.33	2.00
LAVADO	15.12	1.00
BASURAS	6.25	1.00

Fuente: Propia

Es de aclarar que una tubería de 2", cuenta con un diámetro de 5.08 cm y los desagües comparten áreas sin ser separados o independientes; solamente el del baño está separado de la limpieza de la cocina. Y según el cuadro cumple tanto para cada espacio como para el total de la cocina.

ESPACIO	ÁREA (M2)	SOLICITADO (")	CAPACIDAD ACTUAL EN "	CUMPLE
TOTAL	**114.4732**	11.45	12.00	**ok**

> *"1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes*

máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza."

No se está incumpliendo la norma dado que los drenajes están dentro de las áreas, los diseños están dados para doble servicio tanto el área de alistamiento como los cuartos para que den respuesta a dos momentos de limpieza; es importante aclarar que la norma citada no tiene la especificidad de la ubicación exacta de los sifones o desagües. El sistema de tuberías y drenajes cuenta con la capacidad ya mencionada y los drenajes de piso cuentan con rejillas, cárcamos y trampa de grasa, los cuales están diseñados y construidos de tal forma que se permita su limpieza.

El diseño de la cocina, el cual fue aprobado por el MEN- Ministerio de educación Nacional, puede ser susceptible de mejoras, sin embargo, estas mejoras deben estar dadas por la operación, en la cual se pueden identificar debilidades, y se puede generar la posibilidad de solicitar garantías, si fuere necesario.

Recomendaciones:

Se recomienda una vez comience la operación solicitar a la entidad competente el concepto sanitario.

IC. María Mahecha Sánchez
Profesional Universitario grado 03- SEM