PLAN DE SANEAMIENTO

Comedor Comunitario PERDOMO

Bogotá D.C. 2025

Contenido

1. Introducción 5
2. Propósito 5
3. Alcance 5
4. Implementación 6
5. Normograma 6
6. Plan de saneamiento de la *Comedor Comunitario Perdomo* 8
8. INFORMACIÓN GENERAL 11
9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 12
9.1. INTRODUCCIÓN 12
9.2. OBJETIVO GENERAL 12
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 12
9.4. Definiciones 13
9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 17
9.5.1. Métodos de higienización 17
9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 18
9.5.2. Métodos de limpieza 18
9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores 19
9.5.4. Técnicas de aseo para pisos 19
9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 19
9.5.6. Desinfección 20
9.5.7. Clases de desinfectantes 20
9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química 20
9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 21
9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 23
9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa 24
9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 26
9.5.13. Guía para limpieza y desinfección 28
9.5.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 29
9.6. PLAN DE CONTINGENCIA 30
9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 31
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 31
10.1. INTRODUCCIÓN 31
10.2. OBJETIVO GENERAL 32
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 32
10.4. DEFINICIONES 33
10.5. MARCO TEÓRICO 37
10.6. PUNTO ECOLÓGICO 38
10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES 40

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS 40
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 41
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL. 41
10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA 42
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS 43
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL. 43
10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN 44
10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) 45
10.10. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 45
10.11. RESIDUOS ESPECIALES 46
10.12. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 46
10.13. PLAN DE CONTINGENCIA 50
10.13.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) 50
10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) 50
10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS) .....
11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 51
11.1. INTRODUCCIÓN 51
11.2. OBJETIVO GENERAL 51
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 51
11.4. ALCANCE 51
11.5. DEFINICIONES 52
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 54
11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 54
11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 54
11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 54
11.6.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA 55
11.6.5. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS. .....
11.6.6. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS 56
11.6.7. REGISTRO DE VERTIMIENTOS 56
11.6.8. PLAN DE CONTINGENCIA 56
11.6.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 57
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 57
12.1. INTRODUCCIÓN 57
12.2. OBJETIVO GENERAL 58
12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 58
12.4. DEFINICIONES 58
12.5. MARCO TEÓRICO 60
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 60

12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA 60
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 61
12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 61
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 62
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 62
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS 62
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA 63
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 64

1. Introducción

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

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

2. Propósito

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

3. Alcance

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

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

4. Implementación

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

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

5. Normograma

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

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

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

Decretos agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.	Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.	Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.	Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,	Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.		

Resoluciones, acuerdos, directivas y circulares de agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	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
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los	Acuerdo 287 de 2007	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
	responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.		procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta.	Directiva 009 de 2006	Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.
Resolución 3957 del 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.	Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.
Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.		

Norma técnica colombiana

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

6. Plan de saneamiento del ***Comedor Comunitario Perodmo.***

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

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

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

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

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

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

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

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

Métodos, actividades, guías y/o acciones: presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el plan de saneamiento; en este se encuentra registrada la información básica referente a cada uno de los programas del plan de saneamiento y permite conocer el funcionamiento interno que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

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

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

7. Responsables

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

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

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Coordinador Comedor Comunitario y Nutricionista IDIPRON
Desechos sólidos	Coordinador Comedor Comunitario y Nutricionista IDIPRON
Control de plagas	Coordinador Comedor Comunitario y Nutricionista IDIPRON
Abastecimiento o suministro de agua potable	Coordinador Comedor Comunitario y Nutricionista IDIPRON

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Coordinador Comedor Comunitario y Nutricionista IDIPRON
Desechos sólidos	Coordinador Comedor Comunitario y Nutricionista IDIPRON
Control de plagas	Coordinador Comedor Comunitario y Nutricionista IDIPRON
Abastecimiento o suministro de agua potable	Coordinador Comedor Comunitario y Nutricionista IDIPRON

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o Coordinador de la Unidad Operativa.

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

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

8. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad Operativa	Comedor Comunitario Perdomo
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	John Fredy Maldonado Muñoz
Servicio prestado:	Entrega de tiempo alimentario (Almuerzo)
Dirección	Carrera 70 C 60 B 03 SUR
Teléfono	3194944225
Localidad	Ciudad Bolívar
Empresa y/o responsable de aseo	
Empresa y/o responsable de cocina	Jorge Antonio Guerrero Reyes
Cobertura	150
Número de funcionarios	3
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	3
Total personas en la Unidad Operativa	6

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa ***Comedor Comunitario Perdomo*** y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

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

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

9.4. Definiciones

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

- **Alimento**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

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

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

- **Biguanidas poliméricas**: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.[3]

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Concepto sanitario**: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada[6].
- **Contaminación**: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

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

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

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

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

- **Desinfección**: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir

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

[6] Ibid.

sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.[7]

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Infección**: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse

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

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

a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas[9].

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

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

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

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

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

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

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

---

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

10 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

11 Ibid.

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

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

14 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

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

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

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

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

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

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

9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

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

9.5.1. Métodos de higienización

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

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

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

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

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

9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

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

9.5.2. Métodos de limpieza

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

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

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para

sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

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

9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores

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

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

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

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

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

9.5.4. Técnicas de aseo para pisos

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

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

9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante

- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

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

9.5.7. Clases de desinfectantes

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

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

9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química

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

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

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

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

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

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

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

UTENSILIOS, EQUIPOS, ALIMENTOS EN BOLSA Y		SUPERFICIES Y UNIFORMES		PAREDES, PISOS Y TECHOS		BAÑOS Y ELEMENTOS DE ASEO		AMBIENTES DE TRABAJO		FRUTAS Y VERDURAS	
											
TIEMPO: 8 A 10 MIN		**TIEMPO:** 10 A 15 MIN		**TIEMPO:** 10 A 15 MIN		**TIEMPO:** 10 A 15 MIN		**TIEMPO:**		**TIEMPO:** 5 MIN	
APLICACIÓN: INMERSIÓN, VERTIDO DIRECTO Y ASPERSIÓN		**APLICACIÓN:** INMERSIÓN Y VERTIDO DIRECTO		**APLICACIÓN:** VERTIDO DIRECTO Y ASPERSIÓN		**APLICACIÓN:** VERTIDO DIRECTO Y ASPERSIÓN		**APLICACIÓN:** VERTIDO DIRECTO Y ASPERSIÓN		**APLICACIÓN:** INMERSIÓN	
LITROS DE AGUA	MILILITROS DE HIPOCLORITO	LITROS DE AGUA	MILILITROS DE HIPOCLORITO	LITROS DE AGUA	MILILITROS DE HIPOCLORITO	LITROS DE AGUA	MILILITROS DE HIPOCLORITO	LITROS DE AGUA	MILILITROS DE HIPOCLORITO	LITROS DE AGUA	MILILITROS DE HIPOCLORITO
1	3	1	4	1	6	1	8	1	6	1	1
2	6	2	8	2	12	2	16	2	12	2	2
5	15	5	20	5	30	5	40	5	30	5	5
10	30	10	40	10	60	10	80	10	60	10	10
20	60	20	80	20	120	20	160	20	120	20	20
30	90	30	120	30	180	30	240	30	180	30	30
40	120	40	160	40	240	40	320	40	240	40	40
50	150	50	200	50	300	50	400	50	300	50	50
60	180	60	240	60	360	60	480	60	360	60	60
70	210	70	280	70	420	70	560	70	420	70	70
80	240	80	320	80	480	80	640	80	480	80	80
90	270	90	360	90	540	90	720	90	540	90	90
100	300	100	400	100	600	100	800	100	600	100	100

Tabla 2.1 DE DOSIFICACIÓN LIMPIADOR DESINFECTANTE GERMICIDA CUARTENARIO LIMPRIX

USOS		MÉTODO	CANTIDAD AGENTE DESINFECTANTE (ML)	CANTIDAD DE AGUA (L)	FRECUENCIA
	SUPERFICIES, EQUIPOS, MESONES, UTENSILIOS	ASPERSIÓN, (10 MINUTOS)	200	1 LITROS	MENSUAL
	BAÑOS Y ELEMENTOS DE ASEO	ASPERSIÓN, VERTIDO DIRECTO (10 MINUTOS)	200	1 LITROS	MENSUAL
	PAREDES, PISOS Y TECHOS	ASPERSIÓN, T(10 MINUTOS)	200	1 LITROS	MENSUAL
	AMBIENTES	ASPERSIÓN / NEBULIZACIÓN	200	1 LITROS	MENSUAL

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

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

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

Nota. 04. Se realizará desinfección de choque mensualmente con un germicida amonio cuaternario de quinta generación según descripción de la tabla **Tabla 2.1 DE DOSIFICACIÓN LIMPIADOR DESINFECTANTE GERMICIDA CUARTENARIO.** Aplicando los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para cada área.

Las ppm utilizadas para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- • Utensilios y equipos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, uniforme (peto plástico y botas): 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, implementos de aseo: 400 ppm.

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

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

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

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

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

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

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

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

9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).

- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

Lavado de Manos

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento. El registro que controlará el lavado de manos de los contratistas del Instituto está incluido en el anexo 5

El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:



Fuente: OMS. 2017.

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

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

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

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS DE ALIMENTOS			
Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.			
Área	**Instalaciones**	**equipos**	**Utensilios**
Preparación, servido y distribución de alimentos	Paredes	Licuadora	Utensilios de cocina
	Pisos	Nevera	Estantes
	Techo Lámparas	Congelador	Canecas de cocina
	Puerta	Extractores	Menaje
	Ventanas	Báscula - gramera	
		Termómetros	
		Horno	
		Estufas	
		Trampa de grasas	
		pelapapa	
		campana	
Salón comedor	Paredes	Mesas	
	Pisos	Sillas	
	Puerta		
Almacenamiento de alimentos	Pisos	Estantes	Recipientes para almacenamiento de alimentos Canastillas
	Paredes	Estibas	

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
Salones	Paredes	Muebles
	Pisos	Mesas
	Techo	Sillas
	Lámparas	
	Puerta	
	Ventanas	
Área administrativa	Paredes	Muebles
	Pisos	escritorios
	Techo	Sillas
	Lámparas	archivadores
	Puerta	Equipos de computo
	Ventanas	Impresoras
Baños	Paredes	Canecas
	Pisos	Dispensadores
	Techo	Espejos
	Puertas	
	Ventanas	
	Sanitarios	
	Lavamanos	
Área de higienización	Paredes	Trampa grasa
	Pisos	menaje
	Techo	
	Puertas	
	Ventanas	
	pocetas	
Vestier	Paredes	
	Pisos	Casilleros
	Techos	Espejos
	Lámparas	Silla
	Puertas	
	Ventanas	

bodega	Paredes	locker
	Pisos	estantes
	Techos	muebles
	Lámparas	
	Puertas	
	Ventanas	

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

9.5.13. Guía para limpieza y desinfección

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

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

ANEXO ARCHIVO PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO POES

ANEXO 4 PROCEDIMIENTOS LYD.xlsx

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Tapabocas Guantes	*Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental.* limpie las superficies de las carpetas o cajas que contiene la documentación.	Manipuladores de alimentos

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

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

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

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

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

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

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

9.5.14.1. Jabones Y Detergentes

detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.2. Desinfectantes

desinfectante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA. Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

9.5.14.3. Blanqueadores y desengrasante.

Blanqueador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

desengrasante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.4. Productos lava loza.

lava loza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.5. Limpiadores.

limpiador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.6 desengrasante

desengrasante usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.6. PLAN DE CONTINGENCIA

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

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

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

9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

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

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

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la Unidad Operativa, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección para los servicios sociales de asociación las capacitaciones deben estar a cargo del operador.

10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

10.1. INTRODUCCIÓN

El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)[19],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

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

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

10.2. OBJETIVO GENERAL

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

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

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

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

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

- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación

generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

10.4. DEFINICIONES

Acción afirmativa: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos -UAESP, definido por el acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

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

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

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

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

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

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

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente en la Unidad Operativa.

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

Encapsulamiento: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

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

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad operativa donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul).

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad Operativa por parte de un operador de aseo.

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

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

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

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

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

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

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

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 ó 2.

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

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

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

Relleno sanitario: es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen

riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

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

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

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

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

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

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

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

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

10.5. MARCO TEÓRICO

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

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

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

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

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

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Verde	Caneca hermética. De pedal	Residuos de comida, café y frutas
	negra	Residuos no aprovechables	Residuos no aprovechables
Descomide	negra	Caneca hermética. De pedal	Residuos de comida, y frutas
Cuarto de Almacenamiento	blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales, Papel, cartón y revistas.
	Verde	Caneca hermética.	Residuos orgánicos aprovechables

	negra	Caneca hermética.	Residuos orgánicos no aprovechables
	Durakart negra	Caneca hermética con ruedas y capacidad para transportar internamente los residuos generados en la Unidad Operativa.	Residuos no aprovechables
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

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

10.6. PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente “verde, negra y blanca” con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico.



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

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCA	Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavados...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette. *Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
	contenido o elemento susceptible a descomposición. (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas
NEGRA	Residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, plásticos con residuos de pollo o carne).
VERDE	Aprovechamiento de residuos orgánicos

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

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

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

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

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

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

- Los residuos contenidos en las canecas verdes no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.

- Los residuos contenidos en las canecas azules y amarillas pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

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

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

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

10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

La generación de residuos peligros en los Comedores Comunitarios del Instituto, están sujetos a la generación de los mismos. La entrega se realiza simultánea a la generación de los residuos, siendo entregados a la empresa gestora y/o a la SLIS de cada localidad, por ende no hay un espacio establecido para tal fin.

10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

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

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

Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

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

10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA

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

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

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

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

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

Estos formatos se encuentran en el Drive ambiental de cada uno de los Comedores Comunitarios del IDIPRON y la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

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

Finalizado el mes, se debe llevar a cabo un control de la generación y entrega de los residuos en el Formato FOR-BS-010 Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, el cual deberá ser diligenciado a cargo de dos partes: el reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización de recicladores y un representante de la Unidad Operativa. Este proceso debe realizarse mensualmente.

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

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

Tabla 3. Periodos para realizar el informe

NÚMERO DE INFORME	FECHA MAXIMA DE ENTREGA	MESES A REPORTAR
PRIMERO	Quinto día hábil de abril.	Enero, Febrero, Marzo.
SEGUNDO	Quinto día hábil julio.	Abril, Mayo, Junio.
TERCERO	Quinto día hábil de octubre.	Julio, Agosto, Septiembre
CUARTO	Quinto día hábil de enero.	Octubre, Noviembre, Diciembre

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

10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización de recicladores o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos; y el material no

aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario.

10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

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

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

Tabla 4. Cronograma de Actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
	META	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL**
GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	Cumplimiento al programa de gestión integral de los residuos sólidos	Solicitud de canecas, puntos ecológicos, guardines, carros organizadores y durakart	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Cada vez que se requiera	
		Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o adquisición de canecas en la unidad operativa.	Anual
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad y/o acción afirmativa	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año	Anual
		Diligenciamiento del formato generación de residuos sólidos	Personal de aseo	Diario	N/A
		Diligenciamiento certificado entrega	Organización y/o beneficiario gestor	Mensual	N/A

		de residuos sólidos	ambiental local o referente ambiental		
		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos.	Coordinador de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental	Anual	N/A

10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)

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

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

10.10. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

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

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

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental de la SDIS ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. Es importante resaltar que el plan en mención debe ser implementado, consultado y ejecutado a cabalidad, por las unidades operativas tanto propias como Tercerizadas, que lleven a cabo actividades de preparación y cocción de alimentos.

10.11. RESIDUOS ESPECIALES.

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

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

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

10.12. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS **(Nombre de la unidad operativa)**			
Tipo de Residuo	Origen de generación de los residuos	Causa de generación de los residuos	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg, bolsa verde.
Orgánico y no aprovechable	Cocina, punto ecológico del comedor, baños	Pre alistamientos de alimentos, servicios sanitarios	30 kg
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	Proveedores-gestión documental	7 kg
	Revistas	No se generan	
	Papel	Gestión administrativa	5kg
	Plástico	Servicio cocina	4 kg

	Metales	cocina	0
	Vidrio	No se genera con frecuencia	0
	Otros materiales: madera	Elementos de consumo	0
	Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable		

Observaciones:

1. CONTENEDORES			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (canecas blanca, negra y verde juntas)	SI _x____	NO ____	
1.1 ¿Existen Carros organizadores en la unidad operativa?	SI _x____	NO ____	N/A ____
1.2 ¿Existen Canecas para la cocina?	SI x	NO	N/A
1.3 ¿Existen Canecas para descomide?	SI _x	NO	N/A
1.4 ¿Existen Canecas para área de servicios?	SI x	NO	N/A
1.5 ¿Existen Canecas para baños?	SI x	NO	
1.6 ¿Existen canecas para pañales? N/A	SI	NO	N/A _ X
1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, blanca, negra, verde juntas)	SI __x___	NO ____	
1.8 ¿Existe contenedor para A.V.U?	SI x	NO	N/A
1.9 ¿Existe Practiwagon para el trasporte interno de los residuos?	SI _____	NO _x___	N/A ____
Se requiere solicitud de contenedores	SI	NO _x	
Observaciones:			

2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES			
Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda			
Contenedores	Número total de Contenedores BUENO	Número total de Contenedores REGULAR	Número total de Contenedores MALO
2.1. blanca de punto ecológico	1	0	0
2.2. Verde de punto ecológico	1	0	0
2.3. negra de punto ecológico	1	0	0
2.4 Carro organizador	1	0	0

2.5 Canecas Cocina	1	0	0
2.6 Canecas para Descomide	1	0	0
2.7 Canecas para área de servicios.	0	0	0
2.8 Canecas Baños	2	0	0
2.9 Canecas para Pañales	NO APLICA	0	0
2.10 blanca cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.11 Verde Cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.12 negra Cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.13Contenedor para A.V.U	2	0	0
2.14Practiwagon	0	0	0
Total de contenedores:			0
Observaciones:			

3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Criterios	Cumple	No Cumple	Observaciones
3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca?	x		
3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes para el predio?	x		
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?	x		
3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor?	x		
3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas?	x		
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a las colores institucionales de la Entidad?	x		
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?	x		
3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	x		
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente?	x		
3.10 ¿Se utiliza de manera	x		

adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?			
4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Características	Cumple (C)	No Cumple (NC)	Observaciones
4.1Fácil Limpieza	X		
4.2Ventilación	X		
4.3Iluminación	X		
4.4Extintores	X		
4.5Drenaje	X		
4.6Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)	X		
4.7Suministro de Agua	X		
4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos.	X		
4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento: (*Marque con una X)* SI (X) NO ( )		
Observaciones:			
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad: ciudad Bolívar		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: ECO CAPITAL		
	Frecuencia de recolección. (Marque una X a los campos que corresponda)		
	Lunes x	Miércoles x	Viernes: x
	Martes	Jueves	Sábados
	Hora de recolección: 7.30AM- 9.30AM		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa ( ) ó Acuerdo de Corresponsabilidad (X)		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			
Resultados del Autodiagnóstico			
Recomendaciones:	**Se realiza recomendación especial al personal de cocina en el adecuado manejo y disposición de los residuos generados, al igual de la higienización de las canecas, contenedores y lugares de almacenamiento de los residuos.**		
Compromisos:	**El comedor realizara aseo tres veces a la semana al cuarto de almacenamiento. Se verificara las disipaciones dado que son compartidas con la unidad operativa.**		

10.13. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

10.13.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

11.1. INTRODUCCIÓN

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

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

11.2. OBJETIVO GENERAL

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

11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

11.4. ALCANCE

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

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

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

11.5. DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

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

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

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

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

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

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

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

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

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble-

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

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

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

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

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

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

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

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

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

11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

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

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

11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

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

11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del ***Comedor Comunitario Perdomo*** es de: 2 tanques de 5.000 Litros cada uno.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.6.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

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

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

En caso de urgencia la coordinadora o responsable de la unidad operativa debe requerir la ayuda del residente de mantenimiento con el que cuenta cada Subdirección Local y éste a su vez con su grupo de técnicos debe obligatoriamente corregir el problema presentado, en caso tal que el problema pase de ser uno manejable directamente por el residente, a ser uno más

grave, el problema será corregido por todo el grupo interdisciplinario de profesionales que manejan el tema en la Subdirección de Plantas Físicas.

Una vez sean corregidas todas las urgencias el coordinador de la unidad operativa debe firmar el acta de recibido de las obras realizadas.

11.6.5. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

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

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

11.6.6. REGISTRO DE VERTIMIENTOS

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

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

11.6.7. PLAN DE CONTINGENCIA

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

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

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

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

11.6.8. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

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

Delegado ambiental de la Unidad Operativa:

- Programa de ahorro eficiente y uso del agua.
- Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.
- Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa.
- Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

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

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y

enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa.

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

12.2. OBJETIVO GENERAL

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

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

12.4. DEFINICIONES

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

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

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

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

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Desinsectación: es el sistema de control de animales artrópodos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.5. MARCO TEÓRICO

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

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

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

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

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

12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

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

12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:

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

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

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

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

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

12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

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

12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

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

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

Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la unidad operativa

como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

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

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

12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

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

12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS:

Control Químico:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.8. PLAN DE CONTINGENCIA

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

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

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

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

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

12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

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

Las Unidades operativas Tercerizadas, han de solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios de la Unidad Operativa. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

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

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

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

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

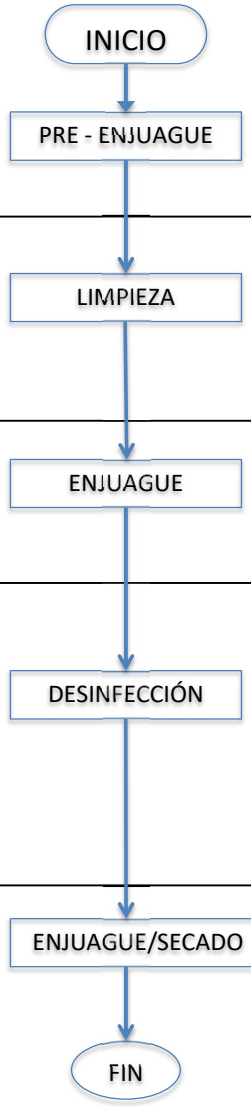
Anexos

ANEXO 1. FICHA TECNICA HIPOCLORITO DE SODIO
ANEXO 2. TABLA DOSIFICACIÒN HIPOCLORITO
ANEXO 2.1. TABLA DOSIFICACIÓN AMONIO CUATERNARIO.
ANEXO 3. PREPRACION SOLUCION JABONOSA
ANEXO 4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZACIÒN
ANEXO 5. PROTOCOLO LAVADO DE MANOS
ANEXO 6. CONTROL DE VISITANTES
ANEXO 7. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
ANEXO 8. CODIGO DE COLORES

TABLA DE FRECUENCIAS

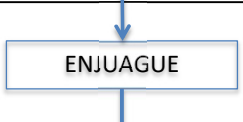
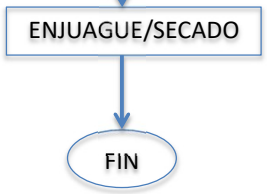
Para garantizar la efectividad de los procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas que conforman el **Comedor San blas**,
a continuación se establece la siguiente tabla de frecuencias

No	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN
1	ALIMENTOS EMPACADOS - CARNICOS Y LACTEOS	TRES VECES POR SEMANA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
2	ALIMENTOS ENLATADOS	CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
3	AMBIENTES Y DISPENSADORES	DIARIO	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
4	BATERIAS SANITARIAS, CANECAS Y TAPETES	TRES VECES POR SEMANA O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
5	CAMPANA EXTRACTORA Y EXTRACTORES	DOS VECES AL MES O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
6	CANASTILLA	SEMANAL	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
7	CANECAS PARA ALMACENAMIENTO DE ABARROTES	SEMANAL	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
8	CONGELADORES	COCINA SEMANAL	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
9	DEPÓSITO DE BASURAS Y CANECAS	TRES VECES POR SEMANA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
10	ELEMENTOS DE ASEO	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
11	ELEMENTOS DE PROTECCIÒN PERSONAL	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	CONTRATISTAS COMEDOR	
12	EQUIPOS	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
13	FRUTAS Y VERDURAS	DIARIO	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
14	GUANTES DE CAUCHO	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
15	HUEVO	SEGÚN CICLO DE MENÚS	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
16	MANOS	CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	SEGÚN PROCEDIMIENTO DE IDIPRON
17	MENAJE Y UTENSILIOS PARTICIPANTES	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
18	MESONES DE TRABAJO Y UTENSILIOS	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
19	PAÑOS ABSORBENTES	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
20	PISOS	DIARIO/SEMANAL	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	COMEDOR Y COCINA DIARIO - GENERAL SEMANAL
21	LAVAMANOS Y GRIFOS	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
22	PUERTAS Y VENTANAS	SEMANAL	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
23	REFRIGERADORES	DIARIO	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
24	SIFONES Y TRAMPAS	UNA VEZ POR SEMANA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	SIFONES: SE APROVECHA AGUA DE LOS PROCESOS DE DESINFECCION DE MENAJE
25	TABLAS DE PICADO	SEMANAL	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
26	TANQUE ALMACENAMIENTO DE AGUA	DOS VECES AL AÑO	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
27	TECHOS	CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	
28	TERMÓMETROS	DIARIO O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL AREA DE PRODUCCIÓN	

1. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS EMPACADOS (LECHE Y QUESO)					
FLUJOGRAMA	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**DOCUMENTO (REGISTRO)**	**PUNTO DE CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Humedezca toda la superficie del empaque con suficiente agua, retirando manualmente todos los residuos de tierra, polvo y suciedad que se encuentren adheridos.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS.	Preparación de detergentes (anexo 3)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando esponjilla o paño de manera circular por todas la superficie.				Emplear esponjilla o paño de uso exclusivo para esta actividad , de no contar con uno exclusivo, garantice su correcta desinfección, lo anterior para evitar contaminación cruzada.
	Enjuague con suficiente agua hasta que no quede trazas de jabón.				
	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación. (Este procedimiento de desinfecciónde producto queso se realizra mediante aspersión, para la leche se hará por inmersión		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		No se debe recibir bajo ninguna circunstancia productos con empaque roto (producto expuesto), en el caso del queso
	Enjuague con suficiente agua y proceda a la apertura del producto (leche o queso según corresponda)				

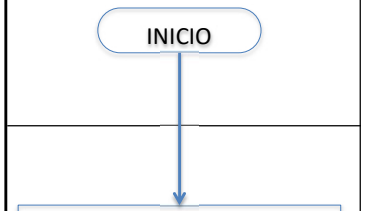
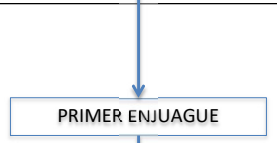
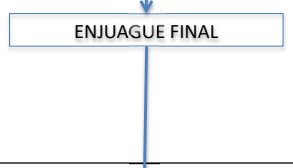
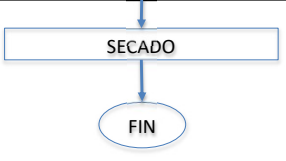
.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS ENLATADOS

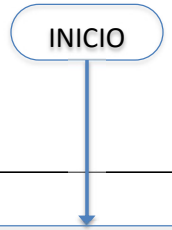
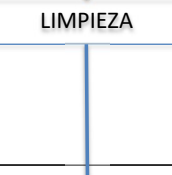
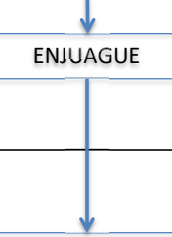
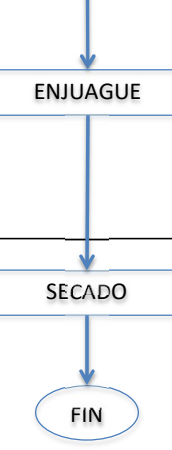
FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Humedezca toda la superficie con suficiente agua, retirando manualmente la etiqueta, así como todos los residuos y suciedad que se encuentren adheridos a la lata.	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.	Preparación de detergentes (anexo 3)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando cepillo, esponjilla o paño abrasivo de manera circular por todas la superficie.				Emplear un cepillo, esponjilla o paño abrasivo de uso exclusivo para esta actividad, de no ser así garantice su limpieza y desinfección.
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación. Este proceso debe realizarse por inmersión dado que por su vida útil permanece tiempos prolongados en almacenamiento.		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		No se debe recibir bajo ninguna circunstancia alimentos enlatados que presenten lastas con abolladuras o golpeadas, si llega a tener alguna duda sobre el cierre hermético del producto realice la prueba de inmersión , si durante el mismo genera burbujas deseche el producto e informe al coordinador
	Enjuague con suficiente agua. Proceda a su respectiva apertura.				

20. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: DESINFECCIÓN DE AMBIENTES DE TRABAJO					
FLUJOGRAMA	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**DOCUMENTO (REGISTRO)**	**PUNTO DE CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Proteja en lo posible alimentos, menaje y equipos, y proceda a preparar solución desinfectante según tabla de dosificación	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS			La desinfección del ambiente de trabajo debe realizarse mínimo dos veces a la semana cuando se emplea nebulizador y diariamente cuando se emplea atomizador para rociar la solución desinfectante. El agente desinfectante a utilizar será timsen

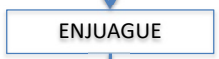
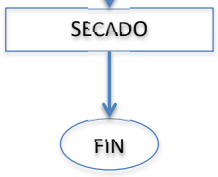
18. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BATERIAS SANITARIAS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Verifique que la undad sanitaria esté libre de materia orgánica. Utilice el churrusco y desprenda sarro y otras partículas que se encuentren adheridas a la unidad sanitaria.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS			Este procedimiento debe realizarse diariamente al finalizar la jornada de trabajo o cuando se requiera. Diligencie el formato de verificación de las condiciones de limpieza y desinfección al finalizar la actividad
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) cubriendo la toda la superficie y refriegue la parte interna con la ayuda de un churrusco y la parte externa con una escoba o un paño abrasivo retirando toda la suciedad				
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.		Preparación de detergente (anexo 3)		
	Verifique que las superficies estén totalmente limpias, si es necesario repita las actividades 2, 3, 4 y 5				
	Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación.		Tabla de dosificacion (anexo2)		
	Enjuague con suficiente agua potable hasta retirar toda la solución desinfectante de la parte exterior de la unidad sanitaria. Descargue la unidad para que el agente desinfectante baje por la tubería.		Lista de chequeo de limpieza y desinfección (anexo 6)		
	Escurra el exceso de agua y deje secar al medio ambiente.				

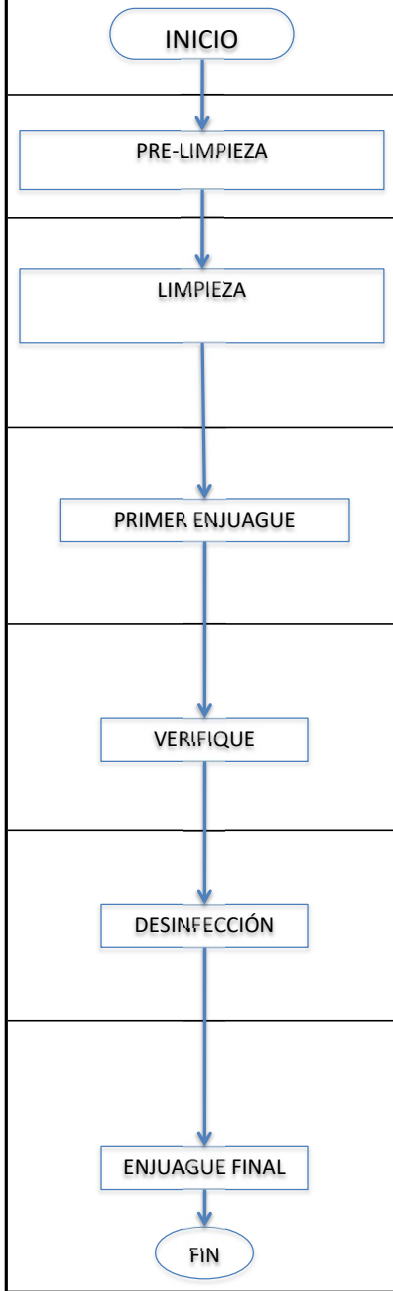
26. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CAMPANA EXTRACTORA

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Asegúrese que la campana se encuentre desconectada de la red eléctrica. Humedezca con suficiente agua para retirar residuos sólidos que hayan quedado adherido a la superficie. Prepare una buena cantidad del agente limpiador y sumerja el paño en la solución, refriegue toda la superficie y si es el caso ayúdese de una escoba o cepillo, deje actuar por unos minutos.	Todo el personal que hace parte del área de producción comedores		Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	De ser necesrio haga desmonte de piezas como hélices y rejillas para asegurar una buena limpieza. Si la campana se encuentra a una altura superior a la referida en el manual de seguridad industrial, tenga en cuenta las recomendaciones para vitar accidentes, si no cuenta con la capacitación debida, solicite que dicho procedimiento lo realice el área dealmacenamiento del iDIPRON.
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca el jabón				
	Desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación, siguiendo forma de aplicación y tiempos de contacto.		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		Bajo ninguna circunstancia se deben dejar sumerjidos en agua.
	Enjuague con suficiente agua potable para retirar el desinfectante				
	Escurra el exceso de agua y deje secar al medio ambiente.				

7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS Y ESTIBAS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Retire manualmente todas las partículas sólidas que se encuentren (plástico, alimentos, tierra, polvo…) con la ayuda de una escoba o cepillo) y dispóngalos en la caneca teniendo en cuenta las normas ambientales establecidas.	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.	Preparación de detergentes (anexo 3)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	Emplear una escoba o cepillo de uso exclusivo para esta actividad, de no contar con uno de so exclusivo, garantice que se encuentren limpios y desinfectados
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando una escoba o un cepillo según necesidad hasta retirar toda la suciedad				
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación.		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		
	Enjuague con suficiente agua potable para retirar el desinfectante				Diligencie el formato de verificación de las condiciones de limpieza y desinfección al finalizar la actividad.
	Escurra el exceso de agua y deje secar al medio ambiente, si las va almacenar, colóquelas sobre estibas.		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		Una vez terminado el procedimiento lave, desinfecte y guarde todos los elementos de aseo utilizados

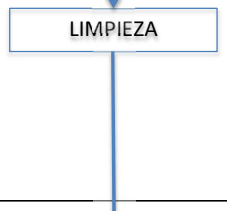
6, DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE LAMACENAMIENTO DE ABARROTES

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Realice este procedimiento cuando las existencias de productos sean bajas , lo anterior para evitar riesgo de contaminación. Retire manualmente todas las partículas sólidas que se encuentren (tierra, polvo) con la ayuda de una escoba o cepillo	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.			Emplear una escoba o cepillo de uso exclusivo para esta actividad, de no contar con un exclusivo, garantizar su limpieza y desinfección. Una vez terminado el procedimiento, lave, desinfecte y gaurde los elementos de aseo utilizados.
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando una escoba o un cepillo según necesidad hasta retirar toda la suciedad.		Preparación de detergentes (anexo 3)		
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Verifique que las superficies estén totalmente limpias.				
	Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación establecida. Este procedimiento se hace por aspersión.		Tabla de dosificación (anexo 2)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	
	Escurra el exceso de agua y deje secar para utilizar.		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		

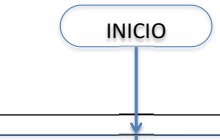
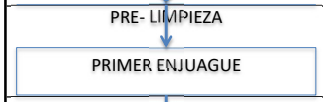
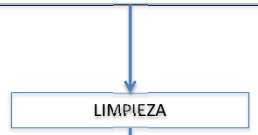
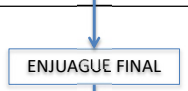
8. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CONGELADORES

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Desconecte el equipo de la red eléctrica el tiempo suficiente para que se desprenda el hielo que pudiera estar adherido.	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.	Preparación de detergentes (anexo 3)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	Emplear una escoba o cepillo de uso exclusivo para esta actividad.
ACONDICIONAMIENTO DEL EQUIPO					
PRE-LIMPIEZA	Retire los trozos de hielo y el agua descongelada con la ayuda de una pala o una espátula **de ser necesario** y dispóngalos en un recipiente plástico.				Programar la limpieza y desinfección del congelador cuando se encuentre vacío o haya existencia baja de productos, ya que estos se puede descomponer por rompimiento de cadena de frío. Teniendo en cuenta que el CRDC cuenta con otro equipo de frìo, introduzca los alimentos de manera provicional para garantizar su calidad e inocuidad Diligencie el formato de verificación de las condiciones de limpieza y desinfección al finalizar la actividad.
DESINFECCIÓN	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación.		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		
ENJUAGUE	Enjuague con suficiente agua potable para retirar el desinfectante				
SECADO	Escurra el exceso de agua y seque para almacenar y utilizar. Conecte el equipo		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección. (anexo 6)		
INSTALACIÓN DEL EQUIPO FIN	Conecte el equipo a la red eléctrica y cuando reporte temperaturas entre los 0°C y 4°C introduzca los alimentos que son sometidos a este tipo de almacenamiento y registre la temperatura en el formato correspondiente		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		Diligencie el formato de verificación de las condiciones de limpieza y desinfección al finalizar la actividad

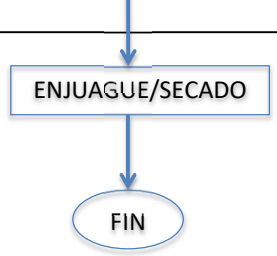
22. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEPÓSITO DE BASURAS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Verifique que las canecas se encuentren completamente desocupadas, verifique que no queden residuos sólidos y/o líquidos	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS	Preparación de detergentes (anexo 3)		
	Humedezca con agua potable, adicione solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando cepillo o escoba.				El procedimiento incluye paredes pisos, techos y puertas. Los elementos de aseo deben ser exclusivos para tal fin, y se deben encontrar colgados en el depósito debidamente marcado por código de colores.
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación.		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		
	Enjuague con suficiente agua para retirar el agente desinfectante y deje secar al medio ambiente o utilice trapeador o aragán		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		

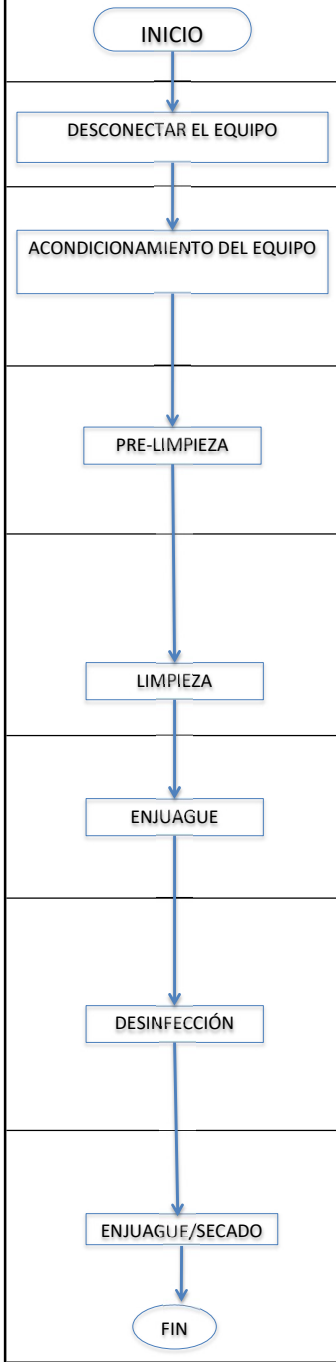
16. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ELEMENTOS DE ASEO (BALDES, CEPILLOS, ESCOBAS, RECOGEDORES, TRAPEROS, ARAGANES)

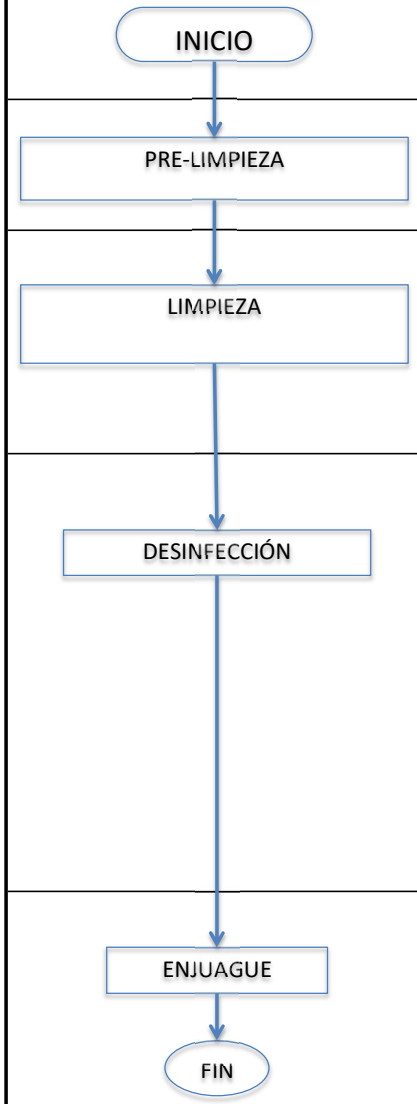
FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Diríjase a la zona de lavado de implementos de aseo. Tome el elemento de aseo que va a lavar y colóquelo sobre la superficie de lavado. Retire manualmente todas las	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS.			
	Enjuague con suficiente agua hasta que salga toda la suciedad acumulada.				
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando una esponjilla, un paño abrasivo o un cepillo rectangular hasta retirar toda la suciedad		Preparación de detergente (anexo 3)		
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Verifique que las superficies estén totalmente limpias, si es necesario repita las actividades 2, 3, 4 y 5				
	Exprima, escurra y retire el exceso de agua según el caso y deje secar al medio ambiente.				
	Almacene y guarde en el lugar asignado para tal fin.				Guarde los implementos de aseo de manera separada de acuerdo a su uso en el área respectiva para , lo anterior para evitar el riesgo de contaminación cruzada. Los traperos y escobas deben quedar colgados, bajo ninguna circunstancia en baldes con agua. Para el caso de los baldes manténgalos rotulados según su uso, lo anterios para evitar contaminación.

2. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EPP

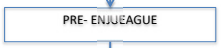
FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Humedezca toda la superficie con suficiente agua, retirando manualmente todas las partículas de polvo y suciedad que se encuentren adheridos a los mismos.	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.	Preparación de detergentes (anexo 3)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	Una vez realizado el procedimiento, lave, desinfecte y guarde todos los elementos utilizados
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando cepillo, esponjilla o paño abrasivo de manera circular por todas la superficie.				Emplear un cepillo, esponjilla o paño abrasivo de uso exclusivo para esta actividad.
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación. (Este procedimiento se debe hacer por aspersión)		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		Estos deben quedar siempre limpios, desinfectados y colgados.
	Enjuague con suficiente agua y Deje secar al medio ambiente.				

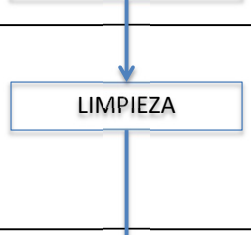
10. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Asegurarse de que el equipo esté apagado y/o desconectado antes de empezar el proceso de limpieza y desinfección. Antes de proceder a la limpieza y desinfección desmontar los equipos, según las características de cada uno de ellos, para facilitar el procedimiento de limpieza y desinfección. Retire manualmente todos los residuos (sólidos y líquidos) y dispóngalos en la caneca teniendo en cuenta las normas ambientales establecidas. Humedezca con agua potable fría o caliente de acuerdo al tipo de suciedad, adicione solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando cepillo, esponjilla o paño abrasivo según necesidad. Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma. Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación establecida. Enjuague con suficiente agua, para retirar trazas del agente desinfectante y Deje secar al medio ambiente, si el por seguridad y buen funcionamiento del equipo se debe secar inmediatamente utilice toalla desechable.	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.	Preparación de detergentes (anexo 3) Tabla de dosificación (anexo 2) Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	Una vez realizado el procedimiento, lave, desinfecte y guarde todos los elementos utilizados En el caso de contar con equipos de piezas que sean desmontables, sumergirlas de 8 a 10 minutos en la solución desinfectante, enjuague con agua potable, deje escurrir y arme nuevamente. Diligencie el formato de verificación de las condiciones de limpieza y desinfección al finalizar la actividad

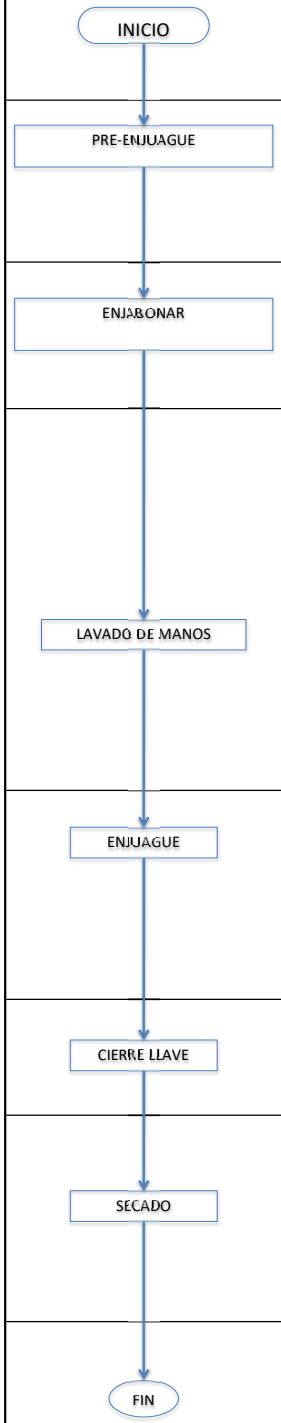
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS					
FLUJOGRAMA	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**DOCUMENTO (REGISTRO)**	**PUNTO DE CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Retire manualmente todos los residuos visibles y dispóngalos en la caneca teniendo en cuenta las normas ambientales establecidas.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS			Se requiere de un Cepillo su uso es exclusivo para esta actividad, de no contar con uno exclusivo garantice su limpieza y desinfección. Una vez terminado el procedimiento, lave desinfecte y guarde los elementos de aseo y utnsilios utilizados
	Humedezca la fruta o la verdura con agua potable a chorro de agua hasta disolver toda la suciedad, en caso de ser necesario utilice un cepillo de cerdas suaves.				
	Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación establecida.		Tabla de dosificación (anexo 2)	Verifique las condiciones de limpieza de las frutas y verduras, pues una adecuada limpieza garantiza una efectiva desinfección. De igual manera Verifique tiempos de contacto con el agente desinfectantes en frutas y verduras que no son sometidas a cocción, esto para garantizar la disminución de la carga microbiana.	
	Escurra el exceso de agua y proceda a almacenar o utilizar.				

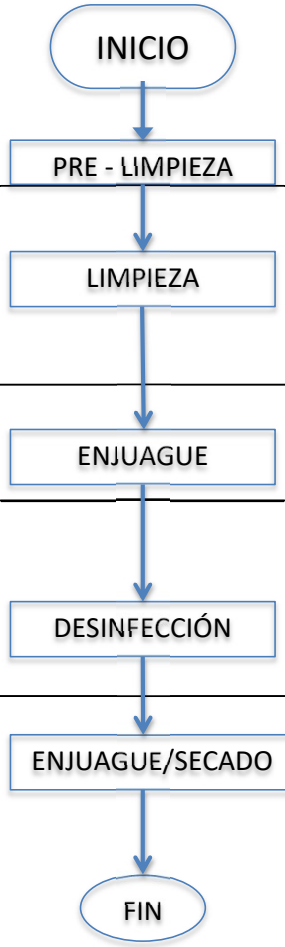
19. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE GUANTES DE CAUCHO EMPLEADOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

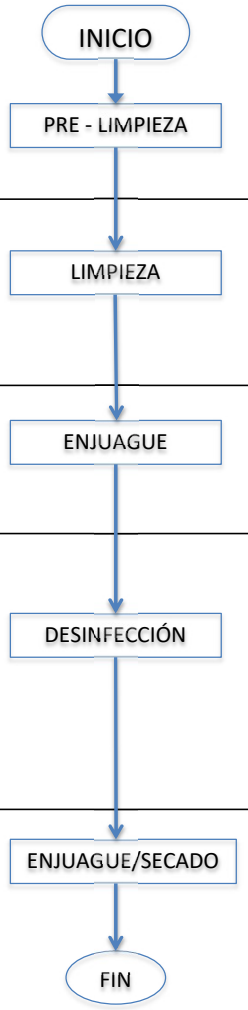
FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Después de realizar el procedimiento de lavado de manos colóquese los guantes de caucho.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS	Procedimiento para la limpieza y desinfección de las manos (anexo 7)		Este procedimiento es indispensable antes de iniciar la actividad asignada, después de manipular alimentos crudos y en general cada vez que cambie de actividad. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben permanecer limpios , sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
	Abra la llave y humedezca toda la superficie externa de los guantes. Cierre la llave.				
	Aplique suficiente jabón líquido antibacterial cubriendo toda la superficie.				
	Frótese las palmas entre sí, de igual manera frótese la palma de la mano derecha con el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos. Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta manteniendo unidos los dedos. Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frótesele con un movimiento de rotación y viceversa Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.				
	Abra nuevamente la llave y enjuague con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma. Tome una toalla desechable para cerrar la llave		Evaluación de higiene personal		Diligencie el formato de verificación de las condiciones de limpieza y desinfección al finalizar la actividad.
	Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación. Este procedimiento debe hacerse por aspersión cada vez que cambiemos de actividad o las veces que sea necesario .				
	Seque al aire libre manteniendo las manos hacia arriba para evitar contacto con el cuerpo o con cualquier objeto. (Nunca se debe secar con el uniforme).				
	Deseche la toalla desechable en la caneca dispuesta para tal fin teniendo en cuenta las normas ambientales establecidas.				

5. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVO					
FLUJOGRAMA	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**DOCUMENTO (REGISTRO)**	**PUNTO DE CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Humedezca toda la superficie del empaque con suficiente agua, retirando manualmente todos los residuos de tierra, polvo y suciedad que se encuentren adheridos.	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.	Preparación de detergentes (anexo 3)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	No se recibirá ningún huevo que venga con fisuras, plumas, residuos de excremento, quebrado, manchado o sucio.
	Se realizará uno a uno hasta retirar toda particula adherida a la cáscara.				Emplear esponjilla o paño de uso exclusivo para esta actividad , de no contar con uno exclusivo, garantice su correcta desinfección, lo anterior para evitar contaminación cruzada.
	Enjuague con suficiente agua y proceda a la apertura del producto (leche o queso según corresponda)				No se realiza proceso de desinfección debido a que todas las preparaciones incluyen proceso de cocción.

.

14. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS					
FLUJOGRAMA	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**DOCUMENTO (REGISTRO)**	**PUNTO DE CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Suba la manga de la blusa hasta el codo en dado caso que sea de manga larga. Abra la llave para dar salida al agua , humedezca el grifo del lavamanos para retirar cualquier elemento que se encuentre adherido a el. Suspenda el flujo de agua. Aplique suficiente jabón líquido antibacterial en la llave o grifo del lavamanos, haga lo mismo con las manos y antebrazos. Frótese las palmas de las manos entre sí y los antebrazos de manera circular cubriendo todas las superficies. Frótese la palma de la mano derecha con el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos. Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados. Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta manteniendo unidos los dedos. Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frótesele con un movimiento de rotación y viceversa Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa. Abra nuevamente la llave y enjuague con suficiente agua la llave o grifo del lavamanos, haga lo mismo con los antebrazos y manos de manera que el agua ruede hacia abajo. Tome una toalla desechable para cerrar la llave. Seque sus manos con una toalla desechable con golpes de la mano hacia el codo, en el caso de que se utilice secador de manos presionar el botón con el codo y evitar que las manos y el antebrazo tengan contacto directo con el equipo. Si no se cuenta con ninguno de los dos medios anteriormente expuestos secar al aire libre manteniendo las manos hacia arriba	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS	Evaluación de Higiene personal	Formato evaluación de la presentación personal manipuladores de alimentos	Cuide también el aseo de las uñas al lavar sus manos

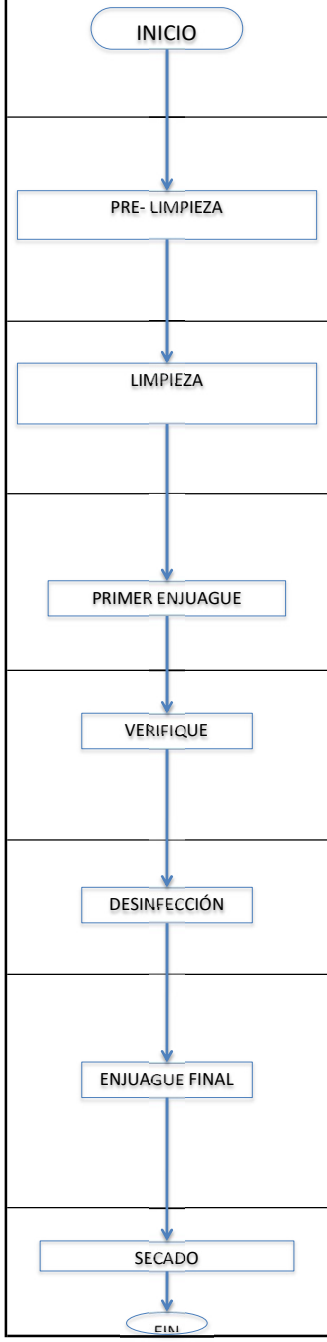
23. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE Y/O UTENSILIOS					
FLUJOGRAMA	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**DOCUMENTO (REGISTRO)**	**PUNTO DE CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Retire manualmente todos los residuos (sólidos y líquidos) y dispóngalos en la caneca teniendo en cuenta las normas ambientales.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES	Preparación de detergentes (anexo 3)		
	Humedezca con agua potable, adicione solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando cepillo, esponjilla o paño abrasivo según necesidad.				
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación, siguiendo forma de aplicación y tiempo de contacto		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		
	Enjuague con suficiente agua para retirar trazas del agente desinfectante y deje secar al medio ambiente para almacenar, en caso de requerirla de manera inmediata, seque con paño absorbente o toalla desechable, una vez terminado el proceso deseche la toalla en la caneca correspondiente.		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		

1. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESONES DE TRABAJO Y UTENSILIOS					
FLUJOGRAMA	**DESCRIPCIÓN**	**RESPONSABLE**	**DOCUMENTO (REGISTRO)**	**PUNTO DE CONTROL**	**OBSERVACIONES**
	Retire manualmente todos los residuos (sólidos y líquidos) y dispóngalos en la caneca teniendo en cuenta las normas ambientales.	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.	Preparación de detergentes (anexo 3)		Una vez realizado el procedimiento, lave, desinfecte y guarde todos los elementos utilizados
	Humedezca con agua potable, adicione solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando cepillo, esponjilla o paño abrasivo según necesidad.				
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación.		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		En el caso de utensilios con piezas que sean desmontables sumergirlas de 8 a 10 minutos en la solución desinfectante. (Anexo 2) y enjuague con agua potable, deje escurrir y arme nuevamente
	Enjuague con suficiente agua para retirar trazas del agente desinfectante y deje secar al medio ambiente. Si se requiere utilizar de manera inmediata seque con toalla desechable.		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		

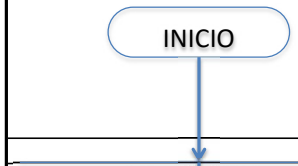
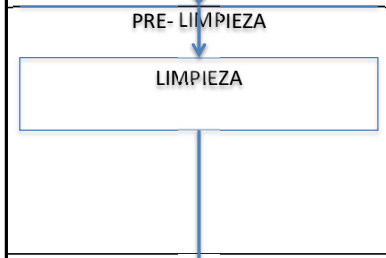
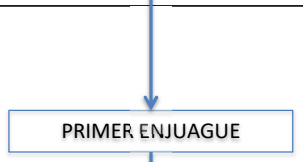
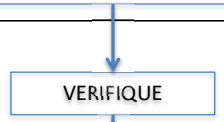
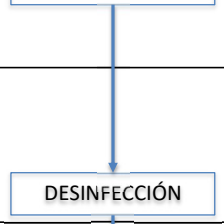
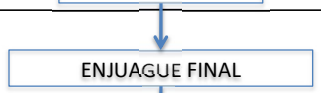
25. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFCCIÓN PAÑOS ABSORBENTES

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Humedezca con suficiente agua para retirar residuos sólidos que hayan quedado adherido a la superficie del paño. Tome una buena cantidad y sumerja el paño en la solución, deje actuar por unos minutos.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS		Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	
					
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca el jabón				
	Desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación, siguiendo forma de aplicación y tiempos de contacto (Elementos de aseo)		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		Bajo ninguna circunstancia se deben dejar sumerjidos en agua.
	Enjuague con suficiente agua potable para retirar el desinfectante				
	Escurra el exceso de agua y deje secar al medio ambiente.				
					

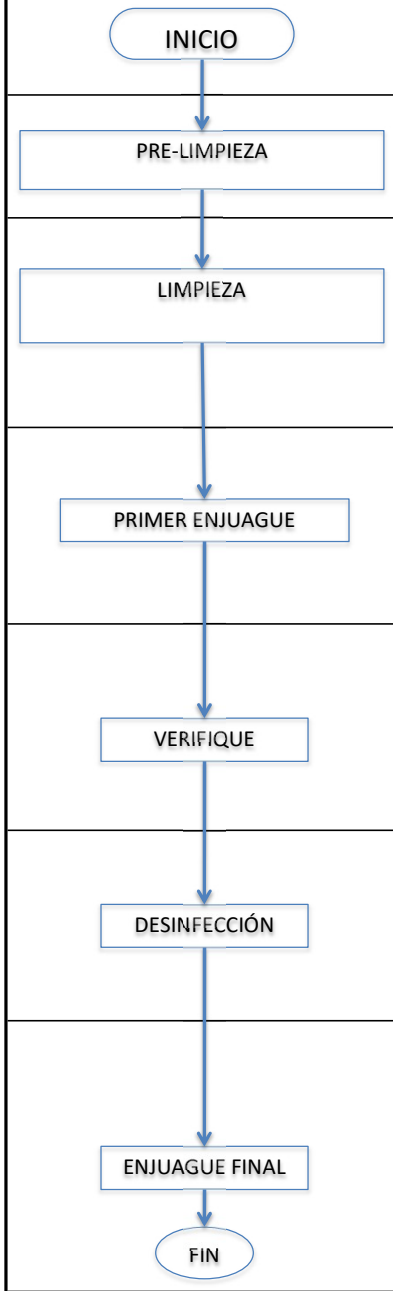
15. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Retire todos los residuos sólidos depositados sobre la superficie, con la ayuda de una escoba, en caso de ser necesario ayúdese de espátulas o cepillos si la suciedad se encuentra adherida y dispóngalos en la caneca teniendo en cuenta las normas ambientales establecidas.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS			Este procedimiento se hará mínimo dos veces al día , es decir empezando y terminando jornadas o las veces que sean necesarias de acuerdo a las actividades que allí se realicen. Emplear una escoba o cepillo de uso exclusivo para cada una de las áreas de trabajo., si no se cuenta para uso exclusivo garantice su limieza y desinfección.
LIMPIEZA	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue haciendo círculos utilizando una escoba o un cepillo según necesidad hasta retirar toda la suciedad		Preparación de detergente (anexo 3)		En el caso de pisos con presencia de grasa, restregar con detergente o desengrasante, enjuagar con agua caliente teniendo cuidado para evitar quemaduras.
PRIMER ENJUAGUE	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
VERIFIQUE	Verifique que las superficies estén totalmente limpias, si es necesario repita las actividades **2, 3 y 4**				
DESINFECCIÓN	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a la tabla establecida.				
ENJUAGUE FINAL	Enjuague con suficiente agua potable hasta retirar toda la solución desinfectante, lo anterior a que el agente desinfectantes es altamente corrosivo				
SECADO FIN	Escurra el exceso de agua y deje secar al medio ambiente. En caso de usar trapero este debe encontrarse completamente limpio, desinfectado y bien escurrido.		Lista de chequeo de limpieza y desinfección (anexo 6)		Se recomienda iniciar trapeando los bordes y por el lugar más alejado de la vía de acceso, los movimientos deben ser horizontales y este se debe enjuagar con agua potable finalizar la actividad. Una vez terminado el procedimiento, lave desinfecte y guarde los elementos de aseo utilizados.

17. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVAMANOS Y GRIFOS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Retire manualmente todos los residuos sólidos depositados sobre la superficie y dispóngalos en la caneca teniendo en cuenta las normas ambientales establecidas.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS			
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue haciendo círculos utilizando un paño abrasivo cubriendo toda la superficie hasta retirar toda la suciedad. Adicional a esto coloque la palma de su mano sobre el grifo y con la llave abierta ejerza presión y suelte, lo anterior para remover posibles partículas adheridas a la tubería				Para el caso de los paños absorbentes hiérvalos en agua dos veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos. Cambielos cuando se encuentren deteriorados o rotos
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.		Preparación de detergente (anexo 3)		
	Verifique que las superficies estén totalmente limpias, si es necesario repita las actividades 2, 3, 4 y 5				
	Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación.		Tabla de dosificacion (anexo 2)		
	Enjuague con suficiente agua potable hasta retirar toda la solución desinfectante.				Almacene los implementos de aseo de manera separada de acuerdo al área de uso para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
	Escurra el exceso de agua y deje secar al medio ambiente.				

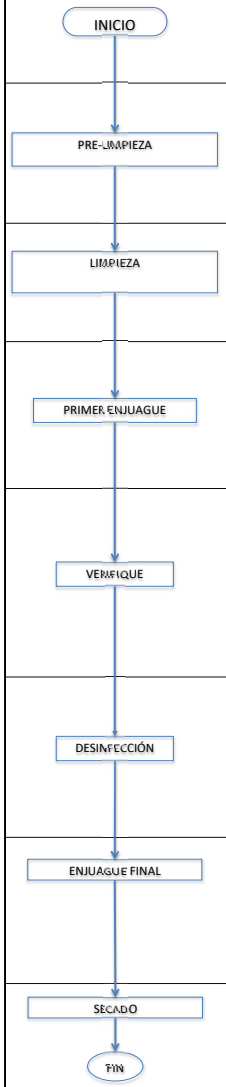
11. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES, PUERTAS Y VENTANAS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Retire manualmente todas las partículas sólidas que se encuentren (tierra, polvo) con la ayuda de una escoba o cepillo	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.			Emplear una escoba o cepillo de uso exclusivo para esta actividad, de no contar con un exclusivo, garantizar su limieza y desinfección. Una vez terminado el procedimiento, lave, desinfecte y gaurde los elementos de aseo utilizados.
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando una escoba o un cepillo según necesidad hasta retirar toda la suciedad.		Preparación de detergentes (anexo 3)		
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma. Tenga precaución con las tomas eléctricas y bombillos				
	Verifique que las superficies estén totalmente limpias, si es necesario repita las actividades 2, 3 y 4				
	Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación establecida.		Tabla de dosificación (anexo 2)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	
	Escurra el exceso de agua y deje secar. Lo anterior para evitar corrosion y oxidación.		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		

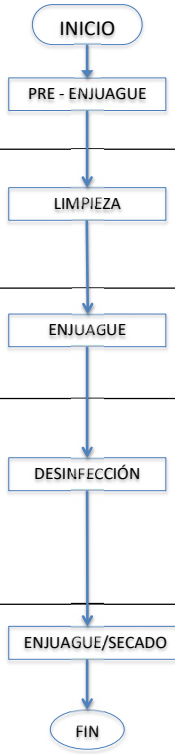
9. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE REFRIGERADORES

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
INICIO		Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.			Programar la limpieza y desinfección del refrigerador cuando se encuentre vacío o cuando haya baja existencia de productos, pues estos se pueden descomponer por rompimiento de la cadena de frío. Teniendo en cuenta que el Comedor cuenta con otro equipo de frío, introduzca los alimentos de manera provicional para garantizar su calidad e inocuidad
ACONDICIONAMIENTO DEL EQUIPO	Desconecte el equipo de la red eléctrica y retire del interior del refrigerador los alimentos que se encuentren almacenados en su interior				
PRE-LIMPIEZA	Retire la suciedad visible con la ayuda de un paño absorbente humedecido				
LIMPIEZA	Aplique solución jabonosa y refriegue toda la superficie, compartimientos del equipo hasta retirar la suciedad visible empleando una escoba, un cepillo, una esponjilla o un paño abrasivo de acuerdo a la necesidad y al tipo de suciedad. Recuerde incluir en la limpieza la parte externa del equipo		Preparación de detergentes (anexo 3)		
ENJUAGUE	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
DESINFECCIÓN	Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación establecida.		Tabla de dosificación (anexo 2)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	
ENJUAGUE	Enjuague con suficiente agua potable para retirar el desinfectante.				
SECADO	Escurra y seque con la ayuda de un paño absorbente hasta retirar el exceso de agua.				
INSTALACIÓN DEL EQUIPO	Conecte el equipo a la red eléctrica y cuando reporte temperaturas entre los 0°C y 4°C introduzca los alimentos que son sometidos a este tipo de almacenamiento y registre la temperatura en el formato correspondiente		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		Diligencie el formato de verificación de las condiciones de limpieza y desinfección al finalizar la actividad
FIN					

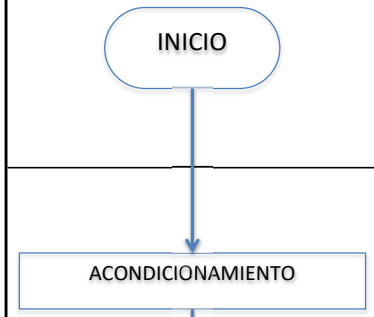
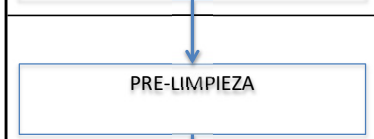
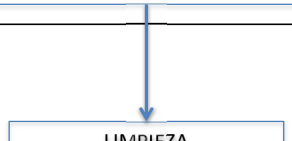
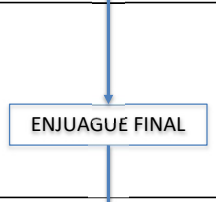
21. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SIFONES Y TRAMPAS DE GRASA

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Para el procedimiento de trampas de grasa, retire todo material sólido (grasa y material orgánico) presente en la misma y dispóngalo en la caneca teniendo en cuenta las normas ambientales establecidas. Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue haciendo círculos utilizando escoba o cepillo cubriendo toda la superficie hasta retirar toda la suciedad Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma. Verifique que las superficies estén totalmente limpias, si es necesario repita las actividades 2, 3 y 4 Prepare la solución desinfectante de acuerdo a la tabla de dosificación Enjuague con suficiente agua potable hasta retirar toda la solución desinfectante. Escurra el exceso de agua y deje secar al medio ambiente.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS	Procedimiento para la preparación de la solución desinfectante (anexo 3) Tabla de dosificación desinfecctnate (anexo 2) Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)	Verificar las condiciones de limpieza antes de proceder a la desinfección	

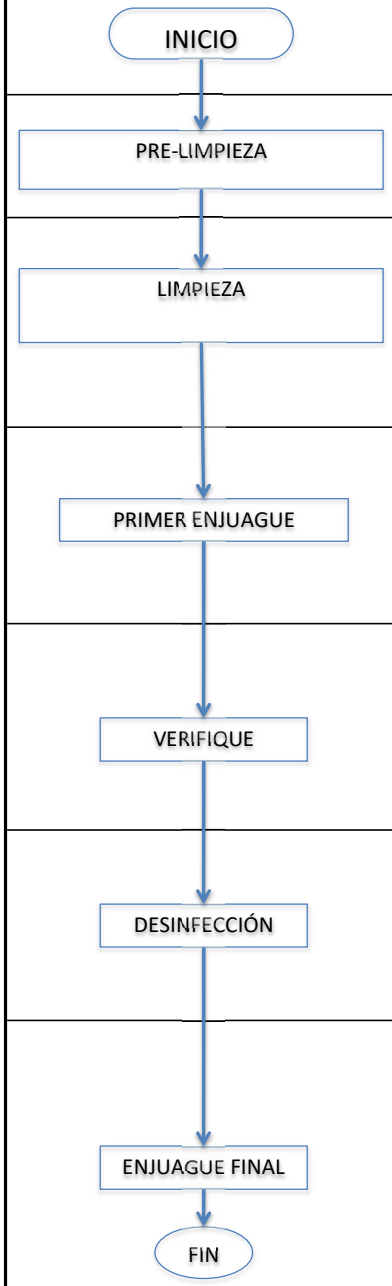
3. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TABLAS DE PICADO

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Humedezca toda la superficie con suficiente agua, retirando manualmente todos los residuos de alimentos y suciedad que se encuentren adheridos a las mismas.	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.	Preparación de detergentes (anexo 3)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	Una vez realizado el procedimiento, lave, desinfecte y guarde todos los elementos utilizados
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando cepillo, esponjilla o paño abrasivo de manera circular por todas la superficie.				Emplear un cepillo, esponjilla o paño abrasivo de uso exclusivo para esta actividad.
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Prepare la solución desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación.		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		Utilice las tablas acrílicas de acuerdo a su color, lo anterior para evitar o disminuir el riesgo de contaminación cruzada. Recuerde: Amarilla Queso, Roja carnes de res, cerdo y pollo, Verde y café frutas y verduras, Azul parrilla- comida caliente-
	Enjuague con suficiente agua y Deje secar al medio ambiente.				

27. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Cierre el registro de entrada de agua potable con suficiente tiempo para consumir el agua existente y deje una cantidad de aprox. 10 cm. Retire la tapa del tanque 10 minutos antes de empezar el lavado para que haya ventilación, elimine el lodo y el material extraño depositado en el fondo y paredes del tanque	EMPRESA CERTIFICADA POR SECRETARÍA DE SALUD			Esta actividad se debe realizar con una periodicidad de cada seis meses. La debe realizar una empresa certificada por la Secretaria de salud
	Con la ayuda del cepillo o escoba de cerda dura remueva toda la suciedad adherida como lodo, lama del fondo, paredes y tapa del tanque.		SOPORTE DEL PROCEDIMIENTO, FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS , FICHAS DE BIOSEGURIDAD		
	Enjuague varias veces el tanque para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que observe que no hay suciedad en las paredes y en el fondo y hasta que el agua del lavado salga totalmente limpia				
	Disuelva 1150 mililitros de Hipoclorito comercial al 5,25%, en 60 litros de agua. Aplique la solución desinfectante en las paredes, fondo y tapa del tanque, observando que escurra por todas las superficies y deje actuar por 20 min.aprox Abra los grifos, que dan salida al agua del tanque y deje drenar la solución desinfectante, cuando empiece a salir, cierre el grifo manteniendo la solución por un espacio de 20 minutos en todos los conductos para desinfectar la tubería			Verifique el estado de limpieza del tanque de abastecimiento de agua y su tapa antes de proceder a la desinfección.	
	Enjuague nuevamente toda la superficie del tanque con el fin de eliminar cualquier rastro del desinfectante, deje drenar el agua por un espacio de tres minutos por toda la tubería.				
	Revise que todos los grifos estén cerrados y proceda a llenar el tanque		Verifique la correcta posición de la tapa y registre la actividad		

12. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Retire manualmente si es posible, o utilice escoba o cepillo, para remover todas las partículas sólidas que se encuentren (tierra, polvo, telerañas)	Todo el personal que hace parte del área de producción del comedor.			Emplear una escoba o cepillo de uso exclusivo para esta actividad, si no cuenta con uno exclusivo garantice su limpieza y desinfección. Una vez terminado el procedimiento lave, desinfecte y guarde ls elementos de aseo utilizados Si los techos superan una altura de dos metros emplee una hidrolavadora para facilitar las actividades de limpieza y desinfección, utilice los elementos de protecciòn personal y tome todas las medidas de seguridad pertinentes. En caso de superar alturas mayores solicitar el servicio al área de mantenimiento del Idipron.
	Aplique solución jabonosa (agua y jabón) y refriegue utilizando los elementos anteriormente citados, según necesidad hasta retirar toda la suciedad.		Preparación de detergentes (anexo 3)		
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca la espuma.				
	Verifique que las superficies estén totalmente limpias, si es necesario repita las actividades 2, 3 y 4				
	Prepare la solución desinfectante, de acuerdo a la tabla de dosificación establecida.		Tabla de dosificación (anexo 2)	Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	
	Escurra el exceso de agua y deje secar al medio ambiente.		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		

24. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TERMÓMETROS

FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO (REGISTRO)	PUNTO DE CONTROL	OBSERVACIONES
	Retire el termómetro del estuche y tome una cantidad suficiente de jabón desinfectante, frote con las manos el vástago bimetálico de manera uniforme. Deje actuar el agente limpiador por unos segundos.	Todo el personal que hace parte del área de producción COMEDORES COMUNITARIOS		Verifique las condiciones de limpieza antes de realizar la desinfección	
	Enjuague con suficiente agua hasta que desparezca el jabón				
	Desinfectante de acuerdo a lo establecido en la tabla de dosificación, siguiendo forma de aplicación y tiempos de contacto (Equipos).		Tabla de dosificación del desinfectante (anexo 2)		Si utilizamos como agente desinfectante el producto timsen no se hace necesaria la etapa del enjuague. Cabe anotar que el procedimiento se debe hacer cada vez que verifiquemos o tomemos la temperatura de algún alimento o preparación.
	Enjuague con suficiente agua potable para retirar el desinfectante (en caso que utilice como agente desinfectante el hipoclorito de sodio).				
	Escurra el exceso de agua o seque con toalla desechable y guarde en su respectivo estuche.		Lista de Chequeo de Limpieza y Desinfección (anexo 6)		