PLAN DE SANEAMIENTO

HOGAR FRANCISCO Y CLARA

Convenio 7459 del 1 de Junio del 2021.

Fusagasugá, 2023

Contenido

1. Introducción 5
2. Propósito 5
3. Alcance 5
4. Implementación 6
5. Normograma 6
6. Plan de saneamiento de la *(Nombre de la unidad operativa)*. 11
8. INFORMACIÓN GENERAL 13
9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 16
9.1. INTRODUCCIÓN 16
9.2. OBJETIVO GENERAL 16
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 16
9.4. Definiciones 17
9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 21
9.5.1. Métodos de higienización 22
9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 22
9.5.2. Métodos de limpieza 22
9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores 23
9.5.4. Técnicas de aseo para pisos 23
9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 24
9.5.6. Desinfección 24
9.5.7. Clases de desinfectantes 24
9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química 24
9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 25
9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 27
9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa 29
9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 30
9.5.13. Guía para limpieza y desinfección 33
9.5.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 77
9.6. PLAN DE CONTINGENCIA 79
9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN. 79
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 80
10.1. INTRODUCCIÓN 80
10.2. OBJETIVO GENERAL 80
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 80
10.4. DEFINICIONES 81
10.5. MARCO TEÓRICO 85
10.6. PUNTO ECOLÓGICO. 87
10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES. 88
10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES. 88

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS. 88
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 89
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL. 89
10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA 90
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS. 91
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL. 92
10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN 92
10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) 93
10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS) 93
10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 93
10.12. RESIDUOS ESPECIALES. 94
10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 94
10.14. PLAN DE CONTINGENCIA 99
10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) 99
10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) 99
10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS) ..99
11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 100
11.1. INTRODUCCIÓN 100
11.2. OBJETIVO GENERAL 100
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 100
11.4. ALCANCE 101
11.5. DEFINICIONES 101
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 103
11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 103
11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 103
11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS. 103
11.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES. 108
11.6.5. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA 109
11.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 109
11.6.7. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS 109
11.6.8. REGISTRO DE VERTIMIENTOS 110
11.6.9. PLAN DE CONTINGENCIA 110
11.6.10. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 111
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 111
12.1. INTRODUCCIÓN 111
12.2. OBJETIVO GENERAL 112
12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 112
12.4. DEFINICIONES 112
12.5. MARCO TEÓRICO 113

12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 114
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA: 114
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 115
12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 115
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 115
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS......116
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS: 116
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA 117
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.....117

1. Introducción

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

El presente documento: Plan de Saneamiento Básico, 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 enfocado en las necesidades del HOGAR FRANCISCO Y CLARA, dicha herramienta parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios como las zonas alimentarías y no alimentarías de cada unidad operativa, vinculando y articulando responsables administrativos y operativos en la ejecución de los cuatro programas que lo componen permitiendo así plantear diagnósticos, verificaciones, controles y acciones correctivas en un tiempo determinado de las condiciones higiénico sanitarias.

La implementación es responsabilidad de todos los funcionarios y contratistas del HOGAR FRANCISCO Y CLARA y su adopción es obligatoria, para lo cual se debe diligenciar el formato declaración de compromiso (FOR-PSS-072) así mismo dicho plan debe estar al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético y físico, articulando sus guías y actividades de acuerdo a las necesidades del ; su actualización debe realizarse cada vez que se requiera y/o sea solicitada por alguna de las dependencias competentes.

El presente Plan de Saneamiento Básico está establecido para el HOGAR FRANCISCO Y CLARA y cuenta con los elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente de conformidad con los servicios sociales que se prestan a la comunidad. Consecutivamente se definen las alternativas de manejo apropiado, las responsabilidades que cada actor tiene y los instrumentos para su implementación.

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 en todos los procesos de recibo, almacenamiento, dispensación y elaboración de los alimentos al interior del Hogar Francisco y Clara.

3. Alcance

El alcance de este Plan aplica para Todos los funcionarios y contratistas del Hogar Francisco y Clara, así como las personas mayores, familias y residentes en general.

El Plan de Saneamiento tiene cuatro programas respaldados por, una serie de normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del Hogar Francisco y Clara, libres de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura; su implementación permite establecer frecuencias de control y responsables para cada una de las actividades

4. Implementación

Hogar Francisco y Clara 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.

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

NORMA	DESCRIPCIÓN
Ley 09 de 1979	**CODIGO SANITARIO** Modificada por la Ley 1805 de 2016, 'por medio de la cual se modifican la Ley 73 de 1988 y la Ley 919 de 2004 en materia de donación de componentes anatómicos y se dictan otras disposiciones', publicada en el Diario Oficial No. 49.955 de 4 de agosto de 2016. - Modificada por el Decreto 126 de 2010, publicado en el Diario Oficial No. 47.599 de 21 de enero de 2010, 'Por el cual se dictan disposiciones en materia de Inspección, Vigilancia y Control, de

	lucha contra la corrupción en el Sistema General de Seguridad Social en Salud, se adoptan medidas disciplinarias, penales y se dictan otras disposiciones'. Decreto expedido bajo el estado de emergencia social decretado mediante el Decreto 4975 de 2009. INEXEQUIBLE. - La Ley 100 de 1993, 'por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones', publicada en el Diario Oficial No. 41.148 de 23 de diciembre de 1993, establece en el Inciso Final del Artículo 152: 'ARTÍCULO 152. OBJETO. ... 'Las competencias para prestación pública de los servicios de salud y la organización de la atención en salud en los aspectos no cobijados en la presente Ley se regirán por las disposiciones legales vigentes, en especial por la ley 10 de 1990 y la ley 60 de 1993. Las actividades y competencias de salud pública se regirán por las disposiciones vigentes en la materia, especialmente la ley 9 de 1979 y la ley 60 de 1993, excepto la regulación de medicamentos que se regirá por lo dispuesto en la presente Ley'. - Modificada por el Decreto 919 de 1989, publicado en al Diario Oficial No 38.799, del 1 de mayo de 1989, 'Por el cual se organiza el Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Desastres y se dictan otras disposiciones' - Modificada por la Ley 73 de 1988, publicada en el Diario Oficial No. 38.623, del 21 de diciembre de 1988, 'Por la cual se adiciona la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones en materia de donación y trasplante de órganos y componentes anatómicos para fines de trasplantes u otros usos terapéuticos'. - El Artículo 47 del Decreto 3466 de 1982 establece: 'ARTÍCULO 47. RÉGIMEN DEL CÓDIGO SANITARIO NACIONAL Y OTROS REGÍMENES ESPECIALES. El régimen especial para determinados bienes y servicios contemplados en el Código Sanitario Nacional (Ley 9a. de 1979) continuará vigente en su totalidad, pero serán aplicables a los mismos bienes y servicios las disposiciones del presente Decreto que regulan aspectos no previstos en dicho Código. 'La misma disposición se aplica a los regímenes especiales actualmente vigentes para otro tipo de bienes y servicios.' El Decreto 3466 de 1982, 'por el cual se dictan normas relativas a la idoneidad, la calidad, las garantías, las marcas, las leyendas, las propagandas y la fijación pública de precios de bienes y servicios, la responsabilidad de sus productores, expendedores y proveedores, y se dictan otras disposiciones', fue publicado en el Diario Oficial No.

	33.559 de 3 de diciembre de 1982.
Ley 373 de 1997	**Ahorro y uso eficiente del agua.** - Modificado por la Ley 1333 de 2009, publicada en el Diario Oficial No. 47.417 de 21 de julio de 2009, 'Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones' - Modificada por la Ley 812 de 2003, publicada en el Diario Oficial No. 45.231, de 27 de junio de 2003, 'Por la cual se aprueba el Plan Nacional de Desarrollo 2003-2006, hacia un Estado comunitario'.
LEY 1753 DEL 2015	**Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018** - Modificada por la Ley 1917 de 2018, 'por medio de la cual se reglamenta el Sistema de Residencias Médicas en Colombia, su mecanismo de financiación y se dictan otras disposiciones', publicada en el Diario Oficial No. 50.652 de 12 de julio de 2018. - Modificada por la Ley 1911 de 2018, 'por medio de la cual se crea la contribución solidaria a la educación superior y se dictan otras disposiciones sobre los mecanismos y las estrategias para lograr la financiación sostenible de la educación superior', publicada en el Diario Oficial No. 50.649 de 9 de julio de 2018. - Modificado por el Decreto Ley 892 de 2017, 'por el cual se crea un régimen transitorio para la acreditación en alta calidad de los programas académicos de licenciaturas a nivel de pregrado que son ofrecidos en departamentos donde se localizan municipios priorizados para la implementación de los Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial (PDET)', publicado en el Diario Oficial No. 50.247 de 28 de mayo de 2017. - Modificada por la Ley 1796 de 2016, 'por la cual se establecen medidas enfocadas a la protección del comprador de vivienda, el incremento de la seguridad de las edificaciones y el fortalecimiento de la Función Pública que ejercen los curadores urbanos, se asignan unas funciones a la Superintendencia de Notariado y Registro y se dictan otras disposiciones', publicada en el Diario Oficial No. 49.933 de 13 de julio de 2016.
Decreto 3075 de 1997	**Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos.** Modificado parcialmente por el decreto 1175 de 2003.
Decreto 1541 de 1978	**Otorgamiento de concesiones y vertimientos.** Modificado por el Decreto Nacional 2858 de 1981

Decreto 1575 de 2007	**Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano**
Decreto 1594 de 1984	Por el cual se reglamenta parcialmente el Tí-tulo I de la Ley 9 de 1979, así- como el Capí-tulo II del Tí-tulo VI -Parte III- Libro II y el Tí-tulo III de la Parte III -Libro I- del Decreto - Ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos lí-quidos
DECRETO 302 DE 2000	**Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994, en materia de prestación de los servicios públicos domiciliarios de acueducto y alcantarillado.** - Artículos compilados en el Decreto Único Reglamentario 1077 de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Vivienda, Ciudad y Territorio, publicado en el Diario Oficial No. 49.523 de 26 de mayo de 2015. Debe tenerse en cuenta lo dispuesto por el artículo 3.1.1 del mismo Decreto 1077 de 2015. - Modificado por el Decreto 3050 de 2013, 'por el cual se establecen las condiciones para el trámite de las solicitudes de viabilidad y disponibilidad de los servicios públicos domiciliarios de acueducto y alcantarillado', publicado en el Diario Oficial No. 49.016 de 27 de diciembre de 2013. 1. Modificado por el Decreto 229 de 2002, publicado en el Diario Oficial No 44.710, de 15 de febrero de 2002, 'Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 302 del 25 de febrero de 2000'
Decreto 838 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.** Modificó el Decreto 1713 de 2002 por el cual se reglamentaron las Leyes 142 de 1994, 99 de 1993 y el Decreto ley 2811 de 1974, con el fin de promover y facilitar la planificación, construcción y operación de sistemas de disposición final de residuos sólidos
Decreto 4741 de 2005	Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades. - Artículos compilados en el Decreto Único Reglamentario 780 de

	2016, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, publicado en el Diario Oficial No. 49.865 de 6 de mayo de 2016. Debe tenerse en cuenta lo dispuesto por el artículo 4.1.1 del mismo Decreto 780 de 2016.
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento Básico, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar
Resolución 1618 DE 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 la misma. - Modificada por la Resolución 1509 de 2011, publicada en el Diario Oficial No. 48.066 de 11 de mayo de 2011, 'Por la cual se modifica el artículo 7o de la Resolución 1618 de 2010 y se corrige un yerro'
Resolución 0631 del 2015	Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones. - Modificada por la Resolución 2659 de 2015, 'por la cual se modifica el artículo 21 de la Resolución número 631 de 2015', publicada en el Diario Oficial No. 49.741 de 30 de diciembre de 2015.
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 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos
Resolución	Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional

2184 de 2019	de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones.
Resolución 1344	
SGA	
COVID-19	Ingresar a www.minsalud.gov.co

Norma técnica colombiana

NORMA	TEMA
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

6. Plan de saneamiento de la comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara.

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 al Hogar Francisco y Clara.

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 del Hogar Francisco y Clara y las actividades de capacitación al personal manipulador del servicio de alimentación, entrega de apoyos alimentarios y personal de aseo del Hogar Francisco y Clara para su implementación.

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

7. Responsables

El área de gestión ambiental será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Plan de saneamiento con las áreas responsables.

A continuación, se referencian las áreas responsables de la socialización del documento Plan de saneamiento al personal del Hogar Francisco y Clara:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Nutricionistas y Gestor Ambiental.
Desechos sólidos	Nutricionistas y Gestor Ambiental.
Control de plagas	Nutricionistas y Gestor Ambiental.
Abastecimiento o suministro de agua potable	Nutricionistas y Gestor Ambiental.

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Coordinación, nutricionistas, gestor ambiental, auxiliares de servicios generales
Desechos sólidos	Coordinación, nutricionistas, gestor ambiental, auxiliares de servicios generales
Control de plagas	Coordinación, nutricionistas, gestor ambiental, auxiliares de servicios generales y empresa externa especializada en control de plagas

Abastecimiento o suministro de agua potable	Coordinación, nutricionistas, gestor ambiental, auxiliares de servicios generales y empresa externa especializada en higienización de tanques de agua.

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del gestor ambiental del Hogar Francisco y Clara.

Los responsables de la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo serán las profesionales en nutrición y el gestor ambiental. El presente documento y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en custodia del Hogar Francisco y Clara (oficinas de nutrición y gestión ambiental).

8. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad Operativa	Hogar Francisco y Clara
Coordinador de la Unidad Operativa	Hna. María Flor Elba Zuluaga Duque.
Servicio prestado:	~~Atención Integral Persona Mayor.~~ Comunidad de Cuidado.
Dirección	Km 2 Vía Fusagasuga – Pasca.
Teléfono	8722546
Localidad	Fuera de Bogotá (Fusagasugá)
Empresa y/o responsable de aseo	Auxiliares de Servicios Generales (Operador)
Empresa y/o responsable de cocina	Auxiliares de Servicios de Alimentos (Operador)
Cobertura	250 personas mayores
Número de funcionarios	110
Número de personal de servicios Manipulación de Alimentos	29

Aseo y Cafetería **Vigilancia**	
Total, personas en la Unidad Operativa	360

Numero de Tanques de Reserva de Agua Potable:	3 tanques
Material:	Cemento
Localización:	Parte posterior Alta del Centro.
Capacidad:	56.882 litros (Cada Uno) 170.646 Lts (Total)
Abastecimiento:	Acueducto Agualbesa
Gestión de Residuos No Peligrosos	EMSERFUSA ESP
Gestión de Residuos peligrosos- Hospitalarios	DECONT S.A ESP
Numero de Cuartos para el Almacenamiento Temporal de Residuos Solidos	3 cuartos, Fácil Limpieza y Desinfección
Estaciones de Cebado (Roedores)	13 estaciones Tipo Neptuno. Control en Cebo (Bromadiolona)
 	**Cuartos o habitaciones:** EL Centro cuenta con un área de dormitorio con disposición de espacio suficiente, que permita el desplazamiento fácil de la persona mayor, evitando el hacinamiento y las barreras arquitectónicas ~~de acuerdo a~~de acuerdo con la cobertura. Habitaciones colectivas e individuales si se requiere. **Baños:** Todos los baños están ubicados en las habitaciones y los pisos son antideslizantes algunos Baños son tipo perlizadores para el ahorro de Agua. La iluminación es Tipo Led. Son cómodos con pasamanos, sin barreras arquitectónicas, que permiten el libre desplazamiento a las diferentes áreas. El inmueble dispone de baterías de

Con formato: Sangría: Izquierda: 0 cm





baterías sanitarias suficientes conforme especificaciones del anexo técnico.

Área Social: Se cuenta con salas de integración y esparcimiento para las actividades sociales de las personas mayores, con capacidad para todos los adultos del Centro.

Área de Comedor: Espacio destinado para el consumo de alimentos, en condiciones óptimas de aseo e higiene, ambiente acogedor.

Área de consultorios: La Institución cuenta con oficinas compartidas y consultorio de atención individual: Consultorio Médico, sala de terapia física, terapia ocupacional, enfermería, psicología están claramente identificadas para facilitar el acceso a los diferentes servicios, debidamente habilitadas de conformidad con las exigencias de la Secretaría Distrital de Salud.

Área Administrativa: Se cuenta con espacios para cada una de las áreas (trabajo social, recepción, zona de Archivo coordinación, etc.) con el fin de brindar una atención adecuada a las personas mayores.

Área de Cocina: El área de cocina cuenta con espacios adecuados para la manipulación, preparación y almacenamiento de los alimentos en condiciones óptimas de higiene con acabado de medias cañas, hermeticidad en techos-muro, piso -muro y muro-muro.

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara se encuentre realmente higiénica y segura, conforme a las políticas establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social y a la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución realizará unas buenas prácticas higiénicas y aplicará los procesos de higienización correctamente.

La contaminación alimentaria de origen microbiológico constituye una causa de muchas enfermedades graves e incluso fatales; los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución, por el inadecuado manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños, superficies, equipos e instalaciones, por el lavado de manos inapropiado, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, que abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir,

Higienización = Limpieza + Desinfección. De esta manera la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.

En el presente programa se describen las guías de higienización, listas de chequeo para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección, factores claves para disminuir el riesgo de contaminación.

Para su correcta ejecución es muy importante seguir las indicaciones establecidas; no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. “Si una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado”

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara 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 del Hogar Francisco y Clara 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]

[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/

- **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 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.

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

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

[6] Ibid.

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

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

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

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

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

- **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.

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

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

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

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

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

- **Medidor**: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas 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.

---

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

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

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

[11] Ibid.

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

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

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

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

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

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

- **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

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

[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

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

9.5.1. Métodos de higienización

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

9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

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

El Hogar Francisco y Clara Ha decidido implementar la técnica de Desinfección por sustancias Químicas. 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

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos. (Menaje e instrumental de alimentos)	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión – Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa –

				Aspersión
Elementos didácticos (Balones, aros etc.)	1 litro	4 ml	10- 15 min	Directa
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y (Trampas de grasa. exteriores)	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, (Lavamanos, duchas, sanitarios, paredes, techo, piso, ventanas, puertas) implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Dispensadores, Capilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Colchones y colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas expuestas a fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

*****Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se utilizarán vasos medidores y jeringas de uso exclusivo. 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.

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: 50 ppm
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 ppm
- Utensilios y equipos, elementos didácticos plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), dispensadores, capilleros y protectores de cepillos de dientes: 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, área lava-colas, implementos de aseo:400ppm.

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.

CODIGO DE COLOR DE ELEMENTOS DE ASEO

En el Hogar Francisco y Clara se clasifican los elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual está expuesta en el área de alimentos y Cuartos de Aseo.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en el Centro para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta, ser pintados u otra forma que permita la adecuada identificación.

COLOR	ASIGNACIÓN
Gris	Lavandería
Verde	Comedor
Azul	Habitaciones, capilla y áreas comunes (No se Realizan procedimientos invasivos)
Blanco I	Cocina, Despensa y Bodega de Alimentos
Blanco II	Cocineta
Rojo I	Baños
Rojo II	Consultorios, aislamiento, observación, CATRS
Negro	Oficinas

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.

CODIGO DE COLOR DE LOS GUANTES:

El Hogar Francisco y clara establece un código específico para el uso de los guantes a fines de prevenir la contaminación cruzada.

COLOR	ÁREAS
Negro	Habitaciones, oficinas, Zonas comunes. (Servicios Varios)
Amarillo	Menaje del Servicio de Alimentación

Rojo	Baños y Áreas Críticas. (Áreas contaminadas) (Inactivación de fluidos corporales)

Son necesarias las gafas de seguridad como elementos de protección personal contra salpicaduras, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva. Así mismo son necesarias las gafas de seguridad en el proceso de lavandería y mascarillas para control de olores.

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: “Riesgo Biológico”.

9.5.10. Manejo de productos químicos dentro del Hogar Francisco y Clara.

- 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 el Hogar Francisco y Clara 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 siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:



Fuente: OMS. 2017.

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

El Hogar Francisco y Clara ha realizado un inventario de todas las instalaciones y equipos en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, maquinaria y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado

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 (Cocina, Panadería)	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Licuadora Nevera, Congelador, Campana extractora, Balanza Gramera, Termómetros, Hornos Estufa Batidora Freidora, Basculante, Nevera, Congeladores, Filtro de agua, Picadora, Exprimidor, Gratinadora, Trampa de grasa.	Utensilios de cocina Estantes Canecas de cocina Menaje
Salón comedor (Área segundo Piso)	Paredes Mesones Pisos Techo Puerta Ventanas	Mesas Sillas Dispensador de Agua Dispensador de Gel	Bandejas de plástico Carros transportadores
Almacenamiento de alimentos	Pisos Paredes Techo Ventanas Puerta Mesones Abarrotes	Estantes Estibas Báscula	Recipientes para almacenamiento de alimentos Canastillas Canecas Estibas Bidón ACU.
Cocinetas	Paredes Piso Techo Puerta mesones Ventanas	Máquina de lavado de menaje Trampa de Grasa	Menaje Bandejas Carro de transporte de menaje

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
Salones de TV, Audiovisuales, reuniones y salas de Juntas	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Muebles Mesas Sillas Elementos didácticos Dispensadores de gel. Capilleros
Área administrativa	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Muebles Mesas Sillas Stand Equipos de computo Impresoras Canecas de residuos
Área de Consultorios	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas Mesones Medias Cañas	Dispensadores Camillas Biombo Basculas Escritorio Silla Computador Impresora Elementos de apoyo motriz Canecas de residuos
Baños	Paredes Pisos Techo Lámparas Puertas Ventanas Sanitarios Lavamanos Duchas	Canecas de residuos Dispensadores Espejos
Habitaciones	Paredes Pisos Techo Puerta Ventanas	Camas Colchones Forros de colchones Estantes - armarios

Patios	Paredes Pisos Puertas Ventanas Canales	Sillas Mesas Camillas de emergencia Equipos de Sonido
Cuarto de máquinas	Paredes Pisos Techo Lámparas Puertas Ventanas	Planta eléctrica Ascensor
Lavandería	Paredes Pisos Techos Puertas Ventanas	Estantes Lavadoras Lavaderos Tendederos Secadoras Canecas Ropa de cama, toallas, prendas de vestir entre otros. Plancha
Vestieres	Paredes Pisos Techos Lámparas Puertas Ventanas	Estantes Casilleros Espejos Sillas Dispensadores

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.

9.5.12. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del Hogar Francisco y Clara 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.

ÁREAS EN GENERAL					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
PISOS	LIMPIEZA	Ver Cronograma de Limpieza y Desinfección	Balde plástico de 12 Litros Medidor plástico Escoba blanda, escoba dura o cepillo (Acorde al código de color del área) Trapero (Acorde al código de color del área) Recogedor Detergente (Polvo o liquido) Agua Guantes (Conforme Código de Colores) Letrero piso Húmedo	1. Identifique los implementos necesarios para el desarrollo de la actividad (Ver columna implementos) 2. Colóquese los EPP necesarios y acordes al área. 3. Si en el área a intervenir se encuentran contenedores de residuos sólidos retírelos para poder realizar la limpieza y desinfección. **Nota:** Si en el área a intervenir se encuentran contenedores para el almacenamiento de residuos sólidos o ropa sucia se deberá remitir al protocolo de limpieza y desinfección de dichos elementos tenga en cuenta que se debe comenzar siempre de lo menos contaminado a lo más contaminado. 4. Proceda a instalar el letrero de piso Húmedo 5. Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. 6. Realice un barrido general del área, retirando los enseres que no afectan el desarrollo de las demás actividades. 7. Retire los residuos con la ayuda del recogedor y dispóngalos en bolsa verde (residuos ordinarios) 8. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto utilizando un balde plástico de 12 litros 8.1 (100 ml de Jabón líquido en 12 litros de Agua o 50 gr de Jabón polvo en 12 litros de agua) Diluya el jabón hasta tener una mezcla homogénea. 9. Esparcir uniformemente la solución detergente con la escoba y/o cepillo (este implemento debe estar limpio). 10. Restriegue haciendo fricción con la escoba y/o trapero en la superficie, eliminando toda la suciedad adherida posible. 11. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que el detergente actúe. 12. Restriegue por segunda vez haciendo fricción en la superficie, verificando que se ha removido toda la suciedad visible. 13. Enjuague: Retire el detergente y/o desengrasante, con un trapero limpio - húmedo usando la técnica del zic zac. 14. Si considera necesario según la superficie a intervenir retire con un trapero húmedo el jabón aplicado y proceda aplicar desengrasante en una dilución de 100 ml del producto en 10 litros de agua y aplíquelo uniformemente. 15. Restriegue haciendo uso de una escoba de cerdas duras haciendo fricción en la superficie, verificando que se ha removido toda la suciedad visible. **Nota:** Recuerde que debe trapear como mínimo tres veces el área intervenida, asegurándose que todo el detergente y/o desengrasante se retiró completamente. **Nota:** Después del enjuague, verificar que haya sido eliminada toda la suciedad visible de la superficie. En caso de necesitarse, se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio. 16. Lave los implementos utilizados. 17. Retírese los guantes 18. Realice lavado de Manos.	Auxiliares de Servicios Generales.

	DESINFECCIÓN	Ver Cronograma de Limpieza y Desinfección	Balde plástico de 12 Litros Medidor plástico Trapero (Acorde al código de color del área) Desinfectantes, (según tipo de desinfección *"Concurrente/ Terminal"* a realizar) Germicida, Instrucidal, Hipoclorito de Sodio. Agua Guantes conforme código de colores. Letrero piso Húmedo	1. Verifique que el piso esté limpio. 2. Realice lavado de manos por cambio de actividad. 3. Colóquese los EPP. 4. Coloque el letrero de piso Húmedo. 5. Prepare la solución desinfectante en un balde plástico con capacidad de 10 ó 12 litros, con ayuda del medidor y la tabla de uso del desinfectante calcule la cantidad de producto a utilizar. **Nota:** tenga en cuenta que debe considerar el área intervenida y el tipo de desinfección a realizar para así establecer la cantidad y el tipo de desinfectante que se debe usar: (**No.1**.*Germicida* para desinfección concurrente - no se diluye) (**No.2**. *Hipoclorito de Sodio para d*esinfección Terminal Ver tabla.) 6. Impregne el trapero previamente humedecido con dicha solución desinfectante, (este implemento debe estar limpio y debe ser de uso exclusivo para el área) 7. Utilizando la técnica de zic zac trapee la superficie como mínimo tres veces, lavando en cada intervalo el trapero y volviendo a repetir el paso anterior hasta secar la superficie. 8. En la última trapeado deje actuar la solución desinfectante en la superficie por como mínimo por 5 minutos. 9. Enjuague en el tercer intervalo la superficie usando un trapero seco/húmedo con el fin de remover el desinfectante. 10. Deje secar al ambiente y retire el letrero de piso Húmedo.			Auxiliares de Servicios Generales.

Tipo de Área	Ejemplo	Concurrente	Terminal
Critica	**Consultorios -Área de limpieza de heridas** **-Baños** **-CATRS**	Germicida a base de Amonio cuaternario y/o Instrucidal. En la desinfección: No se diluye, se aplica por aspersión a la superficie y/o trapero.	Concentración: ***5000 ppm*** Es decir: prepare 100 ml de hipoclorito de sodio en 1 litro de Agua.
Semicriticas	-Lavandería -Habitaciones -Salón T. O		Concentración: ***5000 ppm***
No Criticas **No Criticas**	**-Comedor** **-Área de alimentos** **-Oficinas** **-Zonas comunes** **-Emisora** **-Bodegas** **-Capilla** **-Salón de reuniones**		Concentración: 2000 ppm Es decir: prepare 40 ml de hipoclorito de sodio en 1 litro de Agua.

ÁREAS EN GENERAL					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Ver Cronograma de Limpieza y Desinfección	Balde plástico de 12 Litros Medidor plástico Escoba blanda, escoba dura o cepillo (Acorde al código de color del área) Trapero (Acorde al código de color del área) Recogedor Detergente Limpia Vidrios. (Polvo o liquido) Agua Guantes conforme código de colores. Letrero piso Húmedo	1. Identifique los implementos necesarios para el desarrollo de la actividad (Ver columna implementos) 2. Lávese las manos por cambio de actividad y colóquese los EPP acordes al área y actividad a realizar. 3. Si en el área a intervenir se encuentran cuadros, materas u otros elementos que impidan el acceso retírelos para poder realizar la limpieza y desinfección, retire las posibles telarañas que se encuentren en las secciones muro-muro y techo -muro e igualmente en ventanas y angeos haciendo uso de una escoba de extensión en su mango. 4. Proceda a instalar el letrero de piso Húmedo 5. Humedezca la superficie (Pared, techo, ventanas y puertas) haciendo uso de un aspersor y un paño limpio. **Nota:** para la limpieza de los techos se deberá garantizar las medidas de seguridad previas establecidas por el responsable de SG-SST, se recomienda realizar la limpieza de los techos haciendo uso de un haragán plástico o escoba larga que cuente con bordes en tela o que permita incorporar un accesorio como un paño húmedo.	Auxiliares de Servicios Generales.

				7. Prepare la solución detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto utilizando un balde plástico de 12 litros 7.1 (100 ml de Jabón líquido en 10 litros de Agua o 50 gr de Jabón polvo en 10 litros de agua) 8. Esparcir uniformemente la solución detergente con la escoba, paño y/o cepillo (este implemento debe estar limpio). **Nota:** Para limpiar las ventanas, utilice limpia vidrios (aspersión-sin diluir) y un paño húmedo de uso exclusivo para esta actividad, en caso de ser necesario realice el secado con un periódico retirando las partículas de polvo que este pueda presentar. ***Precaución:*** Atienda las normas de bioseguridad y no exceda la fuerza sobre la ventana que pueda ocasionar la ruptura del vidrio. 9. Restriegue haciendo fricción en la superficie, eliminando toda la suciedad adherida posible. 10. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que el detergente actúe 11. Retire completamente el detergente haciendo uso de un paño húmedo, el cual pasará como mínimo tres veces en la superficie intervenida lavándolo en cada intervalo con agua limpia. 12. En caso de presentarse salpicaduras en el	

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>piso, realice secado general haciendo uso de un trapero limpio de uso exclusivo del área.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Desinfección</td><td>Ver Cronograma de Limpieza y Desinfección
.</td><td>Balde
Desinfectantes: (Según tipo de desinfección a realizar, concurrente/ terminal)
Agua,
trapero,
Paño
Guantes
conforme código de colores
Aspersor</td><td>1. Verifique que la superficie esté limpia.
2. Realice lavado de manos por cambio de actividad.
3. Colóquese los EPP.
4. Coloque el letrero de piso Húmedo.
5. Prepare la solución desinfectante en un balde plástico con capacidad de 10 ó 12 litros, con ayuda del medidor y la tabla de uso del desinfectante calcule la cantidad de producto a utilizar.
6. Nota: tenga en cuenta que debe considerar el área intervenida y el tipo de desinfección a realizar para así establecer la cantidad y el tipo de desinfectante que se debe usar:
7. (No.1.Germicida para desinfección concurrente - no se diluye)
8. (No.2. Hipoclorito de Sodio para desinfección Terminal Ver tabla.)
<table>
<tr><th>Tipo de Área</th><th>Ejemplo</th><th>Concurrente</th><th>Terminal</th></tr>
<tr><td>Critica</td><td>Consultorios
-Área de limpieza de heridas
-Baños
-CATRS</td><td rowspan="3">Germicida a base de Amonio cuaternario y/o Instrucidal.
En la desinfección:
No se diluye, se aplica por aspersión a la superficie y/o trapero.</td><td>Concentración:
<u>5000 ppm</u>
Es decir: prepare 100 ml de hipoclorito de sodio en 1 litro de Agua.</td></tr>
<tr><td>Semicriticas</td><td>-Lavandería
-Habitaciones
-Salón T. O</td><td>Concentración:
<u>5000 ppm</u></td></tr>
<tr><td>No Criticas</td><td>-Comedor
-Área de alimentos</td><td>Concentración:
2000 ppm
Es decir:</td></tr>
</table>
</td><td>Auxiliares de Servicios Generales.</td></tr>
</table>

				No Criticas **-Oficinas -Zonas comunes -Emisora -Bodegas -Capilla -Salón de reuniones** prepare 40 ml de hipoclorito de sodio en 1 litro de Agua. 9. Impregne un paño húmedo con la solución desinfectante, (este implemento debe estar limpio y debe ser de uso exclusivo para el área) 10. Utilizando la técnica de zic zac desinfecte la superficie como mínimo tres veces, lavando en cada intervalo el paño y repitiendo el paso anterior hasta secar la superficie. 11. En la tercera vez deje actuar la solución desinfectante en la superficie como mínimo 5 minutos. 12. Enjuague en el tercer intervalo la superficie usando un paño seco/húmedo con el fin de remover el desinfectante. 13. Si se presentaron salpicaduras en el piso, realice secado general, con un trapero limpio de uso exclusivo del área. 14. Deje secar al ambiente y retire el letrero de piso Húmedo. 15. Lave los implementos utilizados 16. Retírese los guantes. 17. Realice lavado de manos.	
				1. Humedezca las mesas con un atomizador 2. Preparar la solución de detergente que se	

Mesas en general diferentes a los escritorios de las oficinas.	Limpieza	Diariamente Ver Cronograma de Limpieza y Desinfección	Cepillo Esponjilla malla blanca. Detergente Agua Guantes de neopreno de acuerdo al color establecido, escoba, trapero, cepillo de cerdas duras.	va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica (100 ml de Jabón líquido en 10 litros de Agua o 50 gr de Jabón polvo en 10 litros de agua) 3. Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o una esponja de malla blanca. Restriegue las mesas, eliminando toda la suciedad adherida posible. **Nota:** Tenga en cuenta las hendiduras, uniones y puntos de difícil acceso de la superficie y apoyos de la mesa, con el fin de llegar con el producto detergente a todos los espacios y compartimientos de la mesa. 4. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. 5. Si considera necesario según el estado de la superficie a intervenir, retire con un paño húmedo el jabón aplicado y proceda aplicar desengrasante en una dilución de 100 ml del producto en 10 litros de agua y aplíquelo uniformemente haciendo uso de un cepillo de cerdas duras y/o esponjilla de malla blanca para su uso exclusivo. 6. Enjuagar con un paño húmedo las superficies de las mesas asegurándose que todo el detergente se eliminó, lavando el paño frecuentemente en cada intervalo. 7. Verifique que la mesa quedo completamente limpia. 8. Retírese los guantes	Auxiliares de Servicios Generales.

				9. Realice lavado de manos.	
	Desinfección	Diariamente Ver Cronograma de Limpieza y Desinfección	Desinfectante Medidor Agua. Guantes conforme código de color Aspersor paño.	1. Verifique que la superficie esté limpia. 2. Realice lavado de manos 3. Colóquese los EPP 4. Prepare la solución desinfectante teniendo en cuenta la tabla de diluciones y el medidor. 5. Aplique el desinfectante haciendo uso de un aspersor y un paño húmedo. 6. Realice fricción con el paño humedecido en todas las superficies y base de la mesa. 7. Deje actuar el producto mínimo 5 minutos. 8. Retire el desinfectante haciendo uso de un paño seco/húmedo limpio. 9. Deje secar la superficie al ambiente 10. Retírese los guantes. 11. Realice lavado de manos.	Auxiliares de Servicios Generales.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies (Cocina, Cocinetas)	Limpieza	Diariamente Ver Cronograma de Limpieza y Desinfección	Balde Cepillo Detergente Agua, trapero, escoba Guantes de caucho Amarillos	1. Humedezca los mesones o superficies 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto 3. Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. 4. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. 5. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable	Auxiliares de Servicios de Alimentos.

				asegurándose que todo el detergente se remueva.	
	Desinfección	Diariamente Ver Cronograma de Limpieza y Desinfección	Desinfectante. Agua. Trapero, paño, Guantes de caucho Amarillos Aspersor	1. Verifique que la superficie este limpia. 2. Aplique el producto desinfectante teniendo en cuenta la tabla de soluciones del hipoclorito de sodio, aplique la solución en la superficie con ayuda del trapero de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor plástico de uso exclusivo para desinfectante. 3. Trapee como mínimo tres veces distribuyendo el desinfectante en toda la superficie. 4. Deje actuar el producto y no lo retire	Auxiliares de Servicios de Alimentos
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	Personal de servicios generales y personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Estibas y canastillas	Limpieza	Según Cronograma de limpieza y desinfección	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Según	Desinfectante.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del	

		Cronograma de limpieza y desinfección	Aspersor. Guantes de caucho del color (escribir color)	vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo	Retire los restos de comida de los utensilios. Prepare la solución de detergente que se va a usar **Jabón líquido:** 10 ml de jabón sin olor en 1 litro de agua. **Jabón en crema:** 10 gr de jabón en crema preferiblemente sin olor, distribuido uniformemente en una esponja limpia para el lavado de 10 platos o su equivalente **Nota:** En el caso de uso de la maquina lavaplatos, revise que los inyectores de jabón estén conectados de forma permanente al tanque de dispensación del detergente, el equipo ya cuenta con la programación establecida que inyecta a necesidad el jabón requerido en cada intervalo de limpieza, recuerde que este equipo realiza la desinfección térmica por lo cual debe seguir el ciclo completo de higienización del menaje. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos o en un contendor de uso exclusivo para tal fin. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabrá los utensilios.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color amarillo Recipiente Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios y menaje en un contendor de uso exclusivo para tal fin con la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera y congeladores	Limpieza	Ver cronograma de limpieza y desinfección.	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color Amarillo	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Ver cronograma de limpieza y desinfección.	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Aspersor.	Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	
Licuadora(s) Termos	Limpieza	Ver cronograma de limpieza y desinfección.	Paño abrasivo tipo zabra Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo zabra. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Ver cronograma de limpieza y desinfección.	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color (escribir el color) Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	
Grecas	Limpieza	Diariamente	Paño abrasivo tipo zabra	Apague y desconecte la greca. Desocupar la greca, si tiene agua caliente espere a que	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Detergente biodegradable Guantes de caucho del color amarillo	se enfríe para reutilizarla o para verterla al desagüe. Retirar el filtro colador de la base y los filtros. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo zabra. Para el filtro colador restriegue y enjuague con abundante agua fría, no utilice detergente. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal de servicios generales.
	Desinfección (después del proceso de limpieza).	Ver cronograma de limpieza y desinfección.	Agua caliente. Guantes de caucho del color amarillo	Aplique el agua caliente en todas las superficies internas de la greca y filtros. Sumergir el filtro colador en agua caliente durante 5 minutos. Dejar secar.	
Estufa, Horno(s) Microondas	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo zabra. Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				grasas difíciles de remover con un detergente común. Soluciones: Jabón líquido: 30 ml de jabón abrasivo sin olor en 1 litro de agua Jabón en crema/ barra: 30 gr de jabón distribuido uniformemente en una esponja limpia para el lavado del elemento o su equivalente. Aplique desengrasante a necesidad, en una dilución de 50 ml del producto en 1 litro de agua y aplíquelo uniformemente	
	Desinfección	Ver cronograma de limpieza y desinfección.	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Canastillas	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho del color negro	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón–y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies.	

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

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			del color amarillos	Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillos	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	
Canecas Servicio de alimentación y cafetería	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color negro Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable	Preparar la solución jabonosa por medio de la técnica de la inmersión.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Agua Guantes de caucho del color negro Balde	Sumergir los elementos de aseo en la solución jabonosa. Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Dispensadores, Cepilleros y protector del cepillo de dientes	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color negro Recipiente	Nota: en el caso de la limpieza de los dispensadores previamente deberá vaciar completamente el jabón y/o producto que este contenga. Preparar la solución jabonosa. Aplicar la solución jabonosa de manera uniforme Estregar con un cepillo toda el área del dispensador y/o cepillero y del protector del cepillo de dientes. Enjuagar con abundante agua potable	Personal de servicios generales
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde Aspersor	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Disponer la solución desinfectante en un recipiente. Sumergir los protectores de cepillos de dientes en la solución. Para los Cepilleros aplicar la solución con aspersor. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en	Desinfección	Según cronograma de	Desinfectante Agua	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de un vaso medidor.	Servicio de alimentación:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
general		limpieza y desinfección.	Guantes de caucho del color (escribir el color) Aspersor	Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales.	Personal manipulador de alimentos y personal de servicios generales.
Trampa de grasas	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Pala, cepillo, balde. Agua, detergente, desengrasante Elementos de Protección Personal – EPP	Como la trampa de grasa se encuentra ubicada dentro del área de alimentos, el procedimiento se realizará en horas de la tarde evitando en todo caso el cruce con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y/o distribución de los alimentos. Retire con la ayuda de una pala, los desechos y ubíquelos en bolsas plásticas color verde, cierre y deposite en los residuos orgánicos. Restriegue con abundante agua, toda el área de la trampa.	Trampa de grasa interna: personal manipulador de alimentos. Trampa de grasa externa: auxiliar de servicios generales.
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Balde, Agua, Desinfectante, Elementos de Protección Personal – EPP.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor. Aplique solución desinfectante de manera directa en los exteriores de esta. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuague para eliminar la solución desinfectante. La persona asignada para realizar el proceso debe contar con la dotación necesaria (Elementos de Protección Personal – EPP). Nota1: Ver Manual de mantenimiento de trampas de grasa.	

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

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				seguridad y ficha técnica del producto. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente, restregar con cepillo y/o esponjilla. Dejar en inmersión el angeo o aplicar por aspersión el desengrasante en concentración de 30 ml en 1 litro de agua, deje actuar por 10 minutos, aplicar solución de detergente, restregar con esponjilla o cepillo. Enjuagar con suficiente agua potable.	
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color negro Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de un vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Detergente biodegradable, Agua, Atomizador vaso medidor Balde	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del	Personal de servicios generales

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Escoba, Guantes de caucho del color rojos Cepillo y/o escoba - cepillo Detergente	producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de un vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	
Canecas	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color negro.	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente. Enjuagar con agua potable.	Personal de servicios generales.

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección.	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de un vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	

BAÑOS					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios Orinales	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color rojo	Dosificar el desinfectante con la ayuda del vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies,	

				Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	
Canecas de pedal	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo.	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso. Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color rojo.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de un vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Bayetillas 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.* Con la bayetilla seca limpie las superficies de las carpetas o cajas que contiene la	Personal de servicios generales

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				documentación.	

OTRAS ACTIVIDADES					
Vestuario, prendas y sabanas					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Prendas	Limpieza	Diaria	Lavadora Secadora Detergente biodegradable en polvo o líquido Guantes de caucho largos color negro. Producto removedor de manchas.	Se clasifica el estado de la ropa (En caso de estar contaminada con sangre, o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares o participantes con presencia de vectores (escabiosis, pediculosis entre otros) se aparta por participante Se identifica con el nombre del participante con marcador no borrable, se embala y deposita en una caneca, bolsa o tula marcada. La ropa recolectada se envía a la lavandería. Toda la ropa deberá ser remojada en una tina con solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto durante mínimo 1 hora, deberá asegurarse que toda la ropa quede impregnada con la solución jabonosa. Antes de poner la ropa remojada en la lavadora deberá escurrirse, la solución jabonosa del remojo no se utilizará para otras actividades o lavado de ropa. Aplicación de insumos de limpieza según fichas	Personal de servicios generales

OTRAS ACTIVIDADES					
Vestuario, prendas y sabanas					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				técnicas en la lavadora. Luego del lavado y secado en secadora se planchan y/o doblan y se almacenan en los armarios. La ropa que estuvo expuesta a escabiosis deberá ser planchada por lado y lado.	
Sabanas, cobijas, fundas de almohadas y forros de colchonetas de cama.	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección	Lavadora Detergente biodegradable en polvo o líquido Guantes de caucho largos color negro. Producto removedor de manchas.	Retire las sabanas, cobijas y fundas de almohadas, envolviéndolas hacia el centro. (En caso de estar contaminada con sangre, o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares o participantes con presencia de vectores (escabiosis, pediculosis entre otros) se aparta por Lleve las sabanas, cobijas y fundas de almohadas al área de lavandería. Las sabanas, cobijas y fundas de almohada que lo requieran, deberán ser remojada en una tina con solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto durante mínimo 1 hora, deberá asegurarse que toda la ropa quede impregnada con la solución jabonosa. Antes de poner la ropa remojada en la lavadora deberá escurrirse, la solución jabonosa del remojo no se utilizará para otras actividades o lavado de ropa. Aplicación de insumos de limpieza según fichas técnicas en la lavadora. Las sabanas y fundas de almohada que estuvieron expuesta a escabiosis deberán ser planchadas por lado y lado.	Personal de servicios generales

OTRAS ACTIVIDADES					
Vestuario, prendas y sabanas					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Secado	Según cronograma de limpieza y desinfección	Secadora	El secado de ropa sólo podrá ser realizado en secadora. Luego del secado se planchan y/o doblan y se almacenan en el lugar definido.	
Lavadora y secadora	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección	Paño abrasivo tipo zabra Bayetilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color negro.	Desocupe y desconecte la lavadora y secadora. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de motas. Humedezca el exterior y restriegue con el paño absorbente tipo zabra. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Retirar la solución jabonosa con bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine. Una vez al mes realice el lavado del tambor de la lavadora de acuerdo al manual del equipo.	Personal de servicios generales.
Botas	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde Cepillo Guante de caucho negro.	Preparar la solución de agua jabonosa. Refregar con el cepillo eliminando suciedad visible. Enjuagar con agua potable.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color negro	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.	

OTRAS ACTIVIDADES					
Vestuario, prendas y sabanas					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Balde.	Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Canecas y carros transportadores de ropa	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección	Detergente biodegradable Cepillo Guantes de caucho color negro, Balde, Gafas.	Preparar la solución detergente según ficha técnica Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección	Desinfectante Agua. Aspersor. Guantes de caucho color negro	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de un vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	

OTRAS ACTIVIDADES					
Elementos de Didácticos de las áreas de educación física, terapia ocupacional, forros de colchonetas					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Elementos didácticos	Limpieza	Según cronograma de	Balde Cepillo Paño abrasivo tipo	No realice esta actividad en presencia de los niños y niñas Retire los juguetes del área y llévelos a la zona de aseo o lavandería.	

OTRAS ACTIVIDADES					
Elementos de Didácticos de las áreas de educación física, terapia ocupacional, forros de colchonetas					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		limpieza y desinfección	zabra Detergente biodegradable Guantes de caucho color negro	Prepare la solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto. Aplique el detergente en la superficie del elemento y retire la suciedad visible mediante fregado. Lave con abundante agua, asegurando la adecuada limpieza de los juguetes.	Personal de servicios generales
	Desinfección	Según cronograma de limpieza y desinfección	Desinfectante Balde Guantes de color negro. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de un vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumerja los juguetes en la solución por el tiempo indicado en la tabla No. 2. O realice aspersión de acuerdo al tamaño del elemento a desinfectar. Enjuague con suficiente agua para retirar el desinfectante. Dejar secar.	
Forro primario de colchonetas	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección	Lavadora Detergente biodegradable en polvo o líquido Guantes de caucho largos Producto removedor de manchas.	Retire el forro primario de las colchonetas y ubique la colchoneta sin forro en un lugar limpio. Lleve los forros al área de lavandería. Los forros que lo requieran deberán ser remojados en una tina con solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto durante mínimo 1 hora, deberá asegurarse que toda la ropa quede impregnada con la solución jabonosa. Antes de poner los forros remojados en la lavadora deberá escurrirse, la solución jabonosa del remojo no se utilizará para otras actividades o lavado de ropa. Aplicación de insumos de limpieza según fichas técnicas en la lavadora.	Personal de servicios generales
	Secado	Según	Secadora	El secado del forro primario sólo podrá ser realizado en	

OTRAS ACTIVIDADES					
Elementos de Didácticos de las áreas de educación física, terapia ocupacional, forros de colchonetas					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		cronograma de limpieza y desinfección		secadora. Luego del secado se planchan y/o doblan y se colocan a la colchoneta.	
Forros de material antifluido de colchonetas.	Limpieza	Según cronograma de limpieza y desinfección	Paño abrasivo tipo zabra Detergente biodegradable Agua Balde Paño absorbente Guantes de caucho color negro.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica Con el paño abrasivo tipo zabra humedecido con la solución de detergente restriegue los forros que cubren las colchonetas suavemente, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por tres minutos. Retire el jabón con un paño absorbente, asegurándose de retirar todo residuo del detergente.	Personal de servicios generales
	Desinfección	Diario (sin quitar el forro de la colchoneta).	Desinfectante Aspersor Gafas Guantes de color negro.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de un vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Realice aspersión con el atomizador asegurándose de cubrir toda la colchoneta, deje actuar el desinfectante de acuerdo a la tabla No. 2. Realice aspersión de agua con el atomizador asegurándose de cubrir toda la colchoneta. Dejar secar.	

PROTOCOLO PARA LA INACTIVACIÓN DE FLUIDOS CORPORALES

OBJETIVO: Brindar lineamientos técnicos referentes a la adecuada higienización de las superficies expuestas a los diferentes agentes biológicos como consecuencia de posibles derrames y salpicaduras en la prestación de los servicios de atención integral en el Hogar Francisco y Clara.

PROCEDIMIENTOS:

Contener el área afectada

1. Suspenda el paso tanto de personas mayores y funcionarios en la zona afectada hasta que el derrame sea limpiado y desinfectado.
2. Puede hacer uso de cinta de peligro o letreros informativos para demarcar el área.

Uso de los elementos de protección personal (EPP), como mínimo:

1. Guantes deben ser de vinilo o nitrilo (hule).
2. Considere ponerse dos guantes en lugar de uno en cada mano. Cambie sus guantes si se desgarran o están sucios. Mantenga las manos alejadas de la cara mientras usa guantes.
3. Protección para la ropa, preferiblemente usando un delantal (mandil) desechable.
4. Use una máscara con protección para los ojos o gafas de protección.
5. Use tapabocas N95 y evite cualquier contacto con el rostro mientras se encuentre en el proceso de contención del derrame.
6. Use botas o calzado impermeable.

Eliminar el fluido corporal visible

1. Vacíe arena o material absorbente (toallas) de líquidos en el derrame de fluidos corporales.
2. Use una pala desechable, (o algo equivalente) y toallas de papel desechables para quitar la arena y fluidos corporales de las superficies afectadas.
3. Dispone la arena, fluido corporal, cuchara desechable y toallas de papel en una bolsa plástica color rojo.
4. Quítese los guantes y Dispone los guantes en una bolsa plástica color rojo.

5. Envié los residuos generados al CATRS “Con riesgo biológico”
6. Lávese las manos.

Limpie el área afectada

1. Póngase un par Nuevo de guantes rojos Considere usar dos pares de guantes.
2. Limpie el área afectada con jabón y agua, y toallas de papel o un trapeador desechable o de uso exclusivo. Esto incluye todas las superficies que entró en contacto directo con fluidos corporales y las superficies que puedan haber sido contaminadas con fluidos corporales. Antes de desinfectar, todas las superficies deben ser limpiadas completamente (es decir, no visiblemente sucias).
3. Deseche las toallas de papel y/o el trapeador sumérjalo en una solución de hipoclorito de sodio de 1 litro de agua llevado a 10.000 ppm conforme lo establece el INVIMA.
4. Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa plástica roja.
5. Lávese las manos.

Desinfecta el área afectada

1. Póngase un par nuevo de guantes. Considere usar dos pares de guantes. Superficies no absorbentes
2. Prepare una solución desinfectante de hipoclorito de sodio
3. Use todos los equipos de protección, incluyendo una máscara y Las gafas protectoras. Asegúrese que el área esté bien ventilada (si es necesario, mezcla la solución al aire libre)
4. Prepare la solución inmediatamente antes de aplicar a las superficies (Utilice el Hipoclorito de sodio en presentación inicial del 5.25%).
5. Prepare en un litro de agua una concentración de hipoclorito de sodio a una concentración de 10.000 ppm.
6. Transferir la solución a un atomizador.
7. Aplique la solución desinfectante a las superficies afectadas, incluyendo las superficies que entraron en contacto directo con fluidos corporales y las superficies que puedan haber sido contaminadas con fluidos corporales.
8. Desinfectar áreas de contacto alto (por ejemplo, manijas de puerta, baños, dispensadores, carritos, grifos, teléfonos y baños usando toallas de papel y solución desinfectantes llevadas a la misma concentración.
9. Deje la solución desinfectante sobre las superficies afectadas por lo mínimo de 5 a

10 minutos.
10. Enjuague la superficie con agua limpia y toallas de papel y/o con un trapeador seque la zona intervenida.
11. Deseche las toallas de papel y/o el trapeador en una bolsa de basura plástica color rojo.
12. Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura plástica color rojo.
13. Lávese las manos.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION CATRS.

1. Retire los residuos y canecas del CATRS.
2. Identifique y despeje los desagües del cuarto
3. Realice un barrido general de todo el cuarto, retirando telarañas y objetos extraños.
4. prepare una solución de 2 litros de agua y 90 gramos de detergente en polvo
5. Se aplica la solución a las paredes, puerta, techo y piso del cuarto a través de la técnica zic zac
6. Lave los mismos con abundante agua dejando drenar fácilmente la solución jabonosa
7. Aplique el desinfectante en todas las paredes, techo, puerta y piso, deje actuar el producto y no lo retire.
8. Realizar limpieza con un paño húmedo a los instrumentos de pesaje de residuos.
9. Aplique el desinfectante en todas las paredes, techo, puerta, angeos y piso, deje actuar no lo retire.
10. Retire las rejillas del cuarto
11. Realice remoción de polvo y residuos de las rejillas de ventanas y puerta haciendo uso de la espátula y cepillo
12. Realice un barrido corto y seco en el exterior del CATRS, retire los residuos
13. Proceda a realizar un lavado con la solución jabonosa, retirando impurezas, telarañas y residuos del exterior del cuarto
14. Lave con gua.
15. Lavar las canecas teniendo presente el protocolo de estas.
16. Retirar implementos de aseo
17. Lavarse las manos acordes al protocolo técnico

HIGIENIZACIÓN TERMINAL DE LA UNIDAD PROCEDIMIENTO

1. Traer el equipo a la unidad de la persona mayor.
2. Utilice los elementos de protección necesarios (guantes gruesos, tapabocas, gafas) y área de trabajo ventilada.
3. Abrir las ventanas.
4. Realice lavado de manos según protocolo.
5. El personal de enfermería retira la ropa de la cama envolviéndola hacia el centro.
6. Deseche todos los residuos que hayan quedado en la habitación utilizando bolsa verde y roja respectivamente; retire las bolsas de las canecas de la habitación.
7. Prepare una solución con agua y jabón (enzimático) procure no producir demasiada espuma.
8. Alejar de la cama la mesa de noche, la mesa de comer y la silla, permitiendo espacio adecuado para realizar la limpieza.
9. La auxiliar de enfermería asignada debe realizar la desinfección de riñoneras, patos, platones y pisingos, con instrucidal por el método de aspersión de forma directa.
10. Para el lavado de la mesa de noche lave primero con agua y jabón detergente, luego realice la desinfección con un paño humedecido con instrucidal.
11. Para la desinfección y limpieza de cama y colchón, recuerde colocar el colchón en forma transversal a la cama, limpie primero con agua más detergente y luego con un paño húmedo aplique el desinfectante (instrucidal) , limpiando la superficie superior del mismo y la parte de la cama que ha quedado descubierta, seque totalmente estas superficies y posteriormente coloque la superficie limpia del colchón en la superficie limpia de la cama y realice nuevamente el procedimiento indicado, en las superficies pendientes de limpieza.
12. Seque todo perfectamente.
13. Avisar a la auxiliar de Servicios Generales asignada para el aseo de áreas, para que realice la limpieza de pisos, puertas, paredes, baños, ventanas (Incluye persianas).

14. Después de un completo aseo y desinfección, dejar airear la habitación.
15. Concluida la desinfección el personal de enfermería realizará el tendido de cama.

RECOMENDACIONES

1. Recoger la ropa sucia, sábanas, fundas, cubre lechos y colóquelos en bolsa, color rojo, si se trata de una persona mayor sometida a aislamiento o infectado, o en los casos que le sean indicados por el personal de enfermería.

2. Sellar la bolsa y márquela: “ROPA CONTAMINADA.” señalando en número de sabanas, colchas, fundas o cobijas que se encuentran en la bolsa.

3. Para la realización de este procedimiento por parte del personal de servicios generales y de enfermería, se requiere el uso de elementos de protección personal.

4. Posterior a la realización del procedimiento de limpieza y desinfección deseche los paños utilizados en la caneca de residuos ordinarios, por NINGÚN MOTIVO LOS ARROJE AL COMPRESERO DE ROPA SUCIA, ni los empaque en la bolsa con ropa contaminada.

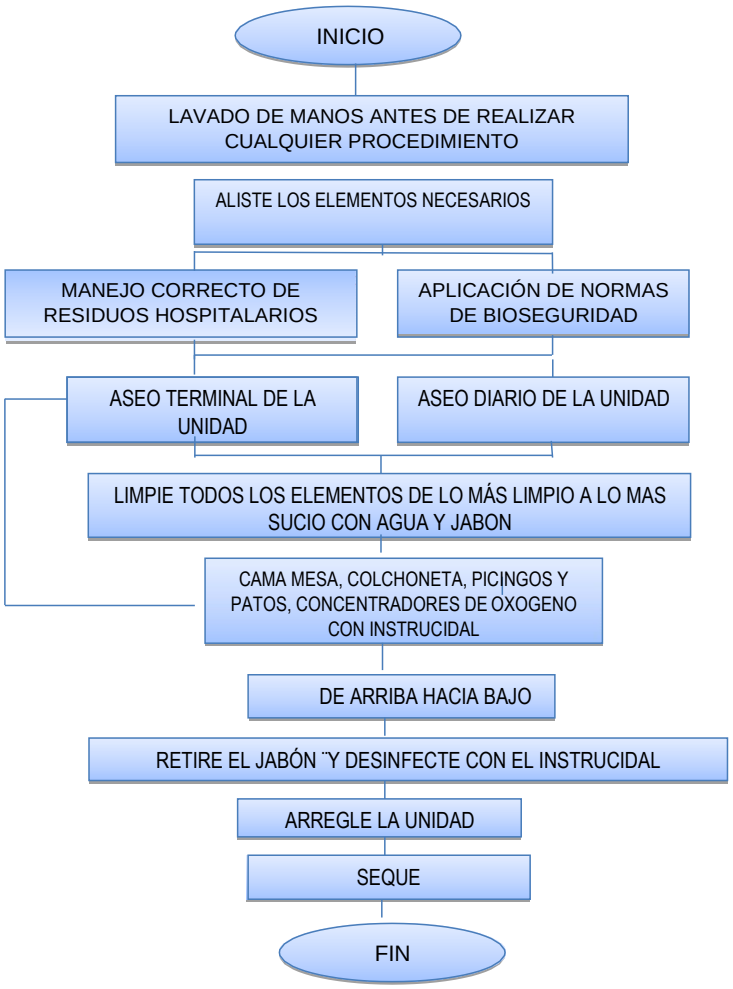
5. El desinfectante (instrucidal) No genera oxidación en las partes metálicas de camas y muebles, por lo tanto, no es necesario retirar el producto.
6. Mantener la integridad de elementos eléctricos, cables y enchufes.

7. Seguir las recomendaciones y advertencias de las hojas de información/o seguridad de los productos empleados

8. Recordar realizar lavado de manos concluido el procedimiento.

9. Recuerde que, en caso de derrames de elementos biológicos como sangre, orina, vomito, deben ser primero inactivados con hipoclorito de sodio a 5000 ppm para su posterior limpieza.

FLUJOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION CONCURRENTE Y TERMINAL DE LA UNIDAD



Silla de ruedas y camilla:

1. Colocarse la bata, los guantes y el tapabocas antes de realizar la limpieza.
2. Realice lavado de manos
3. Realizar con solución jabonosa la limpieza de la camilla o silla.
4. Aplique con un paño húmedo el desinfectante (instrucidal) de forma directa sin diluirlo. Realice fricción sobre la plataforma, barandas, para la limpieza de las sillas de ruedas limpie el tapizado y descansabrazos, Realizar la limpieza de la colchoneta por aparte dejándola secar.
5. Limpie con un paño húmedo los residuos de hipoclorito y deje secar.

Escalerilla:

1. Colocarse la bata, los guantes y el tapabocas antes de realizar la limpieza.
2. Realice lavado de manos
3. Realizar con solución jabonosa la limpieza de la mesa.
4. De arriba hacia abajo pasando por las superficies.
5. Retire el jabón con paño de agua
6. Aplique con un paño húmedo el desinfectante (instrucidal) de forma directa sin diluirlo.
7. Limpie con un paño húmedo los residuos de hipoclorito y deje secar.

Carro de Medicamentos:

1. Colocarse la bata, los guantes y el tapabocas antes de realizar la limpieza.
2. Realice lavado de manos
3. Desocupe el carro y saque cajón por cajón
4. Realizar con solución jabonosa la limpieza del carro y cajones.
5. De arriba hacia abajo y superficie
6. Retire el jabón con paño de agua
7. Aplique con un paño húmedo el desinfectante (instrucidal) de forma directa sin diluirlo.
8. Concentradores y Balas de Oxigeno:
9. Colocarse la bata, los guantes y el tapabocas antes de realizar la limpieza.
10. Realice lavado de manos
11. Desconecte el concentrador
12. Realizar con solución jabonosa la limpieza del concentrador y balas.
13. De arriba hacia abajo y superficie
14. Retire el jabón con paño de agua
15. Aplique el desinfectante en toda la superficie, deje actuar el producto y no lo retire.

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE ROPA CONTAMINADA

1. Identifique las prendas de cada persona mayor y sepárelas teniendo presente la complejidad de cada una; en caso de evidenciar una persona mayor con escabiosis deberá remitirse directamente al protocolo para tal efecto.
2. Al retirar la ropa de cama de la persona mayor, se debe inspeccionar cuidadosamente a fin de detectar la presencia de objetos personales (dentaduras, audífonos, reloj, etc.) o elementos cortopunzantes.
3. No debe ser agitada ni apoyada sobre superficies del medio ambiente o uniforme del personal.
4. Siempre se debe usar guantes y delantal para el manejo de la ropa.
5. La ropa contaminada con sangre o fluidos corporales y la proveniente de personas mayores en aislamiento deberán colocarse en bolsas diferenciadas por color rojo o con un rótulo que indique contaminación.
6. Una vez retirada la ropa, la bolsa anudada, deberá ser colocada en un recipiente plástico con tapa, hasta ser retirada por personal del servicio de lavandería.
7. Las bolsas de ropa no deben ser abiertas, ni debe circular por lugares de atención de personas mayores, siempre evitando la contaminación cruzada.

Elementos para Manipular y Transportar Ropa de las Personas Mayores.

1. Bolsas plásticas resistentes, Jotos limpios y rotulados.
2. Bolsas plásticas de diferente color o rótulos para bolsas con ropa contaminada.
3. Guantes no estériles, Tapabocas, preferiblemente botas de caucho antideslizantes y delantal.
4. Recipiente plástico grande con tapa, de paredes lisas para permitir su limpieza rutinaria (Contenedor Con Ruedas)

Condiciones para el Transporte de la ropa:

1. La ropa limpia y sucia debe ser transportada en forma separada, siempre evitando la contaminación cruzada.
2. La ropa sucia se debe transportar en bolsas cerradas dentro de los carros, hasta el lavadero. NO deben ser arrastradas ni depositadas en el piso.
3. Los carros usados para transportar ropa sucia deben ser lavados luego de su uso o según el cronograma estipulado en el presente manual.
4. La ropa limpia debe ser cubierta o empaquetada para protegerla de contaminación durante su transporte.

5. Los carros utilizados para el transporte de ropa limpia deben ser distintos de los utilizados para transportar ropa sucia.
6. La ropa limpia almacenada debe estar protegida de la contaminación hasta su uso (Armarios y/o Jotos hasta su dispensación).
7. Cuando se realizan tareas de conteo y selección de ropas, el personal involucrado deberá utilizar elementos de protección como guantes resistentes, delantal y botas antideslizantes
8. La ropa siempre debe ir identificada por el nombre de la persona mayor.
9. El personal que realice el transporte deberá acogerse a los horarios estipulados en el presente manual para la recepción de la ropa independientemente sea su clase.

CLASIFICACIÓN DE ROPA:

Debe ser agrupada según el grado de suciedad: alto riesgo y bajo riesgo, siendo de la siguiente manera:

ALTO RIESGO: Ropa contaminada con fluidos corporales y procedentes de personas mayores con enfermedades infecciosas

BAJO RIESGO: Ropa utilizada a diario, (excepto cuartos de aislamiento) libre de fluidos corporales de alto riesgo.

ROPA NUEVA: En Coordinación con la Dirección, Enfermería y Servicios Generales se solicitará la adquisición de la Ropa de acuerdo a su requerimiento y especificidades del anexo técnico, como son: Sabanas Simples y con elásticos, camisetas, pantalones, ropa interior, etc.

En ambos casos el personal del área de Lavandería, Ropería y Taller de Costura será el responsable de marcar con cuadro distintivo la ropa nueva colocando el servicio y la fecha en cada ropa.

ROPA LIMPIA: La ropa limpia se entregará en contenedores giratorios previamente desinfectados. Deberá ser entregada por el personal de Lavandería al área de enfermería.

La entrega de Ropa contaminada será entregada directamente con el personal de Lavandería en cada servicio.

Se comprobará que la ropa está bien seca para dar continuidad a su entrega a fin de evitar malos olores en los armarios de las personas mayores.

La Ropa se clasificará posterior al proceso de Lavado teniendo en cuenta la habitación y/o propietario.

MANIPULACION y ALMACENAMIENTO

1. La manipulación de ésta se realizará siempre con las manos limpias
2. La ropa limpia, nunca debe dejarse en el suelo o colocarse sobre superficies sucias.
3. La entrega o descarga de la ropa limpia se realizará en cada servicio y será almacenada en el área establecida como zona limpia, el cual deberá estar implementada con estantería que permita su fácil limpieza, de altura mínima de 25 centímetros del piso.
4. La recepción de la ropa limpia estará a cargo del personal técnico de enfermería teniendo en cuenta las cantidades entregadas de cada ropa y las condiciones de las mismas.
5. La ropa limpia debe manipularse, transportarse y guardarse de tal manera que se aseguren su limpieza. El lavado de manos es importante antes de iniciar esta labor.
6. El personal no puede ingresar con elementos contaminados, residuos u otros que alteren las condiciones higiénicas de la ropa limpia. La puerta de la zona de almacenamiento de ropa limpia permanecerá cerrada en todo momento.
7. La ropa limpia debe permanecer en buenas condiciones de almacenamiento.
8. El transporte entrega de ropa limpia se realizará a través de unidades vehiculares, canecas o coches de transporte que guarden las medidas de bioseguridad.
9. El personal auxiliar de Enfermería controlara la ropa de uso diario de las personas mayores.

TRANSPORTE DE LA ROPA LIMPIA

1. En cada servicio el transporte de la ropa limpia hacia las unidades de la persona mayor se realizará mediante carros con tapa. El material del coche deberá permitir su limpieza y desinfección.
2. El Carro de Transporte Temporal tendrá un rotulo “Ropa Limpia” Si la Ropa se ensucia durante el almacenamiento o transporte, debe ser reprocesada y vuelta a lavar.

DESCARTE DE ROPA

1. En caso de evidenciarse una Ropa deteriorada se informará a la encargada del servicio de lavandería, para identificar las causas.
2. El área de Lavandería, Ropería y/o Taller de Costura será el responsable de revisar y determinar si las prendas dañadas tienen reparación o no.

3. La ropa que presente daños imposibles de reparar se utilizara como “garra” para limpieza del servicio.
4. El área de Enfermería realizara una Acta de Descarte de la Ropa deteriorada donde registrara la fecha, hora, motivo de descarte, cantidad y tipo de ropa que se da de baja por cada persona mayor que así lo requiera.
5. La reposición de ropa se realizará periódicamente, teniendo en cuenta la ropa descartada y la ropa por reponer (tiempo de vida media)

MANEJO DE ROPA SUCIA:

El personal involucrado en la generación, almacenamiento, recolección, transporte y ordenamiento de ropa sucia debe reunir un perfil apropiado y deberá ser entrenado para realizar sus labores, así como practicar correctamente el lavado de manos, usar los EPP (equipo de protección personal) y tener las evaluaciones médicas ocupacionales periódicamente; además deben ser supervisados para asegurar el cumplimiento de los procedimientos adecuados.

GENERACION Y ALMACENAMIENTO:

El personal auxiliar de enfermería realizara la recolección de ropa sucia utilizando su Equipo de protección personal y sus medidas de Bioseguridad.

La ropa contaminada con sangre o fluidos corporales y la proveniente de personas mayores en aislamiento deberán colocarse directamente en bolsas de plástico de color rojo y con un rótulo que indique contaminación. Se debe usar guantes, mascarilla y mandil impermeable para la manipulación de la ropa.

La ropa sucia generada no debe ser arrastrada ni depositado en el piso, por lo cual debe colocarse en contenedores de almacenamiento temporal, los cuales serán de fácil limpieza.

La ropa sucia generada a consecuencia de cambio de ropa de cama será trasporta al área de lavandería para su procesamiento.

La ropa sucia en el momento de su generación contara con un almacenamiento temporal en canecas ubicadas en los costados de los pabellones o áreas de dormitorios.

La generación de ropa sucia de cada servicio será depositada en los contenedores adecuados (recipientes plásticos con tapa, de paredes lisas para permitir su limpieza rutinaria)

RECOLECCIÓN DE LA ROPA SUCIA:

Para la recolección de las prendas en cada una de las áreas asistenciales del centro, la Dirección asignará personal capacitado, con perfil idóneo y conocimiento técnico para la

manipulación de la ropa usada y limpia; así como también deberá realizarse la capacitación respectiva al personal de enfermería o ropería según lo requiera el personal nuevo.

El personal de lavandería deberá tener puesto y en correcto uso los EPP Acordes al servicio o actividad que realiza. El ambiente destinado para dicha actividad será desinfectado por el responsable del Área.

Es prohibido fumar, usar el celular, radios o similares, ingerir alimentos o bebidas en el área de lavandería. Está prohibido el uso de joyería tipo colgante y uso de esmaltes en las Uñas, así como el corte puntual de las uñas sobre el ungueal.

La ropa sucia debe procesarse en un tiempo no mayor a 1 Día con el fin de prevenir la contaminación microbiana del aire y del personal que se ocupa de la ropa.

La ropa que proviene de personas mayores con enfermedades infecto- contagiosas deberá ser embolsada en doble bolsa de color “ROJO”, precintado y rotulado destacándose el área asistencial de donde corresponden y el grado de riesgo ALTO.

Toda la ropa sucia debe depositarse en canecas limpias (diferenciadas y rotuladas) previamente para su traslado utilizando la tapa como mecanismo de prevención de olores en otras zonas asistenciales.

El personal de servicios generales y enfermería deberá estar al tanto de las condiciones y mantenimientos a los recipientes que se utilicen para el traslado de la ropa limpia y sucia.

Queda prohibido el conteo de ropa sucia y/o contaminada en las áreas de atención de personas mayores y zonas sociales, evitándose exponer a las demás personas del servicio y visitantes.

El recuento general y separación de la ropa se realizará en las instalaciones de la lavandería.

No se deberá acumular las cantidades de ropa sucia por encima de la capacidad de los contenedores de recolección; se debe mantener la cantidad óptima que permita trasladar el contenedor cerrado.

Minimizar la agitación de las canecas de ropa sucia para prevenir la dispersión de gérmenes y malos olores en el centro.

Se deben utilizar las barreras de protección como medida de precaución estándar para todos los procedimientos de manipulación de ropa sucia especialmente las contaminadas con sangre u otros fluidos corporales potencialmente infecciosos y en general todo aquel que permita garantizar la prevención de patógenos en el servicio de atención a la persona mayor.

TRANSPORTE DE LA ROPA SUCIA:

El personal debe DIFERENCIAR la ropa sucia de ALTO RIESGO, utilizando para la separación respectiva bolsas plásticas rotuladas con la indicación respectiva.

El tamaño y número de canecas diferenciadas debe ser adecuado a la cantidad prevista de ropa que se generarán en los servicios.

Se debe evitar la dispersión y/o caída de ropa sucia en el Centro.

Queda prohibido el traslado de ropa sucia arrastrando y/o jalando las bolsas por el piso para su acopio.

El horario y la frecuencia de recolección de ropa sucia es diario (01 turno de recolección y entrega) y el cumplimiento por el servicio de lavandería y enfermería es obligatorio.

El vehículo o caneca debe ser para carga seca liviana, con una capacidad de carga acorde a la necesidad del centro, preferiblemente en material plástico reforzado externamente en caso de ser necesario.

Los vehículos exclusivos para el transporte ropa (sucia o limpia), deben estar debidamente rotulados, y no exceder lo cantidad de ropa en cada caneca.

Para desinfectar los carros de transporte, es importante considerar que limpiar significa remover la suciedad y desinfectar significa eliminar los agentes que podrían provocar enfermedad. El orden es siempre: PRIMERO SE LIMPIA, DESPUÉS SE DESINFECTA.

El servicio de recolección y transporte ropa sucia será diario, incluyendo festivos. Se harán viajes en función de las necesidades y particularidades del turno de trabajo.

PROCESOS EN LA LAVANDERÍA:

El proceso en lavandería se divide en la siguiente secuencia:

1. Clasificación de la ropa
2. Lavado especial o general
3. Secado de Ropa
4. Planchado de ropa plana y general
5. Revisión de la ropa limpia
6. Almacenaje de la ropa limpia
7. Dispensación en jotos (Enfermería)

Para el proceso de lavado de ropa se deben seguir algunas recomendaciones como:

Existe un proceso químico y un proceso térmico:

TÉRMICO: Detergente, agua a alta temperatura > 70ºC x 10 minutos

QUÍMICO: Detergente, agua a baja temperatura < 70ºC, más desinfectante.

Para el lavado con agua caliente se recomienda una temperatura de por lo Menos 71º C (160 º F) para un mínimo de 25 minutos.

El ciclo de blanqueo proporciona un margen extra de seguridad en la eliminación de microorganismos.

Posterior al ciclo de lavado, el operador deberá descargar la ropa limpia en carros exclusivos para este fin, con el objetivo de trasladar esta ropa al proceso de secado.

La fase de blanqueo y desinfección de las prendas se realizará en cantidad y condiciones que garanticen la eliminación (residuos producto químico), neutralizando en el último enjuague los restos alcalinos, adicionando además un suavizante o regulador de PH, con efectos bacteriológicos.

Después de ser secada la ropa limpia y desinfectada, algunas las prendas deben pasar por un proceso de planchado, tales como sabanas grandes, sabanas movibles etc. Para ello los equipos de planchado deben tener una capacidad suficiente para procesar la demanda ropa limpia generada por el proceso de secado.

Una vez procesada la ropa (clasificada, lavada, secada y planchada) está debe ser transportada de forma tal que garantice de forma razonable los niveles de asepsia que se requieren previa utilización del usuario.

FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN INTERNA:

El servicio se realizará de acuerdo a las necesidades del centro

El Recojo de Ropa (SUCIA) comienza a las 06:00 am y termina en promedio a las 8:00 am de todos los pisos y/o pabellones, posteriormente será enviada en las canecas al servicio de lavandería.

La Devolución de ropa (LIMPIA) de lo recolectado en el 1er horario se realizará el mismo día en la tarde, la cual será almacenada y empacada en ropería y/o según asignaciones luego la ropa descartada será devuelta a lavandería para un nuevo procesamiento.

Cualquier variación de los horarios de recolección y entrega de ropa se coordinará previamente con el fin de prever la programación del personal de la unidad que se destinará. La Frecuencia del Servicio obligatoriamente debe realizarse de manera DIARIA, de LUNES a DOMINGO

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.

En caso dado que se presente un brote relacionado con alguna patología el Hogar Francisco y Clara debe seguir las recomendaciones dadas por Secretaria de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante *(Ver manuales y procedimientos de secretaria de salud y/o de la OMS).*
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.

Así mismo el diligenciamiento del Formato Notas de Servicios Generales, en el cual se diligenciarán las actividades de limpieza terminal que se programen en el cronograma de limpieza y desinfección mensual. (Este formato será diligenciado por las Auxiliares de Servicios Generales) y deberá Reposar en la Az del Programa de Limpieza y Desinfección.

Para la programación de las actividades de limpieza y desinfección mensual, se diseñará el cronograma respectivo que mostrará las fechas respectivas para las actividades de limpieza (Diaria, Semanal, quincenal y/o mensual) SIEMPRE teniendo en cuenta la disponibilidad del personal que se encuentre de turno, asignando con mayor relevancia la limpieza y desinfección aquellas áreas más vulnerables.

Para el registro de las actividades de limpieza diaria se implementará el Formato RL1 (El cual será diligenciado por el personal de Servicios generales) el cual mostrará la última limpieza y desinfección realizada al Área o espacio en que se encuentre.
"Este formato deberá reposar en la Az del Programa de Limpieza y desinfección, con el fin de conservar y preservar su presentación, acceso y trazabilidad de la información.

9.5.13. 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 de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa: Hogar Francisco y Clara las cuales brindan la información

requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto*. (Ver Az fichas técnicas y hojas de seguridad)*

9.5.13.1. Jabones y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s) usados en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara los cuales serán solicitados por parte de la coordinadora y gestor ambiental responsables de la adquisición de los insumos y productos de aseo de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.13.2. Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s) usados en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara los cuales serán solicitados por parte de la coordinadora y gestor ambiental responsables de la adquisición de los insumos y productos de aseo de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.13.3. Blanqueadores y desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: Blanqueador(es) usados en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara los cuales serán solicitados por parte de la coordinadora y gestor ambiental responsables de la adquisición de los insumos y productos de aseo de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante(s) usados en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara los cuales serán solicitados por parte de la coordinadora y gestor ambiental responsables de la adquisición de los insumos y productos de aseo de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.13.4. Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s) usados en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara los cuales serán solicitados por parte de la coordinadora y gestor ambiental responsables de la adquisición de los insumos y productos de aseo de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.13.5. Limpiadores.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 6: limpiador(es) usados en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara los cuales serán solicitados por parte de la coordinadora y gestor ambiental responsables de la adquisición de los insumos y productos de aseo de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.13.6. Suavizantes y productos para prelavado y pre planchado de ropa.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 7: suavizante(s) usados en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara los cuales serán solicitados por parte de la coordinadora y gestor ambiental responsables de la adquisición de los insumos y productos de aseo de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.13.7. Ambientadores

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 8: ambientador(es) usados en la unidad operativa Hogar Francisco y Clara los cuales serán solicitados por parte de la coordinadora y gestor ambiental responsables de la adquisición de los insumos y productos de aseo 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 del Hogar Francisco y Clara.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en el Hogar Francisco y Clara, 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 y servicios generales elaborado por la empresa encargada del personal 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 de servicios generales 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 estarán a cargo del gestor ambiental y las nutricionistas del servicio.

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.

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 Hogar Francisco y Clara mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

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.

Colchón: objeto rectangular que está compuesto por una funda de tela fuerte y un relleno blando o elástico, como espuma, lana, agua o resortes recubiertos de alguna fibra; generalmente se encuentra sobre una cama y sirve para acostarse encima.

Colchoneta: elemento largo y delgado, relleno de espuma

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.

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

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, salas de cambio de pañales, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: gris, Verde y Azul.

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	Verde	Caneca hermética tipo hueco.	Residuos Sanitarios
Cocina	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Descomide	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Pañales	Verde	Caneca hermética.	Residuos Sanitarios
Zona de servicios (áreas de primeros auxilios- sala amiga ó sala materna)	Verde	Caneca hermética de pedal.	Residuos no Aprovechables
Cuarto de Almacenamiento	Amarilla	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Verde	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Azul	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, cartón y revistas.
	Durakart Gris	Caneca hermética con ruedas y capacidad para transportar internamente los residuos generados	Transporte interno de residuos sólidos
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente “funcionarios, contratistas y/o participantes de los servicios de

la SDIS", también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

10.6. PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente "gris, verde y azul" con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.

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

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
AZUL	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 contenido o elemento susceptible a descomposición.
VERDE	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, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne). *Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca verde.*
GRIS	Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas *Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca gris no deben estar impregnados o contener residuos de comida u 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.

10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES.

La solicitud de contenedores se realizará por medio del gestor ambiental y la coordinadora del centro, en todo caso se deberá garantizar el 100% de los contenedores requeridos conforme anexo técnico convenio 8820.

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

La Secretaria Distrital de Integración Social, consciente de los requerimientos ambientales 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 el Hogar Francisco y Clara 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 Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes y solicitadas en la ~~el~~ Hogar Francisco y Clara, así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega.

El Hogar Francisco y Clara establece la RRIRS por planta o piso, en el formato estándar FOR-BS-005. En donde se establece gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento.

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

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

10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se

ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa 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 El Hogar Francisco y Clara 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 remanufacturados.

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 el Hogar Francisco y Clara, debe contar con un recuperador de los residuos reciclables que se generen en la prestación del servicio.

Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, el Hogar Francisco y Clara realizará la entrega directamente a un recuperador del reciclaje.

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 gris 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 recuperador del reciclaje y el delegado ambiental del Hogar Francisco y Clara. 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 el Hogar Francisco y Clara 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 del Hogar Francisco y Clara, 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 del Hogar Francisco y Clara.

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 dura kart	Delegado Ambiental Hogar Francisco y Clara	Cada vez que se requiera	
		Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos	Delegado Ambiental Hogar Francisco y Clara	Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o adquisición de canecas en la unidad operativa.	Anual
		Diligenciamiento del	Personal de aseo	Diario	N/A

		formato generación de residuos sólidos			
		Diligenciamiento certificado entrega de residuos sólidos	Recuperador del reciclaje, Delegado Ambiental Hogar Francisco y Clara	Mensual	N/A
		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos.	Coordinador y Delegado Ambiental Hogar Francisco y Clara	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.

El Hogar Francisco y Clara cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual establece las directrices que permitirán adelantar una gestión integral a este tipo de residuos.

10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS)

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

Actualmente en el Hogar Francisco y Clara, presta servicios de apoyo asistencial en salud, por lo cual se cuenta con el respectivo Plan de Residuos Hospitalarios y Similares.

10.11. 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 el Hogar Francisco y Clara.

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 Hogar Francisco y Clara ha adoptado este documento el cual comienza su periodo de implementación conforme las especificaciones del anexo técnico convenio 8820.

10.12. RESIDUOS ESPECIALES.

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

En el Hogar Francisco y Clara, durante la prestación de los servicios sociales, se generan residuos como colchones, colchonetas y residuos de construcción y demolición - RCD.

Por lo anterior, es importante que cuando el Hogar Francisco y Clara 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). Los cuales se han adoptado conforme especificaciones del anexo técnico y el convenio 8820, no obstante, los lineamientos distritales serán sustituidos inmediatamente por las relaciones del municipio de Fusagasuga para el manejo adecuado y disposición final de dichos residuos.

10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

A continuación, se realiza un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la Gestión Integral de los Residuos en el Hogar Francisco y Clara, el cual es diligenciado por el delegado ambiental -A continuación, se presenta en la tabla 5.

Tabla.5 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos

AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS HOGAR FRANCISCO Y CLARA

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	Ejemplo: Sala materna	Ejemplo: Barrido	Ejemplo: 14
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	(Oficinas-impresión de documentos) (Talleres de T.O y Artes- Actividades del PAI) Cocina, preparación de alimentos.	10 kg
	Revistas	(Oficinas-impresión de documentos) (Talleres de T.O y Artes- Actividades del PAI) Cocina, preparación de alimentos.	7,3 kg
	Papel	(Oficinas-impresión de documentos), (Talleres de T.O y Artes- Actividades del PAI) Cocina, preparación de alimentos.	10 kg
	Plástico	(Talleres de T.O y Artes- Actividades del PAI) Cocina, preparación de alimentos.	10
	Metales	(S. Generales- Mantenimiento Locativo) (Talleres de T.O y Artes- Actividades del PAI) Cocina,	30 kg

		preparación de alimentos.	
	Vidrio	(S. Generales-Mantenimiento Locativo) (Talleres de T.O y Artes-Actividades del PAI) Cocina, preparación de alimentos.	4 kg
	Otros materiales: ¿Cuál?	Ninguno	
	Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable		277.4 kg total trimestral

Observaciones: Se continua la implementación del PAIPAERS así mismo la adquisición de los contenedores faltantes respecto a las necesidades presentadas del Hogar Francisco y Clara.

1. CONTENEDORES			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (canecas, gris, verde y azul 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 ____	NO ___	N/A _X__
1.5 ¿Existen Canecas para baños?	SI __X__	NO ___	
1.6 ¿Existen canecas para pañales?	SI __X_	NO ___	N/A ___
1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, Gris, verde y azul 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 __X__	NO ___	N/A ___
Se requiere solicitud de contenedores	SI __X__	NO ___	
Observaciones:	**Se realiza tramite para la adquisición de los dura kart faltantes.**		

2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES			
Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda			
Contenedores	Número total de	Número total de	Número total de

	Contenedores BUENO	Contenedores REGULAR	Contenedores MALO
2.1. Gris de punto ecológico	**8**	0	0
2.2. Verde de punto ecológico	8	**0**	0
2.3. Azul de punto ecológico	8	0	0
2.4 Carro organizador	2	0	0
2.5 Canecas Cocina	3	0	0
2.6 Canecas para Descomide	**2**	**0**	**0**
2.7 Canecas para área de servicios.	**0**	**0**	**0**
2.8 Canecas Baños	**97**	0	0
2.9 Canecas para Pañales	1	0	0
2.10 Gris cuarto de almacenamiento	2	0	0
2.11 Verde Cuarto de almacenamiento	10	0	**0**
2.12Azul Cuarto de almacenamiento	2	0	0
2.13Contenedor para A.V.U	1	0	0
2.14Practiwagon	2	0	0
Total de contenedores:	146		
Observaciones:	**Se realiza sustitución de contendores averiados.**		

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		(Gris, Azul, Verde)
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?	X		

Con formato: Color de fuente: Automático
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado

3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	X		N/A ___	
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente?	X			Por medio de campañas
3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?	X			

4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Características	Cumple (C)	No Cumple (NC)	Observaciones
4.1Fácil Limpieza	X		
4.2Ventilación	X		
4.3Iluminación	X		
4.4Extintores	X		
4.5Drenaje	X		
4.6Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)	X		
4.7Suministro de Agua	X		
4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos.	X		
4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento: SI (X) NO ( )		
Observaciones: Actualmente se adelantan adecuaciones para la ampliación del CATRS.			

5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad: Fuera de Bogotá (Fusagasugá)		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: EMSERFUSA SAS ESP		
	Frecuencia de recolección. Martes, jueves y sábado.		
	Lunes	Miércoles	Viernes:
	Martes (X)	Jueves (X)	Sábados (X)
	Hora de recolección: 10:30 am – 2:00 pm		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa ( ) ó Acuerdo de Corresponsabilidad ( ) no aplica porque el predio se encuentra fuera de Bogotá		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			
Resultados del Autodiagnóstico			
Recomendaciones:	Se recomienda continuar las campañas de segregación en la fuente con el fin de disminuir la cantidad de residuos dispuestos en rellenos sanitarios que sean potencialmente reciclables.		

Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado
Con formato: Centrado

Compromisos:	Ampliar el Cuarto de almacenamiento temporal de residuos sólidos, continuar diligenciando los formatos de registro y seguimientos relacionados en el presente plan.

10.14. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

10.14.1. 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.

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

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

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

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

En todo caso se deberá tener presente el plan de emergencias y contingencias PEC del Hogar Francisco y Clara en los casos de contingencia que aquí no se detallen.

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 del Hogar Francisco y Clara; 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 Hogar Francisco y Clara

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

El Hogar Francisco y Clara 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 misionales, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación:

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

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas 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, fisicoquímicos 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.

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 Agualbesa del municipio de Fusagasuga.

11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del Hogar Francisco y Clara se describe a continuación:

Numero de Tanques de Reserva de Agua Potable:	3 tanques
Material:	Cemento
Localización:	Parte posterior Alta del Centro.
Capacidad:	56.882 litros (Cada Uno) 170.646 Lts (Total)
Abastecimiento:	Acueducto Agualbesa, concesión de aguas superficiales aprobada por la CAR.

11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS TANQUES DE AGUA POTABLE EN EL HOGAR FRANCISCO Y CLARA.

La gestión para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable se realizará por medio del gestor ambiental y la coordinadora del Hogar Francisco y Clara, por lo cual la empresa externa que se contrate para tal efecto deberá cumplir los requisitos técnicos y legales para la prestación del servicio.

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

- Concepto y/o autorización para realizar dicha actividad (Expedida por la Secretaria de Salud de Cundinamarca)" Diferente al permiso de fumigación"
- Fichas Técnicas de los productos a utilizar en la higienización de estos
- Curso de Alturas del personal que desarrollará la actividad
- Pago de Seguridad social del personal que desarrollará la actividad.
- Cotización del Servicio en donde se especifiquen las actividades a desarrollar
- Protocolo del procedimiento a realizar (Opcional)

Una Vez la empresa contratista ha prestado su servicio deberá adjuntar como soporte de la actividad:

- Orden de Servicio.
- Certificado del lavado de tanques, en donde se especifique el número de tanques, capacidad, producto aplicado y concentración utilizada.
- Fichas técnicas de los productos usados.
- Concepto y/o autorización para realizar dicha actividad (Expedida por la Secretaria de Salud de Cundinamarca)
- Curso de Alturas del personal que desarrollará la actividad
- Pago de Seguridad social del personal que desarrollará la actividad.

Nota: El Personal contratado para dicha actividad deberá utilizar en todo momento los elementos de protección personal necesarios y/o acordes a la misma.

CABEZA	Casco	Cuando se realice un trabajo en alturas
OJOS Y ROSTRO	Monogafas de seguridad	Cuando tenga exposición a salpicaduras de productos químicos o ante la presencia de gases, vapores y humos
	Careta de seguridad	Utilícela en trabajos que requieran la protección de la cara completa o cuando se manejen químicos en grandes cantidades.

APARATO RESPIRATORIO	Respirador purificante (con material filtrante o cartuchos)	Cuando en su ambiente tenga gases, vapores, humos y neblinas. Solicite cambio de filtro cuando sienta olores penetrantes de gases y vapores.
MANOS	Guantes resistentes a productos químicos	Protegen las manos contra corrosivos, ácidos, aceites y solventes. Existen de diferentes materiales: PVC, Neopreno, Nitrilo.
PIES	Botas plásticas	Cuando trabaja con químicos
	Zapatos con suela antideslizante	Cuando este expuesto a humedad en actividades de aseo
TRABAJO EN ALTURAS	Para realizar trabajos a una altura mayor de 1.8 metros sobre el nivel del piso use arnés de seguridad completo: Casco con barbuquejo, Mosquetones, eslingas y Línea de vida.	

Medidas de control interno:

-Como medida de control preventivo referente a la proliferación de microorganismos en el tanque de almacenamiento de agua potable, se deberá suministrar una pastilla de 10 gr de Hipoclorito de calcio en presentación comercial como mínimo una vez cada quince días.

Nota: Todo tanque de almacenamiento de agua, deberá permanecer tapado y su envase deberá ser completamente hermético a fin de evitar nichos de contaminación y focos de proliferación de zancudos.

En caso de considerarse medidas de limpieza y desinfección adicionales, se deberá tener en cuenta el procedimiento de higienización tanques de agua, toda vez que el personal del establecimiento que vaya a realizar la actividad cuente como mínimo con el curso de alturas y pago de seguridad social vigente.

Protocolo para la Higienización de los sistemas de abastecimiento de agua potable.

Alistamiento previo

- El día anterior al lavado del tanque se deberá cerrar el registro o válvula de entrada de agua a este de tal forma que en el desarrollo de actividades propias del establecimiento se consuma el

agua contenida en el tanque y se garantice las condiciones óptimas para realizar la actividad. Esta actividad se debe realizar garantizando el suministro permanente de agua en el establecimiento, sin afectar el funcionamiento del servicio.

- Para realizar todo el proceso de lavado y desinfección del tanque el personal que realice la actividad debe de utilizar los elementos y equipo de protección personal establecidos en la tabla anterior.
- Verifique las condiciones físicas del tanque, empaques, válvulas y tuberías “desgaste, grietas y hermeticidad” si encuentra alguna anomalía evidénciela en la lista de chequeo de hermeticidad “Observaciones” y comunique para su reparación.
- De existir residuos sólidos presentes en el tanque realice la remoción manual.
- Abra la válvula de entrada de agua al tanque para garantizar un nivel de agua entre 10 y 20 cm de altura, cuando se haya logrado la lámina de agua deseada, cierre la válvula.

Limpieza y Lavado

- Con el agua presente en el tanque inicie el lavado en forma manual, comenzando por las paredes internas y luego con el piso del tanque, utilizando material no abrasivo, con el fin de remover los residuos adheridos al tanque.
- Abra la válvula de salida de agua del tanque hasta drenar todo el líquido de este, de no contar con válvula de salida retire de forma manual los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso.
- Abra la válvula de entrada y salida del tanque para permitir el ingreso de agua con el fin de enjuagar el tanque dejando que esta recorra las tuberías, pasado un tiempo en donde se garantice la remoción total de los residuos cierre las válvulas con el fin de comenzar el proceso de desinfección.

Desinfección

- Para realizar la solución de desinfectante la persona deberá contar con los respectivos elementos de protección personal según la ficha técnica del producto a utilizar, en este caso se manejará una solución de hipoclorito de sodio con una concentración del 5% (cloro comercial).
- La cantidad de cloro requerido para desinfección dependerá de la cantidad de materia orgánica presente. Se ha definido las siguientes concentraciones de acuerdo al nivel de desinfección que se necesite:

Materia orgánica	Concentración de hipoclorito de sodio ppm	Concentración de hipoclorito de sodio (%)	Tiempo de la actividad (min)
alta	2500	0.5 %	15
baja	2000	0.2 – 0.25%	20-30

Fuente: INVIMA – ECOCAPITAL

- Para realizar las diluciones requeridas según desinfección se tendrá en cuenta la siguiente:



Donde:
V: volumen requerido de hipoclorito de sodio
Cd: concentración deseada
Vd: volumen deseado
Cc: concentración conocida del hipoclorito de sodio
Una vez que la materia orgánica presente en el tanque sea baja se preparara una solución al 0.2% (2000 ppm), se determinara la cantidad de agua necesaria para realizar la dilución y con esta la limpieza del tanque, en este caso se requiere preparar 1 lt al 0.2% de hipoclorito de sodio.
Cd: 0.2 % (2000 ppm) de hipoclorito de sodio
Cc: 5% (50000 ppm) de hipoclorito de sodio
Vd: 1 lt (1000 ml)
V : ?

Volumen requerido (Vc) = Concentración deseada (Cd) * Volumen deseado (Vd)
Concentración conocida (Cc)

Vc : (2000ppm) * (1000 ml) = 40 ml de hipoclorito de sodio
(50000 ppm)

1. Entonces se requiere agregar 40 ml de hipoclorito de sodio comercial o uso doméstico al 5% a 960 ml de agua para obtener 1 lt de la solución de 2000 ppm.
2. Después de realizar la solución impregne las paredes del tanque con un paño y deje actuar por un tiempo de 20 a 30 min.
3. Abra la válvula de entrada de agua al tanque con el fin de generar un lavado manual del desinfectante.
4. Abra la válvula de salida del tanque y deje que este fluya por las tuberías de suministro de agua al predio con el fin de generar una purga.
5. Realice dos o tres lavados del tanque y las tuberías con agua potable asegurando la ausencia de olor y sabor en el agua.
6. Inicie el llenado del tanque, séllelo herméticamente de tal forma que evite la contaminación y se minimice el contacto con agentes externos.

Nota: verificar que después del lavado del tanque el flotador de este se encuentre funcionando y así evitar fugas

Importante: Antes de realizar el servicio de higienización de tanques de agua verifique la lista de las empresas autorizadas por la secretaria de salud en el departamento de Cundinamarca, la cual puede encontrarse en la siguiente dirección:

http://www.cundinamarca.gov.co/Home/SecretariasEntidades.gc/Secretariadesalud/SecretariadesaludDespliegue/ascontenido/asquienes_somos/assecresalud_quienesestrucorgydirec/csecresalud_quienesestrucorgydirec_subdirvigila

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. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES.

El Hogar Francisco y Clara cuenta con dos Jacuzzy los cuales cuentan con protocolo de limpieza y desinfección independiente, el cual se encuentra estructurado en las siguientes normativas:

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

11.6.5. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

El Hogar Francisco y Clara cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto Agualbesa y Alcantarillado Emserfusa SAS ESP, con las cuales se garantiza que se cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, el Hogar Francisco y Clara cuenta con tres tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan las actividades de higienización los cuales se efectúan cada seis (6) meses.

Los auxiliares de servicios generales son los encargados de prestar el servicio de mantenimiento y corrección de los problemas que se presenten en cualquiera de las diferentes áreas del Hogar Francisco y Clara lo cual involucra todas sus conexiones, tuberías, tanques de almacenamiento y equipos de presión, necesarios para el buen funcionamiento de estos. Además, el Hogar Francisco y Clara cuenta con el plano de distribución interna de red hidrosanitaria construidas facilitando el proceso de mantenimiento y corrección de los problemas.

11.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS FILTROS DE AGUA EN EL HOGAR FRANCISCO Y CLARA.

El mantenimiento de los filtros de agua instalados en el área de alimentos se realizará cada semestre por parte del fabricante y/o empresa externa especializada.
En todo caso se garantizará el respectivo mantenimiento y como soporte de la ejecución de la actividad se contará con los certificados de mantenimiento emitidos por la empresa externa, los cuales deben estar a disposición de la SDIS y entes de control pertinentes.

11.6.7. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

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

El Hogar Francisco y Clara 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 desde la adopción por anexo técnico del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), por lo cual se implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

11.6.8. REGISTRO DE VERTIMIENTOS

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

Por otra parte, el Hogar Francisco y Clara realizará 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 la SDIS, no obstante, el Hogar Francisco y Clara tomará medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos, las cuales se relacionan en el instructivo para mejorar la calidad del vertimiento.

11.6.9. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua el Hogar Francisco y Clara 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 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 el Hogar Francisco y Clara, deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

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

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

Tabla 6. Cuadro de Dotación

CUADRO DE DOTACIÓN HOGAR FRANCISCO Y CLARA	
TIPO DE UNIDAD OPERATIVA	***DOTACIÓN NETA SEGÚN LA UNIDAD OPERATIVA***
ENVEJECIMIENTO Y VEJEZ	
Centros de protección social	150/LITROS/PERSONA/DIA
PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y SUS CUIDADORAS Y CUIDADORES	

11.6.10. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

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

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

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

Con el Área de Gestión Ambiental:
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.

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

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del Hogar Francisco y Clara 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 Hogar Francisco y Clara.

12.2. OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en el Hogar Francisco y Clara, 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 DEL HOGAR FRANCISCO Y CLARA:

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.

El Hogar Francisco y Clara realizará de forma preventiva el control integrado de plagas cada seis meses y el delegado ambiental será el 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*

12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior del Hogar Francisco y Clara. 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.

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 del Hogar Francisco y Clara para que se tome la acción correctiva con el personal involucrado (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:

El gestor ambiental deberá realizar seguimiento a la presencia de plagas, lo cual deberá registraren 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, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, el gestor ambiental informará a la coordinación 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.

Exigir a la empresa contratada por el Hogar Francisco y Clara 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.

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.

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 la coordinadora y gestor ambiental del Hogar Francisco y Clara, estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar a los auxiliares de servicios generales sobre las necesidades de infraestructura del a fin de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad.

12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Se deberá solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios y/o el gestor ambiental brindará dicha charla en las jornadas de capacitación continua
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. (Coordinación, Nutrición y Área de Gestión Ambiental)

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 Área de Apoyo logístico Dirección Corporativa Subdirección para la Infancia	Director Corporativo Subdirectora de Nutrición Subdirectora para la Infancia Subdirector de Plantas Físicas Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión	Directora Territorial en calidad de líder de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión

Adapto: Ingrid Johana Franco Parra ~~Javier Alejandro Ríos~~