Instituto De Hermanas Franciscanas de Santa Clara	TIPO DE DOCUMENTO	PROCESO QUE GENERA EL DOCUMENTO
	GUIA	NUTRICIÓN
	NOMBRE DOCUMENTO	CÓDIGO
	PLAN DE CONTINGENCIA SERVICIO DE ALIMENTOS	MI- NUT-PL 005.01

OBJETIVO
Plantear estrategias que respondan y faciliten el suministro de alimentos ante una emergencia y/o desastre, con el propósito de disminuir los efectos adversos garantizando la inocuidad en las preparaciones realizadas dentro el servicio de alimentación y mantener el estado nutricional y alimentario de las personas mayores atendidas en la Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara, en concordancia con el Plan de Emergencias.

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS		
No	**FECHA**	**CAMBIO**
1	28/01/2025	Elaboración de documento.

DOCUMENTOS RELACIONADOS		
No	**NOMBRE**	**CODIGO**

Lugar y tiempo de Archivo: Según lo definido en TRD (Tabla de retención documental)

Disposición final: Archivo central

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO ……..3
2. ALCANCE…….3
3. RESPONSABLES……3
4. REFERENCIA NORMATIVA……..3
5. GLOSARIO DE TERMINOS……..4
6. MARCO TEORICO……5
7. EMERGENCIAS ……..6
   - 7.1. EN EL SUMINISTRO DE GAS ……..6
   - 7.2. EN EL SUMINISTRO DE ENERGIA ELECTRICA ……..…….....7
   - 7.3. EN EL SUMINSITRO DE AGUA POTABLE …….....9
   - 7.4. INCAPACIDAD O FALLA DE AUXILIAR ……...10
   - 7.5. FALTA ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS. ……...11
   - 7.6. CONTINGENCIA POR INCENDIO ……12
   - 7.7. CONTINGENCIA EN CADO DE FUMIGACION O CONTROL QUIMICO ……14
8. REFERENCIA BIBLIOGRAFICA……....15

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

1. OBJETIVO

Plantear estrategias que respondan y faciliten el suministro de alimentos ante una emergencia y/o desastre, con el propósito de disminuir los efectos adversos garantizando la inocuidad en las preparaciones realizadas dentro el servicio de alimentación y mantener el estado nutricional y alimentario de las personas mayores atendidas en la Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara, en concordancia con el Plan de Emergencias del Centro.

2. ALCANCE

El presente documento aplica a todos los auxiliares del servicio de alimentación y técnico en cocina de la Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y clara, el cual atiende a 250 personas mayores en convenio con la Secretaria de Integración Social de Bogotá.

3. RESPONSABLES

Coordinador, Profesionales de Nutrición y Dietética, Técnico en gastronomía, Auxiliares del servicio de alimentos.

4. REFERENCIA NORMATIVA

- Ley 9 de 1979. Código Sanitario Nacional.
- Resolución 2674 de 2013 por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto 019 de 2012
- Decreto 60 de 2002. Sistema de análisis de peligro y puntos de control crítico.
- Norma 101 de la NFPA, Código de Seguridad Humana.
- Anexo Técnico Convenio 9669 del 01/01/2025 de la Secretaría de Integración Social.
- Ley No. 1523 de 2012, "por la cual se adopta la política nacional de gestión del riesgo de desastres y se establece el sistema nacional de gestión del riesgo de desastres y se dictan otras disposiciones".

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

5. GLOSARIO

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 incluyen en la presente definición las bebidas no alcohólicas y especias.

Buenas prácticas de manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.

Contaminación: es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

Desastre: Es el resultado que se desencadena de la manifestación de uno o varios eventos naturales o antropogénicos no intencionales que al encontrar condiciones propicias de vulnerabilidad en las personas, los bienes, la infraestructura, los medios de la prestación de servicios o los recursos ambientales, causa daños o pérdidas humanas, materiales, económicas o ambientales, una alteración grave y extendida en las condiciones normales de funcionamiento de la exige del Estado y del sistema nacional ejecutar acciones de a rehabilitación y reconstrucción.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

Emergencia: la organización mundial de la salud (OMS) define la emergencia como cualquier situación que implica una amenaza imprevista, grave e inmediata para la salud pública.

Factores de riesgo: es la existencia de elementos, fenómenos, ambiente y acciones humanas que encierran una capacidad potencial de producir lesiones o daños materiales y cuya probabilidad de ocurrencia depende de la eliminación o control del elemento agresivo. Se clasifican en: físicos, químicos, mecánicos, locativos, eléctricos, ergonómicos, psicosociales y biológicos.

Inundación: desbordamiento o subida de aguas de forma rápida o lenta, ocupando áreas que por su uso deben encontrarse normalmente secas. se originan por fuertes precipitaciones, aumento en el nivel de los ríos, cambio de curso de los ríos, ausencia de sistemas de alcantarillado o desagües para el control de aguas lluvias.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Plan de contingencia: es el conjunto de normas y procedimientos generales basados en el análisis de vulnerabilidad. Un plan de contingencia debe ser integral, multidisciplinario, multinivel, técnico, y tener buena comunicación.

Prevención: conjunto de medidas y acciones dispuestas con anticipación con el fin de evitar la ocurrencia de un evento o de reducir sus consecuencias sobre la población, los bienes, servicios y medio ambiente.

Riesgo: es la probabilidad de que un objeto, material, sustancia o fenómeno pueda, potencialmente, desencadenar alguna perturbación en la salud o integridad física de la persona, como también en los materiales y equipos.

Siniestro: daño o desgracia que sufren las personas o la propiedad, especialmente por muerte, incendio o naufragio.

Sismo: movimiento vibratorio de la corteza terrestre que haya causado algún tipo de daño o efecto, incluye términos como temblor, terremoto, tremor.

Vulnerabilidad: factor de riesgo interno de un sujeto a sistema expuesto a una amenaza, correspondiente a su predisposición intrínseca a ser afectado o de ser susceptible a sufrir una perdida, la diferencia de la vulnerabilidad de los elementos expuestos ante un evento determina el carácter selectivo de la severidad de las consecuencias de dicho evento sobre los mismos.

6. MARCO TEÓRICO

Un plan de contingencia es un tipo de plan preventivo, predictivo y reactivo. Presenta una estructura estratégica y operativa que ayudará a controlar una situación de emergencia y a minimizar sus consecuencias negativas.

Este documento propone una serie de procedimientos alternativos al funcionamiento normal de un servicio de alimentos, cuando alguna de sus funciones usuales se ve perjudicada por una contingencia interna o externa.

El plan de contingencias sigue el ciclo PHVA (Planear-Hacer-Verificar-Actuar), tiene origen de un análisis del riesgo donde, entre otras amenazas, se identifican aquellas que afectan la continuidad del servicio. Sobre dicha base se seleccionan las contramedidas más adecuadas entre diferentes alternativas, siendo plasmadas en el plan de contingencia junto con los recursos necesarios para ponerlo en marcha.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

El plan de contingencia debe ser revisado periódicamente. Generalmente, la revisión será consecuencia de un nuevo análisis de riesgo. En cualquier caso, el plan de contingencia siempre es cuestionado cuando se materializa una amenaza, actuando de la siguiente manera:

- Si la amenaza estaba prevista y las contramedidas fueron eficaces: se corrigen solamente aspectos menores del plan para mejorar la eficiencia.
- Si la amenaza estaba prevista pero las contramedidas fueron ineficaces: debe analizarse la causa del fallo y proponer nuevas contramedidas.
- Si la amenaza no estaba prevista: debe promoverse un nuevo análisis de riesgos. Es posible que las contramedidas adoptadas fueran eficaces para una amenaza no prevista. No obstante, esto no es excusa para evitar el análisis de lo ocurrido.

7. EMERGENCIAS

7.1. SUMINISTRO DE GAS

Contingencias: Afectación en la disponibilidad, acceso y tubería de gas.

Las repercusiones operativas de la falta de gas afectan notablemente el funcionamiento de las estufas del servicio de alimentos. Los efectos de esta contingencia, radican en el tiempo de preparación de la minuta establecida el cual se ampliaría ocasionando demora en los horarios de entrega de alimentos a las personas mayores.

La institución cuenta con instalación y operador de red de gas natural con la empresa Alcanos de Colombia S.A., la cual de manera anual realiza una auditoria y supervisión en tuberías y conectores del servicio, como también revisiones periódicas**.** No obstante, en caso de programación de alteraciones en fluido normal de gas natural por motivos de mantenimiento a la red de tuberías de la zona geográfica la empresa a través de canales oficiales informa las fechas de los posibles cortes y suspensiones que se puedan presentar.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

De igual forma, se tienen hojas de vida de los gasodomésticos: estufas y horno del servicio de alimentos, donde certifica su óptimo funcionamiento, programación y realización de mantenimiento preventivo y correctivo.

Como medida preventiva en caso de presentarse una falencia en el flujo del gas, como primera medida se debe cerrar la llave de acceso de gas al servicio de alimentos y todos los registros de las estufas para evitar fugas; por otra parte, se prevee el uso de estufa adicional con uso de cilindro con gas propano de 100 litros, para cubrir la contingencia durante el tiempo de suspensión.

Igualmente se debe informar al profesional de Nutrición y/o Coordinador-a de la institución para realizar la comunicación con la empresa **Alcanos de Colombia,** al teléfono (601)5806041 o al número nacional de Servicio al Cliente: 018000 954141 (Línea de emergencias) y reportar la falla del servicio, solicitando de inmediato la presencia de personal capacitado para tal fin en el centro de protección.

La Nutricionista evaluará la necesidad de realizar cambios inmediatos al menú del día, por preparaciones que contengan alimentos de los grupos establecidos para el tiempo de comida. Igualmente, se podrán suministrar alimentos que no requieran cocción, por ejemplo en preparación de huevo al desayuno se intercambia por tajada de queso o, verdura cocida por ensalada, los cuales se deben registrar en el formato de autorización de cambio de menús.

7.2. SERVICIO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

Contingencias que puedan afectar el suministro del servicio de luz en el servicio de alimentos, por corte de luz, corto circuito o daño en los equipos

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Las repercusiones operativas en el servicio de alimentos radican en el funcionamiento de los equipos que mantienen la cadena de frío de productos de alto riesgo como son cárnicos, lácteos, frutas y verduras con pre alistamiento y en electrodomésticos como congeladores, refrigeradores y licuadora industrial.

Los efectos de la falta de la luz o daño en equipos, acarrea demoras en el servicio por tanto el incumplimiento de los horarios de comida establecidos.

Como medidas de prevención ante esta contingencia se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Contar con hojas de vida de equipos de refrigeración, congelación y licuadora del servicio de alimentos donde se certifica su óptimo funcionamiento, programación y realización de mantenimiento preventivo y correctivo.
- Anualmente, se realiza calibración de termómetros con empresa acreditada por la ONAC.
- Control de temperatura 3 veces al día y registro de lectura en formato establecido por la Secretaría de Integración Social. Se deben registrar observaciones e informar a la Nutricionista si la temperatura no se encuentra dentro de los rangos establecidos en la normatividad vigente.
- Acatamiento a indicaciones de buen uso y manejo de equipos de frio y licuadora por parte del personal auxiliar del servicio de alimentos.
- La empresa **Ener Total**, informa a través de medios masivos de comunicación, acerca de cortes programados por mantenimiento de redes, no superando las 24 horas.

En caso de una suspensión del fluido eléctrico, inmediatamente se realiza transferencia a la planta de energía eléctrica institucional, la cual tiene capacidad para la operatividad del 100% de las instalaciones de la comunidad de cuidado, acción que será en conjunto con el área de servicios generales y Coordinación.

Por otra parte, el profesional de Nutrición, tiene establecidas indicaciones a los auxiliares del servicio de alimentación como evitar abrir los refrigeradores y congeladores de forma frecuente para conservar el frio. Así mismo, dependiendo de la duración de la suspensión del servicio se hace cambios en el menú del día para los tiempos de comida que se verían afectados por la falla eléctrica intercambiando preparaciones de jugo por limonada o naranjada y programando los alimentos de alto riesgo, priorizando el gasto de queso, yogures, pescado y vísceras. Otra opción es reprogramar la recepción de los alimentos de alto riesgo, a espacios de tiempo más cortos, haciendo la recepción diaria o interdía.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

En evento de corto circuito se procederá a bajar los tacos del área del servicio de alimentos, e inmediatamente informar al Coordinador o la persona de mantenimiento de la institución, quien identificará el punto donde se encuentra el posible daño. En caso de ser un problema interno de conexión se procederá a realizar el mantenimiento del mismo, en caso de ser una causa externa desde la Coordinación se realizará comunicación con la empresa **ENER TOTAL** reportando la falla para confirmar la solución del mismo: servicio al cliente 0617452349 ext 130, o celular 3173002545.

En caso de daños en equipos eléctricos se desconecta el equipo y se comunica inmediatamente a la Nutricionista y/o Coordinador de la Comunidad de cuidado para solicitar revisión técnica inmediata. Mientras se hace la revisión y de acuerdo al tiempo de comida, la profesional programará cambios según la preparación que se vea afectada, haciendo el registro en el formato respectivo. Si el daño ocurre en los equipos de red de frío se procederá a sacar la totalidad de alimentos y realizar traslado a equipo de congelación o refrigeración en buen estado, según el caso y con la organización y espacio para un correcto almacenamiento, mientras el tiempo de arreglo.

7.3. SUMINISTRO DE SERVICIO DE AGUA POTABLE



Contingencia: que puedan afectar el suministro del servicio de agua potable en el servicio de alimentos, por corte de agua o daño en tubería.

Las repercusiones operativas en el servicio de alimentos radicarían en la preparación de los alimentos y en los procesos de limpieza y desinfección de la planta física del servicio.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Como medidas de prevención ante esta contingencia se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- La comunidad de cuidado cuenta con 3 tanques de almacenamiento de agua potable, con capacidad de 56.000 litros en total, para duración de 3 días de labores cotidianas en cantidad racionada.
- Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento por empresa certificada por la ONAC, cada 6 meses.
- Adicionalmente, se cuenta con respaldo tres tanques de reserva de agua potable de 70.000 litros en total, ubicados en la planta de tratamiento de agua institucional.

En caso de corte de agua por varios días, la Nutricionista racionará el uso del líquido en el servicio de alimentos, realizando cambios en el menú del día de acuerdo al tiempo de comida afectado, en relación al no suministro de caldo, cambio de sopa por aumento en porción en seco, compra de agua empacada para la preparación de jugos y bebidas. Uso de menaje desechable para la entrega de refrigerios.

Una vez restablecido el servicio de agua se procede a limpieza y desinfección a profundidad y se llenaran nuevamente los tanques de almacenamiento.

En caso de daño en tubería interna se informará al profesional de Nutrición y/o Coordinador para proceder a comunicar inmediatamente al personal de mantenimiento, quién procederá a corte de suministro interno, revisión y mantenimiento correctivo.

7.4. INCAPACIDAD O FALTA DE AUXILIAR DEL SERVICIO DE ALIMENTOS



Contingencia: En faltas o incapacidad del personal operativo del servicio de alimentos.

Las repercusiones operativas en el servicio de alimentos radicarían en los diferentes procesos de preparaciones de los alimentos y limpieza y desinfección.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Como medidas de prevención ante esta contingencia se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Realización de proceso de selección y evaluación inicial y periódica del personal auxiliar de servicios de alimentos, verificando experiencia en Buenas Prácticas de Manufactura.
- Exigencia de documentación anual en concordancia con la normatividad vigente: examen coprológico, KOH de uñas y frotis de garganta, certificado médico con concepto de apto para manipular alimentos y certificado de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.
- El personal que presente enfermedad infectocontagiosa es retirado del Servicio y reubicado.
- Ejecución de capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura, para reforzar conocimientos y procesos.
- Establecimiento y aplicabilidad obligatoria del procedimiento de lavado de manos de la OMS establecido en la comunidad de cuidado, como medida preventiva.

Ante la ausencia de uno o más auxiliares del servicio de alimentos, se notifica al Coordinador (a) y conjuntamente se procede a establecer estrategias como comunicar a auxiliar de turno diferente la necesidad de cambiar turno o doblar turno, modificación de turno libre o reemplazo por auxiliar de servicios generales quien realizará actividades de limpieza y desinfección y servido, cumpliendo con las normas higiénicas establecidas para todo manipulador de alimentos.

En caso que el personal se ausente por más de un día laboral, se realiza modificación al cuadro de turnos con la finalidad de cubrir la totalidad de los turnos.

7.5. FALTA DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS



"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Contingencia: En caso de falla en el abastecimiento de alimentos.

Las repercusiones operativas en el servicio de alimentos radicarían en cambios permanentes en las preparaciones programadas de la minuta.

Como medidas de prevención ante esta contingencia se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Actualmente se cuenta con proveedores de la región, los cuales han demostrado responsabilidad y puntualidad.
- Adicional, se tiene información de contactos con entidades a nivel local quienes tienen la capacidad de suplir los requerimientos en Fruver y abarrotes.
- Las nutricionistas son las encargadas de realizar los pedidos de alimentos de manera semanal para proteicos y fruver, de manera quincenal para abarrotes.

En caso fortuitos como paros que involucren dificultad en el transporte o adquisición de alimentos, en las centrales de abastos por varias semanas, las nutricionistas programarán un pedido mayor para compra de productos semiperecederos y posibilidad de realizar intercambio de preparaciones con alimentos disponibles en la región, con compras locales, dado que se tiene cercano poblaciones de gran producción agrícola y pecuaria. Los intercambios se realizarán con registro en formato correspondiente y solicitud de aval a la supervisión.

7.6. CONTINGENCIA POR INCENDIO



Contingencia: En caso de incendio presentado en el servicio de alimentos

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

Las repercusiones operativas en el servicio de alimentos radicarían en daños en equipos, alimentos e infraestructura del servicio de alimentos dependiendo del área afectada.

Como medidas de prevención ante esta contingencia se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- En el Servicio de alimentos se cuenta con 2 extintores portátil debidamente cargado y a una altura adecuada según lo reglamenta la norma: un extintor gris tipo K, Acetato de Potasio para para grasas y aceites de cocina y otro extintor amarillo multipropósito.
- El profesional en salud laboral capacita, orienta en relación a la prevención de desastres y supervisa los comités de brigadas de emergencias.
- Mantenimiento preventivo de redes eléctricas, de quipos y gasoductos.
- Prohibición de uso de mecheros, velas, reverberos, elementos de madera en el servicio
- Instalaciones físicas y de equipos de acuerdo a la normatividad.

En caso de incendio se actuará de acuerdo a lo establecido en el Plan de emergencias institucional, liderado por los brigadistas, como primer respondiente en desastres y se deberá comunicar en forma inmediata a la **Central de Bomberos** del municipio de Fusagasugá, número 119, teléfono fijo: 8676736 o línea nacional 3115853577 / 2571166 extensión110.

Sin embargo, es preciso mencionar que toda la institución y por ello el servicio de alimentos, cuenta con un sistema de detección y control de incendios que se encuentra enlazado con el sistema de la red contra incendios de la comunidad de cuidado, la cual opera de manera automática, con detectores de humo y activando rociadores.

Después de haber controlado y extinguido el incendio se realizará evaluación de las áreas afectadas, con revisión de redes de Servicio Público, instalaciones causales, entre otros. Una vez verificado que las instalaciones, equipos y alimentos no fueron afectados y no existe riesgo de accidente se procederá a realizar limpieza y desinfección profunda del área y se continúa con el funcionamiento normal del Servicio de alimentos.

En caso de haber una afectación de instalaciones se deberá disponer de otro espacio para traslado temporal. En afectación de equipos y alimentos, la Nutricionista evaluará la posibilidad de modificación de minuta, de acuerdo a la disponibilidad de alimentos con registro en formato correspondiente.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

7.7. Contingencia en caso de fumigaciones o control químico.



Contingencia: En caso de fumigaciones en el servicio de Alimentos.

Las repercusiones operativas en el servicio de alimentación radicarían en la alta probabilidad de contaminación de los alimentos.

Como medidas de prevención ante esta contingencia se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- En la fecha programada de fumigación institucional, se realiza sellamiento del servicio, evitando ingreso de personal ajeno al mismo.
- Por ser un área de extremo cuidado por la permanencia de alimentos perecederos y semiperecederos, es la última zona a realizarse el procedimiento de fumigación, advirtiendo previamente a la empresa contratada el uso de químicos especiales para esta área.
- Los auxiliares del servicio de alimentos, inician su jornada más temprano con el propósito de adelantar las preparaciones calientes como cereal, proteína, tubérculo y preparación del Jugo. Y se dispone de una estufa con cilindro, para la elaboración de la sopa ubicada en área del polideportivo.
- Una vez se terminan el proceso, se realiza ubicación de las preparaciones en ollas y ,recipientes adecuados y realizando sellamiento con papel film, que favorece y conserva el calor, siendo trasladados inmediatamente al lugar del polideportivo.
- De misma forma, previo al inicio del procedimiento, se traslada el menaje completo y limpio (platos, vasos, cucharas, bandejas) para la atención de las personas mayores.
- La persona que dirige el proceso de fumigación en la institución (Técnico Ambiental), entrega material plástico para proteger las canastillas que almacenan alimentos semiperecederos (Fruver).

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."

- Se inhabilitan las bodegas de despensa, Fruver y panadería, realizando sellamiento en anjeos y puertas; de igual forma se retira menaje y utensilios a un lugar seguro.
- Una vez se indique el acceso a la institución, el personal auxiliar ingresa a realizar procedimiento de limpieza y desinfección terminal.

8. REFERENCIA BIBLIOGRÀFICA

- Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 002674 del 22 de julio de 2013. Disponible en: https://higieneambiental.com/fumigacion-industria-alimentaria.

- Lineamientos de políticas de gestión del riesgo de desastre en la prestación de servicios públicos de acueducto, alcantarillado y aseo. Min. Vivienda, Bogotá, 2014.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DEL INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA HOGAR FRANCISCO Y CLARA, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL."