

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 1 de 73
--	---------------------------------------	--

**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
FUNDACIÓN EL LUGAR SEDE MUJERES EL COLEGIO CUNDINAMARCA**

INTRODUCCIÓN

PLANO GENERAL

FICHA DE CARACTERIZACIÓN UNIDAD DE SERVICIO

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 1.1. OBJETIVO GENERAL
- 1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
- 1.3. ALCANCE
- 1.4. GLOSARIO
- 1.5. MARCO TEORICO
- 1.5.1 FICHA TECNICA
- 1.5.2 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- 1.6. Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Frutas y Verduras
- 1.7. CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

- 2.1. OBJETIVO GENERAL
- 2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS
- 2.3. ALCANCE
- 2.4. MARCO TEORICO
- 2.5. MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO
 - 2.5.1. Procedimientos Operativos Estándar para la Prevención de Aparición de Plagas
 - 2.5.1.1. *Cocina*
 - 2.5.1.2. *Baños*
 - 2.5.1.3. *Salón / Comedor y otros*
- 2.6. MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO
- 2.7. PLAN DE CONTINGENCIA

3. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

- 3.1. OBJETIVO GENERAL
- 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
- 3.3. ALCANCE
- 3.4. GLOSARIO
- 3.5. MARCO TEORICO
- 3.6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS
 - 3.6.1 Baños
 - 3.6.2 Comedor, oficina y casa
 - 3.6.3 Cocina
 - 3.6.4 Líquidos y aceite

4. PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

- 4.1. OBJETIVO GENERAL
- 4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
- 4.3. ALCANCE
- 4.4. MARCO TEORICO
- 4.5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA EN LA UNIDAD DE SERVICIO
 - 4.5.1. Plan de Contingencia para el Suministro de Agua
- 4.6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 2 de 73</p>

TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

- 4.6.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable a través de Empresa Certificada
- 4.6.2. Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Tanque de Almacenamiento de Agua Potable, realizado por el personal de la Fundación.

5. PLAN DE CAPACITACION PARA EL PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTOS

- 5.1 OBJETIVO GENERAL
- 5.2 OBJETIVO ESPECIFICO
- 5.3 METODOLOGIA
- 5.4 DURACIÓN
- 5.5 TEMAS ESPECIFICOS
- 5.6 CRONOGRAMA ANUAL

6. FORMATOS

BIBLIOGRAFIA

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 3 de 73

INTRODUCCION

El respeto de los derechos de niños, niñas y adolescentes ha sido tema prioritario de la política social del país; en ese sentido el ICBF ha liderado y coordinado la política a favor de la infancia y la familia, la cual busca garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes asegurando su protección cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad.

La promulgación de la Política Pública Nacional de Primera Infancia “COLOMBIA POR LA PRIMERA INFANCIA”, y en atención a la expedición de la Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y la Adolescencia, que en su Artículo 11 parágrafo único, establece que le corresponde al ICBF la definición de “los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes, y para asegurar su restablecimiento. Así mismo en su Artículo 29 señala que “La primera infancia es la etapa del ciclo vital en la que se establecen las bases para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano” ...

Los principios rectores de esta ley están definidos como *protección integral, interés superior del niño, corresponsabilidad y perspectiva de genero*. Es así como La Fundación El Lugar entiende el componente en salud y nutrición como parte integral de cada uno de los procesos desarrollados al interior de la institución, buscando dar respuesta efectiva a las necesidades latentes de esta población.

Por todo lo anterior, La Fundación el Lugar revalida su compromiso mediante el presente documento (PLAN DE SANEAMIENTO BASICO) como eje rector de los procesos internos donde se establecen las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran el ambiente del lugar poniendo en riesgo la salud de los niñas, niños y adolescentes que allí asisten.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 4 de 73

La Fundación el Lugar (sede de mujeres) está ubicada en el municipio del Colegio en una vereda Francia. Cuenta con un área total de 5000 m² aproximadamente, en los cuales se encuentra:

1. El encuentro

Este área está ubicado frente a la a la entrada principal de la fundación y es el espacio en donde permanecen la mayoría de tiempo las beneficiarias para realizar sus actividades cotidianas. En esta área se encuentran la mayoría de mesas y sillas de la fundación. Este espacio cuenta con un punto ecológico. El encuentro también funciona como comedor.

2. Oficinas

Las oficinas se encuentran seguida del encuentro y hace parte de la casa principal (casa 1), cuentan con 4 áreas independientes y una de tránsito. En estas oficinas se desarrolla todos los procesos de psicología, trabajo social, la parte administrativa y salud/nutrición.

3. Casa 1 y Cocina

Es la casa principal que se encuentra sobre las oficinas en el segundo y tercer nivel, cada nivel tiene 4 habitaciones, la casa contiene 7 baños y en el segundo nivel se encuentra la cocina.

En el tercer nivel se encuentra una bodega y una biblioteca.

4. Cocina

La cocina está ubicada en la casa principal en el segundo nivel y cuenta con dos bodegas de almacenamiento, un área de preparación, uno de lavado y la zona de cocciones.

5. Casa 2 y lavadero

Son dos casas prefabricadas, cada una tiene 3 habitaciones. Las dos casas tienen 3 baños y tres duchas separadas, cerca de los baños se encuentra la zona de lavado de ropa y una bodega en donde se organiza la ropa.

6. Baños públicos, tendedero y huerta

Cerca de las oficinas se encuentran 2 baños públicos y dos bodegas en las que se almacenan los útiles escolares y en otra los utensilios e insumos de aseo. Cerca de este espacio se encuentra el tendedero de ropa, la zona de depósito de residuos sólidos, el compost y los tanques de almacenamiento de agua.

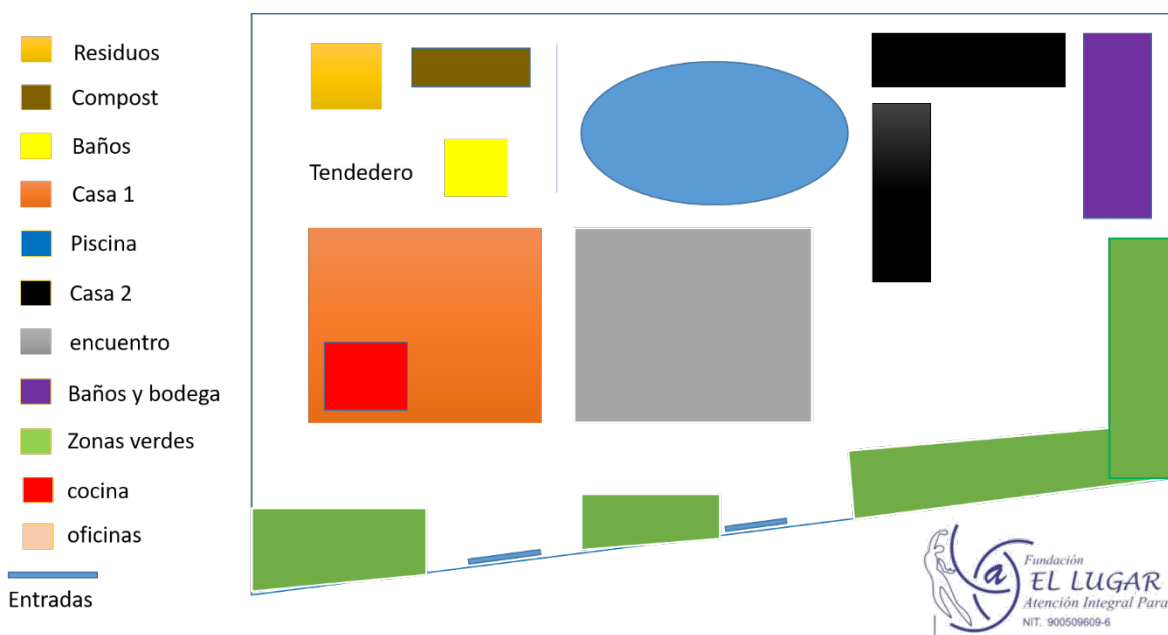
Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 5 de 73

7. Piscina

La Fundación cuenta con una piscina para el entretenimiento.

PLANO GENERAL



Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 6 de 73

FICHA DE CARACTERIZACIÓN UNIDAD DE SERVICIO

Nombre de la entidad administradora y del Representante Legal.	Fundación El Lugar atención integral para el Sujeto y la sociedad. R.L. JUAN PABLO GONZALEZ RINCON
Nombre de la unidad del servicio y Tipo de Programa	Sede Mujeres. Internado
Dirección	Finca Vda. Francia, El Colegio Cundinamarca
Teléfono	310 5770247
El terreno es propiedad de	Gabriel Cardona
Área total	8.500m2

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplican en La Fundación cuyo propósito es reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, planta física, área de preparación de alimentos y en general en todas las instalaciones, haciendo de este un sitio óptimo en calidad e higiene para la prestación del servicio.

1.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los niños durante la prestación del servicio.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 7 de 73</p>

Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las aéreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas y personal que están en contacto con los alimentos.

Dar cumplimiento a los requisitos señalados en El Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 en su Capítulo VI Artículos 28 y 29 referentes al Plan de Saneamiento.

1.3 ALCANCE

Este procedimiento se aplicará en La Fundación El Lugar, modalidad institucional específicamente en: Áreas: cocina, baño, salón, comedor, patio, terraza u otro.

Superficies: como los mesones o mesas, gabinetes, entrepaños y/o anaqueles. Ambiente.

Equipos y/o utensilios: Tales como licuadora, nevera, estufa, menaje, ollas, cubertería, entre otros. Materias primas y/o Insumos que entren en contacto con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los mismos.

1.4 GLOSARIO

Limpieza: La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microorganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropílico.

Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes).

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento,

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 8 de 73</p>

transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar al alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

1.5 MARCO TEORICO

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.

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

Higienización= Limpieza + Desinfección

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

<p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 9 de 73</p>

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.

Si se quiere conseguir que la Fundación El Lugar, Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad esté realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por la Secretaria Distrital de Integración Social y la Normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas practicas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en la Fundación El Lugar AISS.

Para una correcta ejecución es muy importante que usted siga 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.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

1.5.1. FICHA TECNICA

- a. Hipoclorito de sodio al 5,25% de concentración

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 10 de 73</p>
--	--	--



HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

I. PRODUCTO: Blanqueador – Desinfectante Líquido Blancox ®
DESCRIPCIÓN: Líquido Claro con olor característico a Cloro y fragancia específica.
OTROS NOMBRES REGISTRADOS: Blancox Frutos Rojos ® - Blancox Limón ®- Blancox Lavanda ®- Blancox Floral ®- Blancox Toronja ®

<p>PLANTA BETANIA Km 6 Vía Cajicá – Zipaquirá Cajicá – Cundinamarca - Colombia - S.A. 57 (1) 852 25 66 / 4846000 / 852 24 41 57 (1) 852 36 46 / 4846001</p>	<p>OF. BOGOTÁ – VENTAS Calle 97 N° 17 – 60 Bogotá –Colombia- S.A. 57 (1) 635 60 80 57 (1) 636 1961</p>
CONTACTOS DE EMERGENCIA 24 HORAS	
<p>LINEA CISTEMA 018000511414</p> <p>CELULAR EMERGENCIAS BRINSA 315 8945370</p>	<p>BRINSA BETANIA 57(1) 4846000 o 8522566 Ext. 444 Desde el exterior 091 4846000 o 8522566 Ext. 444 En Colombia</p>

II. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CONCENTRACIÓN	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
Hipoclorito de Sodio No CAS 7681-52-9	5,25% p/p	No Establecido
Hidróxido de Sodio No CAS 1310-73-2	< 2%	2 mg / m3

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 11 de 73</p>
--	--	--

III. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS:

Las rutas más importantes de exposición con este producto son la inhalación de vapores y el contacto directo con la piel y los ojos. Su severidad depende del tiempo de exposición y la concentración.

PRECAUCIONES: IRRITA LOS OJOS: Puede causar lesiones y quemaduras temporales en los ojos. La nube de vapores puede irritar los ojos.

Puede provocar sensibilización por contacto con la piel.

Las condiciones médicas existentes que se pueden agravar por la exposición a este producto son: La irritación en la piel en personas con lesiones existentes en la piel. Respirar los vapores o rocíos puede agravar el asma agudo o crónico y las enfermedades pulmonares crónicas como el enfisema, la bronquitis o enfermedades de obstrucción pulmonar.

Bajo condiciones normales de uso, la probabilidad de la ocurrencia de algún efecto adverso es baja.

IV. PRIMEROS AUXILIOS:

Contacto con los Ojos: Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo con abundante agua por espacio de 15 a 20 minutos. Remueva los lentes de contacto, después de los primeros 5 minutos y continúe lavando el ojo. Si los síntomas persisten consulte a un médico.

Contacto con la Piel: Lave la piel con abundante agua por 15-20 minutos. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.

El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 12 de 73</p>
--	--	--



HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

Ingestión: No inducir el vómito. Beber bastante agua para diluir el producto. No suministre nada por la boca a una persona inconsciente. Si ocurre vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y déle a beber más agua. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Inhalación: Lleve a la víctima al aire libre. Proporcione respiración artificial solamente si la respiración ha cesado. Si la respiración se ha afectado llame a un médico inmediatamente.

V. MEDIDAS CONTRA INCENDIO Y EXPLOSIÓN:

Flash Point: Ninguno

Procedimientos Especiales Contra incendios: Ninguno

Peligros No Usuales de Explosión: Ninguno. No es inflamable o explosivo. No produce ignición cuando se expone a llama abierta.

Este material no es inflamable pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión. Cuando se calienta puede liberar gas Cloro.

VI. PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL:

Derrames / Fugas: Controle el derrame. Contenga el líquido y utilice absorbentes para el residual. Lave el área y seque adecuadamente.

Para derrames de múltiples productos, los respondedores deben evaluar las Hojas de Seguridad de los productos por la incompatibilidad con Hipoclorito de Sodio.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 13 de 73</p>
--	--	--

VII. MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Almacene los recipientes en un lugar fresco, ventilado y alejado de la luz solar directa. Se recomienda almacenar los recipientes a temperaturas entre 15 y 29 °C aproximadamente. No se requiere protección especial o tener precauciones necesarias, para el manejo de este producto, adicionales a las condiciones de uso identificadas en la etiqueta.

VIII. CONTROL DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL:

Las siguientes recomendaciones son dadas para instalaciones de producción o de almacenamiento donde la exposición al producto puede ser prolongada o a de magnitud considerable:

Prácticas de Higiene: Evitar contacto con los ojos, piel y ropa. Lavar las manos después de contacto directo. No usar ropa contaminada con el producto por largos períodos de tiempo.

Controles de Ingeniería: Utilice ventilación general en las áreas de producción o almacenamiento, para minimizar la exposición a vapores o emanaciones de producto.

Equipo de Protección Personal: Utilice gafas de seguridad, guantes de nitrilo o plásticos si está en contacto con el líquido por períodos prolongados de tiempo.

MANTÉNGASE ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

IX. PROPIEDADES FÍSICAS:

Se descompone lentamente por encima de 40 °C.

Completa solubilidad en agua.

Apariencia: Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla o verdosa.

Pto de Ebullición(100 °C aprox)

Gravedad Específica..... ~ 1,05 a 21 °C

pH..... 11 – 13,6

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.

El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 14 de 73
---	---------------------------------------	---



HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

X. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD:

INDICADOR DE ESTABILIDAD: Si ante contacto prolongado.

CONDICIÓN DE ESTABILIDAD PARA EVITAR: Estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento.

MATERIALES PARA EVITAR: Agente fuertemente oxidante. Reacciona con otros químicos caseros como limpiadores de baño, removedores de óxido, vinagre, y diferentes productos que contienen ácidos o amoníaco, que pueden generar gases tóxicos como cloro y especies cloradas.

INDICADOR DE POLIMERIZACIÓN PELIGROSA: No

XI. INFORMACION TOXICOLOGICA:

DATOS SOBRE TOXICIDAD: (HIPOCLORITO DE SODIO SOLUCIÓN AL 15%)

- TDLO – Concentración más baja letal publicada oral en mujer 1 g /kg.
- TDLO – Intravenoso en Hombre 45 mg/kg.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 15 de 73

- LD50 – Oral en rata 8910 mg/kg.
- LD50 – Oral en ratón 5800 mg/kg.
- LD50 – Dermal en rata 2000 mg/kg.
- LC50 – Rata >10500 mg/m3 (1 hora).

INFORMACIÓN SOBRE IRRITACIÓN:

- **Ojos:** Una gota de una solución al 15% (pH 11.2) causa un inmediato y fuerte dolor. Si no es rápidamente lavado con agua puede causar sangrado, irritación e inflamación del tejido blando (conjuntiva) y daño con inflamación de la cornea. En algunas oportunidades después de dos o tres semanas se presenta curación con una leve (o no presente) cicatrización de la cornea. En los ojos de un conejo una solución al 12% causó daño total.
- **Piel:** Una solución al 3.5% de Hipoclorito de Sodio aplicado en la piel de un conejo por 15 a 30 min causó daños severos en la piel.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.

El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 16 de 73
--	---------------------------------------	---



HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

Mutagenicidad: El Hipoclorito de Sodio provocó mutaciones en varios estudios de corto plazo donde se usaron bacterias cultivadas y células de mamífero. Las conclusiones de estas pruebas no fueron claras. No resultó mutagénico en pruebas (aberración cromosómica o del micronúcleo) con animales vivos. Efectos reproductivos: Altas dosis de Hipoclorito de sodio en el agua suministrada causa un pequeño pero significativo aumento anormal en el espermatozoides de los ratones.

Teratogenicidad y Fetotoxicidad: No existe evidencia disponible.

Materiales Sinérgicos: No hay información disponible.

Sensibilización Cutánea y Respiratoria: Cerdo de Guinea, no sensibilizante en piel.

Irritación: Irritante para piel y ojos.

XII. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

Información Ecotoxicológica: Tóxico para peces y organismos acuáticos.

Toxicidad en pescados:

- **LC50 (48 h)** trucha arcoiris 0.07 mg/l.
- **LC50 (96 h)** Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg/l Toxicidad en invertebrados y microbios.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 17 de 73</p>
--	--	--

- **LC50 (96 h)** Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg/l Toxicidad en invertebrados y microbios.

- **LOEC** Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l.

- **EC50** Varias especies de crustáceos 5µg/l en 48 h.

- **EC50** Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h.

Persistencia y degradación: No hay información disponible.

XIII. CONSIDERACIONES PARA LA DISPOSICIÓN:

La disposición debe realizarse de acuerdo a la regulación local.

Grandes escapes de producto (> 5 galones): Adsorber, almacenar en contenedores y disponer de acuerdo a la regulación local. Lavar el residuo con bastante agua para disponerlo en la cañería.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.

El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 18 de 73
--	---------------------------------------	---



HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

RCRA (40 CFR, Parte 261): Antes de la disposición del material de desecho se recomienda verificar su corrosividad, D002 (Número EPA).

XIV. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE:

CLASE DE RIESGO DOT: No restringido.

NOMBRE DE EMBARQUE: Hipoclorito de Sodio Solución con no más de 7% de Cloro disponible.

No está restringido para 49 CFR 172.101 (c) (12) (IV).

CONTACTOS DE EMERGENCIA DURANTE EL TRANSPORTE:

LINEA CISTEMA **018000 51 14 14**

Brinsa S.A. **(57 -1) 8 52 25 66 ò (57-1) 4 84 60 00 Ext 444**

Celular: 315 8 94 53 70 – 310 2 94 30 54

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 19 de 73
--	---------------------------------------	---

XV. INFORMACIÓN REGULATORIA:

SARA Título III. CERCLA/304 –Hipoclorito de Sodio. Cantidad Requerida: 100 lbs.
311/312: Si.

XVI. INFORMACIÓN ADICIONAL:

SALUD: 1

INFLAMABILIDAD: 0

REACTIVIDAD: 0

OTROS NOMBRES: EPA REG No 5813-1, Solución de Hipoclorito de Sodio, Blanqueador Líquido de Cloro, Blanqueador Líquido Blancox.

Este producto no requiere entrenamiento especial antes de su utilización. Las instrucciones para un seguro uso y manejo aparecen mencionadas en el envase y en esta Hoja de Seguridad del producto.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.

El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 20 de 73</p>
--	--	--

Detergente



HOJA DE SEGURIDAD Versión 2 – 25/02/2015

DETERGENTE EN POLVO DETERGENTE CONCENTRADO EN POLVO PARA ROPA

SIMBOLO NFPA (NIVEL DE RIESGO)



Escala de Calificación de Riesgos

0 = Mínimo
1 = Ligero
2 = Moderado
3 = Serio
4 = Severo

• PROPIEDADES:

- ✓ Detergente aglomerado blanco, de aspecto homogéneo.
- ✓ Densidad aparente: 0.75 g/ml.
- ✓ Producto perfumado.
- ✓ pH al 1%: 12.0 ± 0.5.
- ✓ Alta solubilidad: 200 g/litro en agua fría.

Incorpora tensoactivos no iónicos de alta eficacia y jabones solubles a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Contiene una eficaz combinación de secuestrantes y sales alcalinas lo que aporta un alto poder saponificante de suciedades grasas incluso en aguas de elevada dureza.

Contiene blanqueantes ópticos estables al cloro y combina perfectamente con cualquier oxidante durante la fase de lavado ofreciendo excelentes resultados en la eliminación de manchas.

• APLICACIONES:

Responde a las necesidades de lavado moderno de los textiles, tanto en sistemas de lavado convencional como en túneles secuenciales o modulares. Es idóneo para el tratamiento de lencería y mantelería tanto en la fase de prelavado como en la de lavado.

- **MODO DE EMPLEO:** Disolver una cantidad pequeña en agua, hasta obtener espuma.

- **PRECAUCIONES:** Mantener alejado de los niños. No ingerir. En caso de ingestión accidental acudir a un centro médico con la etiqueta.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 21 de 73</p>
--	--	--



HOJA DE SEGURIDAD

Versión 2 – 25/02/2015

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD			
1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O DEL PREPARADO Y DE LA EMPRESA			
NOMBRE DEL PRODUCTO: DETERGENTE EN POLVO			
TELÉFONO DE EMERGENCIAS:			
Línea Única de Emergencias	123		
Cruz Roja Colombiana	132		
Cuerpo Oficial de Bomberos	119		
2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES			
COMPOSICIÓN: Fosfatos, Tensioactivos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.			
INGREDIENTE(S) PELIGROSO(S)	N°CEE- N°CAS RANGO (%)	SIMB.	FRASES R
Carbonato sódico	497-19-8	Xi	36
3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS			
PELIGROS ESPECIALES PARA EL HOMBRE Y EL MEDIO AMBIENTE:			
- R36: Irrita los ojos.			
4. PRIMEROS AUXILIOS			
<ul style="list-style-type: none"> • INDICACIONES GENERALES: cambiarse la ropa manchada y lavar la zona afectada con abundante agua. No se debe dar de beber nada nunca a una persona que se encuentre inconsciente o tenga convulsiones. • INHALACIÓN: no produce vapores en frío. En caso de malestar, sacar a la persona afectada al aire libre, mantenerla abrigada, y en posición semi-incorporada y buscar ayuda médica. • CONTACTO CON LA PIEL: En caso de hipersensibilidad a alguno de sus componentes puede producir irritación cutánea. • CONTACTO CON LOS OJOS: lavar abundantemente bajo agua corriente durante 15 minutos y con los párpados abiertos, control posterior por el oculista, si fuese necesario. • INGESTIÓN: enjuagarse la boca y beber agua fría y trasladar inmediatamente al hospital. No provocar el vómito y si se produce, dar nuevamente a beber agua. 			
5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS			
<ul style="list-style-type: none"> • MEDIOS DE EXTINCIÓN ADECUADOS: NO INFLAMABLE. NO COMBUSTIBLE. 			
a) Medios de extinción que no deben utilizarse por razones de seguridad: No aplica			
b) Riesgos especiales particulares que resultan de la exposición a la sustancia o al preparado en sí, a los productos de combustión o gases producidos: No aplica.			
c) Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios: No aplica			

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 22 de 73</p>
---	--	--



HOJA DE SEGURIDAD

Versión 2 – 25/02/2015

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

a) Precauciones individuales:

- Piel: No disponible
- Ingestión: no comer, beber, ni fumar en lugares de trabajo.
- Inhalación: muy improbable por su modo de empleo.

c) **Métodos de limpieza:** Recupere el material utilizable con un medio conveniente. Los residuos pueden eliminarse limpiando o restregando el piso y retirándolo con agua.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

• MANIPULACIÓN

No necesita una manipulación especial, manipular con las precauciones normales para evitar la degradación de los envases.

• ALMACENAMIENTO

No almacenar a la intemperie. Almacenar preferentemente en lugares cerrados. Los envases han de permanecer siempre convenientemente etiquetados y bien cerrados.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

- **Indicaciones adicionales para la configuración de plantas técnicas:** No aplica.
- **Equipo de protección personal:**
 - **Protección respiratoria:** No aplica.
 - **Protección de las manos:** No aplica.
 - **Protección de los ojos:** No aplica.
 - **Protección cutánea:** No aplica.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- **Aspecto:** Detergente aglomerado blanco de aspecto homogéneo.
- **Olor:** característico.
- **PH al 1%:** 12.0 ± 0.5
- **Punto/intervalo de ebullición:** No aplica
- **Punto/intervalo de fusión:** No aplica
- **Punto de destello:** No aplica
- **Inflamabilidad (Sólido, gas):** No inflamable.
- **Auto inflamabilidad:** no autoinflamable.
- **Peligro de explosión:** No aplica
- **Propiedades comburentes:** No aplica
- **Presión de vapor:** no disponible.
- **Densidad aparente:** 0.75 +/- 0.01 gr/ml
- **Solubilidad-Hidrosolubilidad:** 100%
- **Liposolubilidad disolvente-aceite:** no disponible.
- **Coefficiente de reparto:** n-octanol/agua: no disponible.
- **Miscibilidad:** Total en agua
- **Conductividad:** no disponible.
- **Viscosidad:** No aplica

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- **Condiciones a evitar:** mantener alejado de la luz solar.
- **Materias a evitar:** Fuentes de calor y humedad.
- **Productos peligrosos de descomposición:** ninguno en condiciones normales de proceso.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

- **INHALACIÓN:** Puede producir irritación de nariz y garganta.
- **CONTACTO CON LA PIEL:** El contacto con la piel húmeda puede causar irritación.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 23 de 73</p>
--	--	--



HOJA DE SEGURIDAD

Versión 2 – 25/02/2015

- **OJOS:** Irritación intensa, lagrimeo, enrojecimiento pronunciado.
- **INGESTIÓN:** por vía digestiva causa graves lesiones en el estómago y el esófago con destrucción de las mucosas.
- **EFFECTOS A LARGO PLAZO:** se desconocen efectos a largo plazo, siendo los síntomas de efecto inmediato.

12. INFORMACIONES ECOLÓGICAS

- Movilidad: no disponible.
- Persistencia y degradabilidad: no disponible.
- Toxicidad acuática y otros datos relativos a la ecotoxicidad: no disponible.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

- **MANIPULACIÓN DE EXCEDENTES O RESIDUOS SIN PELIGRO:** No aplica
- **ELIMINACIÓN DE PREPARADO Y ENVASES CONTAMINADOS:**
 - En caso de derrames recoger los residuos con una pala y reenvasar y finalmente aclarar con abundante agua.
 - Envases lavables y reutilizables.

14. **INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE** No se considera mercancía peligrosa para el transporte por carretera.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

- **SIMBOLO:** Xi (irritante)

• FRASES DE RIESGO:

- **R36** IRRITA LOS OJOS.

• FRASES DE PRECAUCIÓN:

- **S22:** No respirar el polvo.
- **S26** en caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acuda a un médico.
- **S45** En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible, muéstrele la etiqueta del producto).

16. OTRAS INFORMACIONES

• ABREVIATURAS:

- **CAS:** servicio de resúmenes químicos.
- **CEE:** comunidad económica europea.
- **N.A.:** no aplicable.
- **N.D:** no disponible.

Los datos contenidos en esta ficha son una guía para el usuario y están basados en diferentes bibliografías y experiencia. La información suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o características del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Fecha Elaboración / Revisión: Marzo de 2015.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 24 de 73</p>
--	--	--

1.5.2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpieza de Instalaciones – Cocina

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Paredes y techos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentren en la superficie de la cocina mesón, estufa. 3. retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito, aplique en el área y deje actuar de 10-15 minutos. 3. No enjuague. 	<p>Limpieza y desinfección A diario</p>	<p>Tapabocas Guantes Cepillo Agua Detergente Hipoclorito Toallas</p>	<p>Ecónoma</p>
Ventanas	<ol style="list-style-type: none"> 1. use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. recoja los residuos de grasa y polvo, dispóngalos en una bolsa plástica. 3. prepare una solución de agua y detergente, restriegue el área con esponja. 4. enjuague con agua. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. aplique en el área y dejar actuar por 8-10 minutos. 4. no enjuague. 	<p>Limpieza y desinfección Semanal</p>	<p>Tapabocas Guantes Cepillo Agua Detergente Hipoclorito Toallas Bolsas</p>	<p>Ecónoma</p>
Mesón	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentren en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con agua y dejar escurrir. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar de 10-15 minutos. 	<p>Limpieza y desinfección A diario</p>	<p>Tapabocas Guantes Agua Detergente Hipoclorito Toallas Bolsas</p>	<p>Ecónoma</p>

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Pisos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p>		<p>Tapabocas Guantes Escoba</p>	
Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON		Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ		Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ	
Cargo: NUTRICIONISTA		Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES		Cargo: DIRECTOR	
Fecha: 21/03/2022		Fecha: 21/03/2022		Fecha: 21/03/2022	

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 25 de 73</p>
--	---	--

	2. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsas. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. 5. Enjuague con agua y se deja escurrir.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito, aplique en el área y deje actuar de 10-15 minutos. 3. No enjuague.	Limpieza y desinfección A diario	Recogedor Bolsa Agua Detergente Hipoclorito	Ecónoma
Puerta	1. use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Tome una toalla limpia y seca. 3. Recoja el polvo. 4. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva, restriegue la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y dejar actuar por 8-10 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección Semanal	Tapabocas Guantes Esponja Balde Agua Detergente Hipoclorito Toallas	Ecónoma
Canecas	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aisle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja el piso la pared y tapa de la caneca. 4. Enjuague con agua y dejar escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar de 10-15 minutos.	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Agua Esponja Detergente Hipoclorito Toallas Bolsas	Ecónoma
Ambiente	NO APLICA	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada litro de agua. 2. Aplique por aspersión, iniciando de la parte más alta del servicio y dejar caer al piso.	Limpieza y desinfección A diario	Atomizador Agua Hipoclorito	

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Platos, vasos, pocillos y cubiertos (tenedores, cucharas, cuchillos)	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja menaje y deje actuar por 8-10 minutos. 3. Deje escurrir, no enjuague.	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Toalla Esponja Balde Agua Detergente Hipoclorito	Ecónoma

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 26 de 73</p>
--	---	--

Nevera	<ol style="list-style-type: none"> 1. use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Retire de la nevera todos los alimentos y residuos, estos últimos dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua y detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 4. Con una toalla limpia y seca, retire la suciedad disuelta en el detergente 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y dejar actuar por 10-15 minutos. 4. No enjuague. 	Limpieza y desinfección Semanal	Tapabocas Guantes Cepillo Bolsa Esponja Agua Detergente Hipoclorito Toallas Balde	Ecónoma
Estufa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Retire los residuos, dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente/desengrasante y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 4. Con una toalla limpia y seca retire la suciedad disuelta en el detergente. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en la estufa y deja actuar de 8-10 minutos. No enjuague. 	Limpieza y desinfección Dos veces por semana	Tapabocas Guantes Agua Detergente Hipoclorito Toallas Bolsas Esponja Balde desengrasante	Ecónoma
Licuada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Desenrosque la base de la licuadora, retire los restos de alimentos y dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y frote con esponja la base de la licuadora y el vaso. 4. Enjuague con agua y deje escurrir. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja el vaso y la base de la licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar por 8-10 minutos. 3. Deje escurrir, no enjuagar 	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Bolsa Toallas Esponja Balde Agua Detergente hipoclorito	Ecónoma

Área: Baño

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Paredes y techos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta remover suciedad. 5. Enjuague con agua y deje escurrir. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar de 10-15 minutos. . 	Limpieza y desinfección Por semana	Tapabocas Guantes Toalla Esponja Balde Agua Detergente Hipoclorito	Servicios generales
	1. Use guantes plásticos para iniciar actividad.	La desinfección se realiza después de la limpieza así:		Tapabocas Guantes	

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 NIT 900.509.609-6 Personeria Juridica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 27 de 73

Lavamanos y accesorios	<p>2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios.</p> <p>3. retire con una toalla limpia y seca el polvo y suciedad adherida.</p> <p>4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover suciedad del lavamanos y sus accesorios.</p> <p>5. Enjuague con agua y deje escurrir.</p>	<p>1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico.</p> <p>2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito.</p> <p>3. Aplique en el área y dejar actuar por 10-15 minutos.</p> <p>4. No enjuague.</p>	Limpieza y desinfección Diaria	Esponja Agua Detergente Hipoclorito Toallas Balde	Servicios generales
Pisos	<p>1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.</p> <p>2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera, recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos.</p> <p>3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad.</p> <p>4. Enjuagar con agua y dejar escurrir.</p>	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <p>1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico.</p> <p>2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito.</p> <p>3. Aplique en el área y deja actuar de 10 a 15 minutos.</p> <p>No enjuague.</p>	Limpieza y desinfección Diaria	Tapabocas Guantes Agua Detergente Escoba Trapero Hipoclorito Toallas Bolsas Balde	Servicios generales
Puerta	<p>1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.</p> <p>2. retire el polvo con una toalla limpia y seca.</p> <p>3. Prepare una solución de agua con detergente y con esponja restriegue hasta remover la mugre de la puerta.</p> <p>4. Enjuague con agua y deje escurrir.</p>	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <p>1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua en un balde plástico.</p> <p>2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y deje actuar por 8-10 minutos.</p> <p>3. No enjuagar</p>	Limpieza y desinfección Semanal	Tapabocas Guantes Bolsa Toallas Esponja Balde Agua Detergente hipoclorito	Servicios generales
Bacinilla	<p>1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.</p> <p>2. Elimine las heces del sanitario.</p> <p>3. Prepare una solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta remover la mugre y el resto de las heces.</p> <p>4. Enjuague con agua y deje escurrir.</p>	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <p>1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico.</p> <p>2. Aplique por aspersión, iniciando e la parte exterior a la inferior.</p> <p>3. No enjuagar</p>	Limpieza y desinfección Diaria	Tapabocas Guantes Cepillo Balde Agua Detergente hipoclorito	Servicios generales
Caneca	<p>1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.</p> <p>2. Amarre la bolsa de los residuos y aislé de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación.</p> <p>3. Prepare una solución de agua con detergente y con cepillo restriegue el piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca.</p> <p>4. Enjuague con agua y deje escurrir.</p>	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <p>1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico.</p> <p>2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y frotar en el área. Dejar actuar de 10-15 minutos.</p> <p>3. No enjuagar</p>	Limpieza y desinfección Diaria	Tapabocas Guantes Toallas Cepillo Balde Agua Detergente Hipoclorito	Servicios generales

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 28 de 73</p>
--	--	--

Ambiente	No aplica	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua. 2. Aplique por aspersión, iniciando desde la parte más alta del baño y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario.	Atomizador Agua Hipoclorito	Servicios generales
-----------------	-----------	---	---	-----------------------------------	---------------------

Área Salón Comedor y demás instalaciones

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Paredes y techos	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta remover suciedad. 5. Enjuague con agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar de 10-15 minutos. .	Limpieza y desinfección Por semana	Tapabocas Guantes Toalla Esponja Balde Agua Detergente Hipoclorito	Servicios generales
Mesas y sillas	1. use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Tome una toalla limpia y seca, recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua y detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 4. Con una toalla limpia y seca, retire la suciedad disuelta en el detergente	La desinfección se realiza después de la limpieza así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y dejar actuar por 10-15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección Después de cada comida.	Tapabocas Guantes Bolsa Esponja Agua Detergente Hipoclorito Toallas Balde	Servicios generales O formador
Pisos	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera, recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 4. Enjuagar con agua y dejar escurrir..	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. aplique en el área y deja actuar de 10 a 15 minutos. No enjuague.	Limpieza y desinfección Diaria	Tapabocas Guantes Agua Detergente Escoba Trapero Hipoclorito Toallas Bolsas Balde	Servicios generales

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 29 de 73</p>
--	---	--

Material didáctico y mobiliario	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad. 4. retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 10-15 min 4 no enjuague. 	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Toallas Esponja Balde Agua Detergente hipoclorito	Servicios generales.
Caneca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aislé de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con cepillo restriegue el piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con agua y deje escurrir. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y frotar en el área. Dejar actuar de 10-15 minutos. 3. No enjuagar 	Limpieza y desinfección Diaria	Tapabocas Guantes Toallas Cepillo Balde Agua Detergente Hipoclorito	Servicios generales
Ambiente	No aplica	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 3 ml por cada litro de agua. 2. Aplique por aspersión, iniciando desde la parte más alta del baño y dejar caer hasta e piso. 	La desinfección de aplica por aspersión y se hace a diario.	Atomizador Agua Hipoclorito	Servicios generales

Observación: se repiten canecas y ambiente de acuerdo a que cada área es independiente de la otra, se realizan en horarios diferentes y algunas por personal diferente.

1.6 Proceso de limpieza y desinfección de frutas y verduras

Área de aplicación	Limpieza	Desinfección	Frecuencia	Elementos utilizados	Responsable
Frutas y Verduras	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas y las verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia o en mal estado. 5. Enjuague con agua y se deja escurrir. 	<p>La desinfección se realiza después de la limpieza, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepare una solución de hipoclorito de 1 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja las frutas y verduras y deje actuar por 5 minutos. 3. Enjuague con agua. 	Limpieza y desinfección A diario	Tapabocas Guantes Balde Agua Hipoclorito	Ecónoma

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 30 de 73</p>
--	--	--

ANEXOS (1 formato de desinfección de frutas y verduras, 2 formato de limpieza y desinfección por áreas de cocina, 3 formato de limpieza y desinfección por áreas de la fundación, 4 formato de limpieza y desinfección de baños)

11. Se anexa nuevo formato de limpieza y desinfección.

Ficha técnico Hipoclorito de sodio

1. CARACTERISTICAS

Líquido con el máximo contenido de cloro que oscila generalmente entre el 13-15%. Debe conservarse en un sitio fresco muy bien tapado y en recipiente plástico o de vidrio.

Para preparar diluciones desinfectantes, que aseguran las condiciones higiénicas en pisos, baños, sanitarios, mesones, utensilios de laboratorio, equipos quirúrgicos, etc. Para reemplazar el cloro granulado en Piscinas y estanques.

El hipoclorito de sodio puede perder la mitad de su efectividad en 100 días, o del 2% al 4% de cloro disponible por mes, a temperatura ambiente". (NTC 1847)

BENEFICIOS

- Blanquea y desmancha ropa blanca de lino y de algodón.
- Desmancha, desinfecta y desodoriza baños, sanitarios, lavamanos, pisos, paredes y áreas de trabajo.
- Desinfección de frutas y hortalizas.
- Su uso continuo evita formación de malos olores en sifones inodoros, cañerías, establos, cocheras, galpones, etc.

2. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

DESCRIPCION	HIPOCLORITO 13 - 15%	
	GAMA INDUSTRIAL	
Densidad 20°C g/ml	1.18 - 1.19 – 1.21 - 1.22	
Apariencia	Líquido levemente amarillo con olor característico	
PH (DIRECTO)	12.0 ± 2.0	
Sustancias incompatibles:	Ácidos y productos orgánicos.	
Información adicional:	Fuerte agente oxidante; dependiendo del pH de la solución se presenta disociado en forma de cloro activo, ácido hipocloroso HOCl y/o ión hipoclorito OCl ⁻ . De estas formas de "cloro libre activo" depende su reactividad en las reacciones de oxidación, cloración y acción bioquímica tales como el control bacteriológico y microbiológico.	

3. USOS

- Para desinfectar se pueden usar soluciones del 4 % de hipoclorito al 13% (4 litros de hipoclorito en 100 Litros de agua).
- Para desinfectar se pueden usar soluciones del 3.5 % de hipoclorito al 15% (3.5 litros de hipoclorito en 100 de agua).

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 31 de 73</p>
--	--	--

FÓRMULA $D_{pc} = V_a \left(\frac{P_{pym}/1000}{NC_{pc}/100} \right)$

- $D_{pc} = (5) * (50/1000) / (4/100)$
- $D_{pc} = (5) * (0.05) / (0.04)$
- $D_{pc} = (5) * (1.25)$
- $D_{pc} = 6.25$ ml o cc de producto comercial para agregar a los cuatro (4) litros de agua

Usos recomendados del hipoclorito

Cuando se agrega cloro al agua, una parte reacciona primero con los materiales orgánicos y metales presentes en el agua y no está disponible para desinfección. La concentración de cloro que queda después de que la demanda de cloro del agua se contabilice, se llama cloro total. El cloro total se divide en la cantidad de cloro que ha reaccionado con los nitratos y no está disponible para la desinfección (cloro combinado) y el cloro libre, que es el cloro disponible para la desinfección.

Por esta razón, si se usa agua potable para preparar la solución de cloro, el cloro residual disponible será aproximadamente el 100% de la dosis añadida a la solución.

Desinfección de frutas y hortalizas en establecimientos (empacadoras)

Las frutas y hortalizas frescas tienen riesgo de contaminarse con peligros biológicos (bacterias, virus y parásitos) en las diferentes fases de producción (cosecha y postcosecha) y en las fases posteriores (transporte, empaque, venta al por menor, preparación en establecimientos de expendio de comida o en hogares (8).

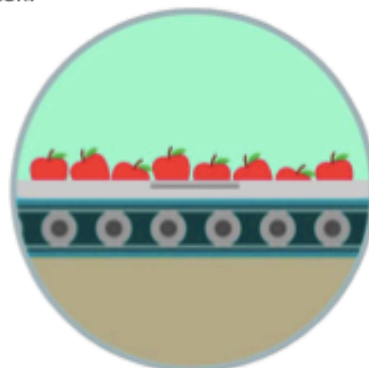


Tabla 1. Patógenos asociados a frutas y hortalizas causantes de enfermedades

<i>Aeromonas spp.</i>	Brotes de alfalfa, espárrago, brócoli, coliflor, lechuga, pimiento.
<i>Bacillus cereus</i>	Brotes de distintas especies
<i>Escherichia coli</i> 0157:H7	Repollo, apio, cilantro, lechuga, ananá, sidra de manzanas, brotes de alfalfa
<i>Listeria monocytogenes</i>	Brotes de poroto, repollo, pepino, repollo cortado, papa, rabanito, hongos comestibles, ensaladas, tomates y otras hortalizas
<i>Salmonella spp.</i>	Alcaucil, brotes de poroto, tomate, brotes de alfalfa, sidra de manzanas, coliflor, apio, berenjena, endivias, pimiento, melón, cantalupo, sandía, lechuga, rabanito y diversas hortalizas

Paint X lite

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 32 de 73</p>
--	--	--

concentraciones de desinfectante a emplear.

 <p>FUNDACIÓN EL LUGAR Atención Integral Para el Sujeto y la Sociedad NIT. 900509609-6 Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad</p>				
PLANILLA DE DESINFECCION CON HIPOCLORITO DE SODIO				
	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 - Aspersión
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
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 –10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 –15 min	Directa –Aspersión
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.	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, área lavacolas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 –15 min	Directa –Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10 –15 min	Directa –Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 –15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 –10 min.	Inmersión –Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 –15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 –15 min	Aspersión
Sábanas –cobijas –fundas	1 litro	2 ml.	10 –15 min	Inmersión
OBSERVACIONES:				
USAR JERINGAS SIN AGUJAS PARA LA DOSIFICACIÓN DE LA SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE FORMA EXCLUSIVA PARA CADA ÁREA, CONSERVAR EN UN LUGAR LIBRE DE CONTAMINACIÓN Y LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS.				
EMPLEAR BALDES Y/O RECIPIENTES PLÁSTICOS EXCLUSIVOS PARA CADA ÁREA, EMPLEAR ESCOBAS, CEPILLO, TRAPEROS Y DEMÁS ELEMENTOS DE ASEO EXCLUSIVOS POR ÁREA.				

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 33 de 73
---	---------------------------------------	---

ANEXO 2. PROTOCOLO LAVADO DE MANOS



- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño.
- Si ha estado en contacto con animales o insectos.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.
- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.
- Seque correctamente las manos utilizando toallas desechables.

➤ Por último el lavado de manos debe hacerse antes y después de cualquier actividad.

PLAN DE CONTINGENCIA

- a. En caso de una ausencia de hipoclorito de sodio se puede desarrollar una desinfección por medios térmicos y ácidos. En este caso se utiliza agua caliente y vinagre. También se puede usar Alcohol (70%) por aspersión.
- b. La fundación cuenta con un stock de productos de aseo por 15 días para casos de aislamientos o eventualidades de transporte.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 34 de 73

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2.1 Objetivo General

Garantizar que en todas las áreas de LA FUNDACIÓN EL LUGAR se encuentren libres de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

2.2 Objetivo Específico

Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.

Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 Artículo 29 Literal C el cual debe ser aplicado en la unidad de servicio.

2.3 ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas de LA FUNDACIÓN EL LUGAR y busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

Baño: paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, bacinilla, caneca

Cocina: paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.

Salón comedor y otros: paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

DEFINICIONES

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. Sustancias diseñadas para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

Desratización. 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 los locales o instalaciones.

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.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 35 de 73
--	---------------------------------------	---

Medida Preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

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.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado 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.

Artrópodo. Animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, cubierto por cutícula, formado por una serie lineal de segmentos más o menos ostensibles y provisto de apéndices compuestos de piezas articuladas o artejos; por ejemplo, los insectos, los crustáceos y las arañas.

Aspersión. Esparcimiento de agua u otro líquido en forma de pequeñas gotas, método de aplicación de sustancias.

Fumigación. Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases

Plaga. Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales, como, respectivamente, la peste bubónica.

Roedores: Los roedores son considerados como reservorios de agentes causales de patologías de diferente grado de importancia para la Salud Pública. En contadas excepciones el roedor se halla afectado por el patógeno. Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importantes vehículos de muchos de estos patógenos.

2.4. MARCO TEORICO

No es conveniente para ningún establecimiento que expenda el servicio de alimentación que se encuentren moscas, zancudos, cucarachas o roedores en sus áreas de cocina, comedor y almacén. Ello denota ausencia de medidas higiénicas y lo que es peor aún, la posibilidad de que los alimentos se encuentren contaminados y en algunos casos envenenados. Por ello se hace necesario buscar la asesoría adecuada para mantener un control sobre las mismas y desterrar estos agentes contaminadores y desagradables.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 36 de 73</p>

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el crecimiento de las siguientes plagas:

- Moscas
- Cucarachas
- Hormigas
- Roedores

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen.

Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

- Es importante saber identificar los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:
- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de roedores u otras plagas.
- La alteración de sacos, envases, cajas causadas por estos al roerlas.
- La presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado. (Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías.

Los lugares en donde pueden morar los animales plagas son sitios cálidos y recogidos, no desean ser molestados por lo que sienten especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contienen artículos que no se utilizan frecuentemente como son:

- Almacenes para equipos de limpieza
- Almacenes de alimentos
- Cuartos de máquinas en donde el ambiente es cálido.
- Lugares de almacenamiento de utensilios o equipos para reparar.
- Cualquier lugar que no se mantenga limpio y aseado de forma regular.
- Edificaciones abandonadas, tejados, garajes.
- Los cobertizos utilizados para guardar cosas de uso poco frecuente.

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 37 de 73

Para destruir estos flagelos no basta con mantener aseado e higienizados los lugares, alimentos y equipos, debe coadyuvar en su extinción el uso de químicos que liberen y protejan a los lugares que se hallan libres o no de estas plagas. Pero el uso de plaguicidas y/o insecticidas no debe ser indiscriminado, algunos de los que se hallan en el mercado son eficaces pero nocivos para la salud, por tal motivo, además del plan de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos, cuenta con el apoyo de una entidad externa experta en el manejo de plagas y realiza fumigaciones preventivas mensualmente (ver contrato con empresa de fumigación), igualmente se realizan revisiones en los puntos operativos semanalmente, después de la fumigación, llevando el formato rutina de saneamiento con el fin de detectar posibles apariciones de plagas.

Al conocer cuáles son los signos que indican la posible presencia de una plaga, se realiza en cada punto operativo una revisión general para verificar que no se estén presentando. En caso de evidenciar algún signo de presencia de plagas el encargado del punto o administrador se comunica con el departamento de Calidad para hacer el respectivo llamado a la empresa de fumigación contratante para que tome las medidas del caso y establezca la severidad y las acciones correctivas inmediatas.

Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad y aptitud del alimento. Se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad del uso de productos químicos.

El plan de mantenimiento e higiene y el de plagas y roedores debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas.

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

- Aire
- Humedad
- Alimento
- Refugio

IDENTIFICACION DE FOCOS:

EXTERNA:

- Caudales de agua y ríos que se encuentran cerca de la fundación.
- Arbustos y zonas verdes donde pueden albergar algunos animales o roedores

INTERNA:

- Aguas posadas en orificios
- Averías
- Compost

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 38 de 73

ÁREAS PARA CONTROLAR

Según la experiencia registrada por la Organización y de acuerdo con las recomendaciones entregadas por la empresa encargada de realizar la fumigación se ha determinado que las áreas que deben ser fumigadas son las siguientes:

- Entradas.
- Cuartos de almacenamiento.
- Almacenes
- Áreas verdes, plantas de decoración
- Habitaciones
- Baños públicos

QUE HACER ANTES DE LA FUMIGACIÓN.

En almacenes evacuar los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación, en las cocinas proteger el menaje y equipos, despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.

Otras precauciones

- Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación
- No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos
- No fumar, comer o beber durante la aplicación.

QUE ACTIVIDADES DEBE REALIZAR EL TÉCNICO DURANTE LA FUMIGACION

Aplica el producto por todas las áreas de la planta de ensamblaje, paredes, pisos y techos.

QUE DEBE HACERSE DESPUES DE LA FUMIGACIÓN

- Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Lavado se realiza inicialmente con agua y jabón
- Enjuagar y se realizar desinfección.
- Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.

QUE SE DEBE HACER ANTES DEL PROXIMO CONTROL

Es preciso tener en cuenta que se deben evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio. Para ello es necesario tomar todas las medidas necesarias que incluyen:

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 39 de 73</p>
--	--	--

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de las áreas del centro hospitalario .se mantengan destapadas.
- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.
- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, pues esto atrae a las cucarachas.

FRECUENCIA DE LA FUMIGACION

Según la variedad de situaciones presentadas la Fundación ha estipulado que la fumigación debe realizarse con una frecuencia trimestral en las áreas designadas. Esta está a cargo de una compañía externa a la cual se le realizará control por medio de la documentación pertinente emitida por el Ministerio de Salud y por las fichas técnicas de los productos usados. Se tiene acordado realizar seguimiento una semana después de realizada la fumigación.

Área de aplicación	Procedimiento	Frecuencia	Elementos	Responsable
<p>Todas las áreas de la fundación</p>	<p>Se contrata una empresa con los permisos de la secretaria de Salud para la intervención y el desarrollo de la fumigación.</p> <p>Se evacuan las personas que se encuentran en las áreas antes de la fumigación.</p> <p>La empresa desarrolla la fumigación con todos los equipos.</p> <p>Se limpia y se desinfecta las áreas que fueron fumigadas antes de continuar con su funcionamiento.</p>	<p>trimestral</p>	<p>Deltametrina</p> <p>Equipo de fumigación</p> <p>Aspersor para fumigar</p> <p>Guantes para fumigar</p> <p>Gafas para fumigar</p> <p>Careta para fumigar</p>	<p>Empresa contratada</p> <p>(FUMISUAR)</p>

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 40 de 73</p>
--	--	--

FICHA TECNICA DE LA DELTAMETRINA

FICHA TECNICA – Deltametrina 2,5% EC

Deltametrina 2,5% EC

NOMBRE PRODUCTO	DELTAMETRINA 2,5% EC
TIPO DE PRODUCTO	Insecticida
INGREDIENTE ACTIVO	Deltamethrin
NOMBRE QUIMICO	(S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R, 3R)-3-(2,2-dibromovinyl)-2,2-dimethylcyclopropane carboxylate
GRUPO QUIMICO	Piretroide
CONCENTRACION Y FORMULACION	25 g/L EC, Concentrado Emulsionable
MODO DE ACCION	Contacto e ingestión
FABRICANTE/FORMULADOR	ANTALIEN
TOXICIDAD	Grupo II Producto Moderadamente tóxico peligroso
ANTIDOTO	No se conoce un antídoto específico. Aplicar tratamiento sintomático.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 41 de 73</p>
--	--	--

FICHA TECNICA SUSTANCIAS PARA FUMIGAR



RGSP 267 – 2006 (5 SC)

Tipo. ANTIPEST 5 SC es un insecticida piretroide residual monoisomérico.	
Formulación. Líquido Suspensión Concentrada.	
Composición. Deltametrina 5 %, 50 g / Lt de formulación.	
Fórmula Empírica. $C_{22}H_{19}Br_2NO_3$	
Nombre Químico. S – Alpha - ciano – 3 – fenoxibencil - (1R) - cis – 3 – (2, 2 - dibromovinil) - 2, 2 - dimetil ciclopropano carboxilato.	
Identificación.	
Código OMS: 2588	Registro Sanitario: RGSP – 267 - 2006
CAS: 52918 – 63 - 5	Concepto Toxicológico: MP – 13532 - 2004
Especificación WHO: WHO / SIF.64	
Toxicidad.	
Categoría Toxicológica III, Medianamente Tóxico	
Aguda Oral: DL ₅₀ : 5350 mg / Kg	

Descripción.

La Deltametrina fue sintetizada en 1974 y se comercializó por vez primera en 1977, desde entonces se utiliza en todo el mundo como la alternativa piretroide más efectiva contra los insectos por ser la molécula piretroide de mayor potencia conocida hasta ahora y por registrar el mayor coeficiente de seguridad.

ANTIPEST 5 SC se ofrece al mercado Colombiano como un insecticida líquido concentrado vehiculizado en agua con bajo olor y fácilmente degradable, formulación profesional de acción RESIDUAL ideal cuando se necesita protección por tiempo prolongado y cuando se manejan ambientes delicados.

Modo de Acción.

Una vez aplicado el **ANTIPEST 5 SC**, su ingrediente activo la Deltametrina es absorbida por la cutícula y espiráculos de los insectos y queda disponible en las superficies por tiempo prolongado para ser arrastrado por los insectos y absorbido por sus patas, se traslada a su sistema nervioso donde bloquea los procesos de intercambio iónico (Sodio – Potasio) de las paredes neuronales, interrumpiendo la transmisión de los impulsos nerviosos, causando parálisis inmediata y la posterior muerte de los insectos.

La formulación Suspensión Concentrada garantiza una disponibilidad prolongada del ingrediente activo en las superficies rociadas, resultando en un efecto residual duradero lo que permite espaciar las aplicaciones y evita la necesidad de refuerzos.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 42 de 73</p>
---	--	--

Dosis y Modo de empleo

Aplicar **ANTIPEST 5 SC** por el sistema de aspersión en gota gruesa previa dilución en agua, asperjando sobre las superficies donde viven o se desplazan los insectos, a las siguientes dosis:

Tratamiento	Dilución	Observaciones
Dosis Alta	6 ml / Lt	Para controlar infestaciones severas
Dosis Baja	4 ml / Lt	Para controlar infestaciones bajas
Alta Residualidad	100 ml / 8 Lt	Son 25 mg de i.a. / m ²
Impregnación de telas y toldillos	6 ml / 300 ml x 12 m ²	Son 25 mg de i.a. / m ² . Secar a la sombra, Residualidad UN año

El rendimiento universal de las aspersiones es de UN litro de mezcla por cada 15 a 20 m² de superficie.

Seguridad.

La característica de un solo isómero le imprime a la Deltametrina un alto margen de seguridad, su potencia insecticida se traduce en dosis efectivas muy bajas lo cual determina bajos niveles de ingrediente activo en el ambiente y bajos niveles de residuos indeseables. La Deltametrina NO es carcinogénica, NO es teratogénica y NO se acumula en el organismo.

La Deltametrina como todos los piretroides es un leve irritante de la piel y las mucosas; exhibe una toxicidad Baja lo cual ha sido verificado ampliamente por organismos internacionales que cuentan con el aval de la Organización Mundial de la Salud. Según la OMS, NO es probable que la exposición de la población a la Deltametrina bajo las condiciones de empleo recomendadas, represente riesgo alguno; igualmente es improbable que la Deltametrina y sus productos de degradación alcancen niveles que puedan tener efecto negativo en el medio ambiente con las tasas de aplicación recomendadas.

La Deltametrina (como los demás piretroides) es tóxica para las abejas, para los peces y demás organismos acuáticos.

Indicaciones.

ANTIPEST 5 SC es un insecticida piretroide de uso Industrial y en Salud Pública, diseñado para la eliminación Profesional de TODOS los insectos voladores y rastreros al interior de las edificaciones, impregnación de telas y toldillos y como insecticida RESIDUAL en las intervenciones químicas de los programas de control de Vectores de Enfermedades Tropicales.

Usos.

La Deltametrina ha demostrado tener un amplio espectro de acción, controlando eficientemente TODOS los insectos rastreros y voladores de los ambientes, a saber:

Triatomíneos transmisores de la Enfermedad de Chagas

Mosquitos transmisores de Dengue clásico y hemorrágico, Malaria, Leishmaniasis y otras especies transmisoras de arbovirus.

Es eficaz contra: Moscas, Cucarachas, Pulgas, Pulgones, Coquito, Gorgojos, Chinchas, Hormigas, Escarabajos, ciempiés, gorgojos y las plagas propias de los granos almacenados.

También está indicado para la impregnación de telas, cortinas y toldillos en el control de mosquitos de importancia en salud pública.

ANTIPEST 5 SC puede ser utilizado en campañas de Salud Pública como también está indicado para la eliminación de insectos en todo tipo de ambiente, a saber:

Establecimientos asistenciales, Plazas de mercado; Mataderos, Industrias de alimentos, Restaurantes, Batallones, Cocinas, Centros comerciales, Edificios públicos y viviendas en general, Bodegas, depósitos, establecimientos pecuarios, establecimientos educativos, establecimientos turísticos.

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 43 de 73

TIPOS DE CONTROLES

- Barreras físicas y dispositivos mecánicos. Además de las acciones de prevención son importantes las medidas de control físico. Este consiste en acciones de exclusión de las plagas en las zonas de elaboración.

El uso de distintos elementos no químicos para la captura de insectos, como por ejemplo las trampas de luz UV para insectos voladores, las trampas de pegamentos para insectos o roedores y las cortinas de aire, son consideradas acciones físicas.

Otro tipo de barreras es el control de malezas en áreas peri-domiciliarias o caminos de acceso.

Los agujeros de los desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente. Mediante redes metálicas o mosquiteros, colocadas por ejemplo en las ventanas abiertas, las puertas y aberturas de ventilación, se reducirá el problema de la entrada de plagas.

Se prestará atención especial a la actividad de las aves. Se debe evitar que aniden cerca del servicio de alimentación.

- Control químico. El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad o aptitud del alimento. La aplicación de productos químicos debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin. Recordar que la inadecuada manipulación y/o aplicación de estos productos puede traer aparejados problemas de intoxicaciones.

Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado por la autoridad competente. Se deben mantener registros apropiados de la utilización de plaguicidas.

2.5 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

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

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 44 de 73
---	---------------------------------------	---

- Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota en el servicio de alimentos mientras se presta el servicio.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerradas
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.
- En las áreas donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores.

2.5.1. Procedimientos operativos Estándar para la Prevención de Aparición de Plagas.

En los diferentes ambientes presentes dentro de la Fundación El Lugar, Atención Integral Para El Sujeto y la Sociedad, se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la institución, los niños, niñas y adolescentes, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o trasmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En la institución las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

2.5.1.1. Cocina

Área de aplicación	Procedimiento	Frecuencia	Elementos	Responsable
Cocina	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en Angeos, sifones y rejillas, aberturas de	Diaria	- Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Ecónoma

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 45 de 73
--	---------------------------------------	---

	puertas, claraboyas y otras aberturas) de la cocina.			
--	--	--	--	--

2.5.1.2. Baños

Área de aplicación	Procedimiento	Frecuencia	Elementos	Responsable
Baño	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en Angeos, sifones y rejillas, aberturas de puertas, claraboyas y otras aberturas) del baño	Diaria	- Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Aux. servicios generales

2.5.1.3. Comedor, oficina y casa.

Área de aplicación	PROCEDIMIENTO	Frecuencia	Elementos	Responsable
Comedor	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del comedor, oficinas y casa. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en Angeos, sifones y rejillas, aberturas de puertas, claraboyas y otras aberturas) del comedor, oficinas y casa.	Diaria	- Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Aux. servicios generales

2.6 MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

LA FUNDACIÓN EL LUGAR deberá contar con asesoría de una empresa experta que cuente con licencia expedida por la Secretaría de Salud.

El control de plagas se hace de una manera integrada; el control integrado es un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo el impacto sobre la salud, el costo y el deterioro medioambiental.

El control integrado debe estar orientado al Análisis de Puntos Críticos de Control (APCC) el cual está sentado sobre un programa sólido previo de prerequisites, el APPC, se puede implementar sobre cada etapa de la cadena alimentaria el cual es el pensamiento al que va dirigido la unidad de servicio.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 46 de 73</p>

ANEXOS

(5. Formatos de registro de programa de control de vectores, 6. fichas técnicas de los productos químicos empleados 7. Certificado vigente de fumigación)12.
FORMATO DE IDENTIFICACION DE VECTORES

2.7. PLAN DE CONTINGENCIA

- a. En caso de una presencia de vectores se debe identificar qué tipo de vector es para realizar la acción correspondiente. Se debe llamar a una empresa para realizar la respectiva fumigación y desinfección del área.
- b. En caso de la presencia de agujeros o de averías de debe tapar inmediatamente para evitar que ingresen vectores.
- c. en caso de que las zonas verdes estén muy boscosas se debe llamar a la persona que realiza la respectiva limpieza.

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 47 de 73

3. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1. Objetivo General

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente, la proliferación de plagas, observando las normas pertinentes.

3.2. Objetivos Específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en LA FUNDACIÓN EL LUGAR.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2184 de 2019.
- Capacitar al personal manipulador y el encargado de la recolección y disposición de los residuos (reciclables, no reciclables, peligro y hospitalario) en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que puedan generar contaminación del producto final.

3.3 ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en la unidad de servicio

3.4 GLOSARIO

Basura: Se entiende por todo residuo sólido o semisólido, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o que desea desprenderse.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 48 de 73

Desperdicio: Todo residuo sólido o semisólido, de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras: El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Residuo domiciliario: Es el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: Es el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido de características diferentes.

Residuos Sólidos Orgánicos: Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

Residuos Sólidos Inorgánicos: Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

Respetar: consiste en reconocer el valor esencial de cada sujeto reconociendo como integrante de la naturaleza en la estrecha relación con los otros seres vivos y con el medio ambiente.

Repensar: se refiere en volver a pensar en nuestra manera de vivir, de producir de consumir, de relacionarnos entre nosotros, los animales y la naturaleza. Esto es fundamental para actuar de manera más responsable y menos destructiva.

Reducir: Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico. Reutilizar: 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

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 49 de 73

de utilización en su función original o en alguna relacionada sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

Reciclaje: Consiste en la transformación física, química y biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes.

3.5 MARCO TEÓRICO

Los residuos sólidos son todos aquellos materiales que quedan después de utilizar un producto y que ya no tienen una vida útil para algunas personas, por ende deben ser desechados. Estos residuos se clasifican en aprovechables y No aprovechables. De Igual manera dentro de estos existe una clasificación secundaria por lo cual se debe disponer cada uno de estos en contenedores diferentes para que tengan un manejo adecuado.

Actualmente se viene desarrollando un programa de control de manejo de residuos sólidos en donde se separan los residuos entre aprovechables, no aprovechables y peligrosos en ayuda de la administración Municipal, cumpliendo con la normatividad vigente. Responsabilidad de la prestación del servicio público de aseo. De conformidad con la ley, es responsabilidad de los municipios y distritos asegurar que se preste a todos sus habitantes el servicio público de aseo de manera eficiente, sin poner en peligro la salud humana, ni utilizar procedimientos y métodos que puedan afectar al medio ambiente y, en particular, sin ocasionar riesgos para los recursos agua, aire y suelo, ni para la fauna o la flora, o provocar incomodidades por el ruido o los olores y sin atentar contra los paisajes y lugares de especial interés.

El presente Plan de saneamiento básico, adopta la resolución 2184 de 2019, en su artículo 4. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:

- a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
- b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
- c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 50 de 73</p>

La empresa que presta el servicio de Aseo en el Municipio (AUASPE) es uno de los pilares importantes para el desarrollo del manejo de residuos sólidos, los Lunes y los miércoles son los días que pasa el camión que recoge los residuos, antes de que llegue el camión llegan las personas que recogen los residuos aprovechables, estos los separan debidamente y los entregan en los lugares en donde pueden ser reutilizados.

RESIDUOS GENERADOS

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por la Fundación El Lugar, Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad:
 - **ORGANICOS:** Se generan residuos de grasa, carne, cascaras, residuos de comida, etc. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.
 - **INORGANICOS:** Los residuos generados durante el funcionamiento de la Fundación el Lugar AISS son: bolsas plásticas y papel generados durante los procesos de preparación, servido y consumo, residuos de oficinas administrativas, logística y unidades sanitarias. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.
2. Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:
 - Dentro de las áreas de la Fundación El Lugar, se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso.
 - Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de la área, y están acorde con la resolución 2184 de 2019, donde se establecen los códigos de colores para las canecas.

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 51 de 73
--	---------------------------------------	---

3.6 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

3.6.1 Baños

PROCEDIMIENTO: manejo de residuos solidos		ACTIVIDAD: recolección de residuos sólidos área de Baños	
RESPONSABLE: auxiliar de servicios generales.			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS ORDINARIOS	Diario Al final de la jornada	- Recipiente con tapa y bolsa.	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en los baños. Amarrar bien las bolsas. 2. Llevarlos al lugar destinado a los residuos.
Observaciones: Recuerde sacar todos los residuos en los días programados a la recolección de basuras y así mismo aplicar los procesos de limpieza y desinfección.			

3.6.2 Comedor, oficinas y casa.

PROCEDIMIENTO: manejo de residuos solidos		ACTIVIDAD: Recolección de residuos sólidos área de comedor, oficinas y casa.	
RESPONSABLE: auxiliar de servicios generales.			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS ORDINARIOS	Diario Al final de la jornada	- Recipiente con tapa y bolsa para residuos plásticos. - recipiente con tapa y bolsa para residuos de papel y cartón. - Recipiente con tapa y bolsa para residuos orgánicos.	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en las zonas de residuos, al final de la jornada, amarrar bien las bolsas. 2. Llevarlos al lugar destinado a los residuos.
Observaciones: recuerde sacar todos los residuos en los días programados a la recolección de basuras.			

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 52 de 73</p>
--	--	--

3.6.3 Cocina

PROCEDIMIENTO: manejo de residuos solidos		ACTIVIDAD: recolección de residuos sólidos en la cocina	
RESPONSABLE: ECONOMA			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS: (recolección de aceite, carne, cascara, residuos de comida)	Diario Al final de la jornada	- Recipiente para orgánicos compostables.	1. Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos, realizar su separación y amarrar muy bien las bolsas. 2. Llevar al lugar destinado a los residuos o en su caso al compost.
RECOLECCIOMN DE RESIDUOS INORGANICOS: Empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel)		- Recipiente para inorgánicos.	
Observaciones: Es importante tener claro cuáles son los alimentos compostables y no compostables para la ejecución diaria de la separación de residuos.			

3.6.4 RESIDUOS LIQUIDOS Y ACEITE

PROCEDIMIENTO: Manejo de residuos líquidos.		ACTIVIDAD: Recolección de residuos líquidos	
RESPONSABLE: cocineras.			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCION DE RESIDUOS LIQUIDOS.	Diario Al final de la jornada	- Recipiente con tapa y bolsa.	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en la cocina. tapar bien los recipientes. 2. Llevarlos al lugar destinado a los residuos.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS ACEITE.	Acorde con el consumo mensual que es de 34 litros aprox. se debe recolectar cada 3.4 litros de aceite que corresponde al 10% de residuo.	EPP: Guantes, tapabocas, ropa de trabajo. Recipiente especial de recolección de aceite.	1 Disposición de aceite usado (10% de residuo), se re-entasa en el recipiente de desecho. 2 Relación de la cantidad y características del aceite o filtro depositado. 3 Coordinar la entrega de aceite, filtro usado y residuos contaminados a la empresa de aseo, según territorio. 4 Archivo y control de formatos y certificación de disposición.
Observaciones: Recuerde sacar todos los residuos en los días programados a la recolección de basuras y así mismo aplicar los procesos de limpieza y desinfección.			

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personeria Juridica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 53 de 73</p>

La evacuación de residuos sólidos hacia el depósito se realiza a las 6:00 p.m. por las personas encargadas

La salida de residuos del depósito hacia afuera, para la recolección de basuras por parte de la empresa de aseo son los sábados a las 6:00 a.m.

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 54 de 73</p>

4. PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

4.1 Objetivo General

Garantizar que la unidad de servicio cuente con suministro de agua potable durante la prestación del servicio a los niños y adolescentes.

4.2 Específicos

- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad de servicio contar con el suministro de agua potable por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto y Alcantarillado no pueda suministrar el servicio.
- Definir el procedimiento para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento de agua para el consumo en la unidad de servicio.

DEFINICIONES

Agua Cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización

Agua envasada: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria.

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Buenas Practicas Sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 55 de 73

4.3 ALCANCE

Este programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes áreas de la unidad de servicio como son baño, cocina, salón comedor y otros.

4.4 MARCO TEORICO

El agua es un elemento químico el cual está compuesto por átomos de oxígeno e hidrógeno y se representa por la formula H₂O. El átomo es la parte más pequeña de la materia. La molécula es una asociación de dos o más átomos, que fuertemente ligados entre sí, formando una unidad. La atracción existente entre dos átomos se denomina enlace químico.

Entre las propiedades más importantes del agua se encuentra la alta capacidad para disolver otros compuestos, por esta razón es llamada el disolvente natural; también tiene la capacidad para retener el calor, actuando como amortiguador.

La mayor parte del agua se encuentra acumulada en los mares y los océanos, es el agua salada que sustenta una enorme cantidad de vida. Sin embargo, esta no sirve para las plantas y los animales terrestres, estos necesitan el agua de poca cantidad de sales que es llamada agua dulce. El agua dulce es minoritaria y se encuentra en su mayoría congelada en los glaciales y en los polos. Así pues, el agua dulce que se puede aprovechar se encuentra en muy pocos lugares como son los lagos, aguas subterráneas y los ríos. De ahí que sea tan importante para el hombre.

Es el compuesto más abundante y más ampliamente distribuido en la naturaleza; cubre las $\frac{3}{4}$ partes de la superficie de la tierra. Se encuentra en forma: sólida, líquida y gaseosa. El 70% del cuerpo humano es agua y constituye el 83% de la sangre. Ayuda a digerir los alimentos ingeridos, transporta los residuos dentro del organismo, mantiene la temperatura corporal y ayuda a lubricar las articulaciones.

Constituye gran parte de la materia viva:

- En el hombre representa aproximadamente el 70% del peso total de su cuerpo.
- Sin la presencia de agua en los organismos vivos es imposible que se verifiquen muchas reacciones indispensables para la vida.
- Históricamente, el agua ha tenido gran influencia en el desarrollo de las ciudades, del transporte, la agricultura, la industria, para la limpieza y como solvente para muchos reactivos y también es empleada como materia prima.
- El uso de agua es muy amplio, pues en la vida diaria es indispensable como bebida, para preparar los alimentos, en la limpieza y en infinidad de actividades productivas.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 56 de 73
--	---------------------------------------	---

4.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA EN LA UNIDAD DE SERVICIO

ÁREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
FUNDACION EL LUGAR SEDE	El agua que emplea la unidad de servicio es POTABLE. Suministrada por acueducto VEREDAL. De acuerdo al decreto (475/98) el agua suministrada por la persona que presta el servicio público de acueducto deberá ser apta para el consumo humano, independientemente de las características del agua cruda y su procedencia.	Diaria	Instalaciones hidráulicas	Empresa de acueducto y alcantarillado del sector.

4.5.1 Plan de Contingencia para el Suministro de Agua en La Fundación El Lugar

Para situaciones de fuerza mayor, en ausencia de agua, ya sea por corte programado o daños en la red de suministro, la unidad de servicio cuenta con los siguientes planes de contingencia:

- **Plan A** (Cuando la unidad de servicio cuente con las condiciones de infraestructura): La Unidad de Servicio cuenta con 2 tanques de 1000 litros de almacenamiento de agua de material lavable y resistente al deterioro. Con el cual podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos (4) días de atención.
- **Plan B.:** En el caso que la Unidad de Servicio no cuente con tanque de almacenamiento de agua se realizará llenado con carro tanque, con el fin de garantizar la prestación del servicio de atención, previa autorización del Centro Zonal.

4.6 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

NOTA: “La Unidad de Servicio adoptara el procedimiento de lavado y desinfección de tanques que más se adapte a sus necesidades, labor que se desarrollará observando todos los protocolos de seguridad que dicha labor amerite, se advierte que los accidentes o situaciones que se generen en razón o con ocasión al desarrollo de la actividad de limpieza y desinfección de tanques, será de

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 57 de 73
--	---------------------------------------	---

exclusiva responsabilidad de las EAS y la Unidad de Servicio, lo cual eximirá de cualquier tipo responsabilidad de carácter civil, penal y administrativa al ICBF”.

4.6.1 Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Tanque de Almacenamiento de Agua Potable a través de Empresa Certificada

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
Tanques de almacenamiento de agua	1. Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio HCB no presta el servicio. 2. el día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. 3. Seleccione la empresa que realizara el procedimiento de lavado de tanques. La cual debe contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE EMITIDO POR LA SECRETARIA DE SALUD, este último será adjuntado con la certificación de lavado y desinfección que emita la empresa. 4. Solicite el certificado de lavado y desinfección de tanque emitido por la empresa seleccionada.	Cada 6 meses	Certificado de lavado y desinfección de tanques.	Empresa certificada por secretaria de salud.

Observaciones	Recuerde solicitar a la empresa: <ol style="list-style-type: none"> Concepto sanitario favorable emitido por la secretaria de salud. Certificado de limpieza y desinfección de tanques. Ficha técnica del desinfectante utilizado en el proceso.
---------------	--

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002 VERSIÓN: 4 PAGINA: 58 de 73
---	---------------------------------------	---

4.6.2 Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Tanque de Almacenamiento de Agua Potable a través del personal autorizado por la Fundación El Lugar

ÁREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
Tanque de almacenamiento de agua	1. Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio HCB no presta el servicio. 2. El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. 3. Diligencie la planilla de control. 4. use guantes industriales, botas de caucho, mascara con filtro para retener vapores de gas de cloro, gafas, casco, impermeable o abrigo de caucho para iniciar la actividad. 5. Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua. 6. verifique el estado del tanque, presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque, En caso de detectar daños o infiltraciones se realiza el lavado y desinfección después de su reparación. 7. refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, pisos y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena. 8. ES PROHIBIDO USAR CUALQUIER TIPO DE DETERGENTE. 9. Enjuague el agua con agua potable a presión o con un balde. 10. al terminar la limpieza retire el agua que se encuentra en el interior del tanque, el resto de agua que queda se retira con esponja absorbente.	La desinfección del tanque se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución desinfectante que contenga 50 ml de hipoclorito de sodio comercial por un litro de agua. 2. Proceda a verter la solución desinfectante de arriba hacia abajo, dejando actuar por espacio de 20 minutos. 3. Llene el tanque y cúbralo con su respectiva tapa. 4. Permita la salida de agua durante cinco minutos con el fin de retirar los residuos de hipoclorito.	Cada 6 meses	- Guantes industriales - botas de caucho - Mascara con filtro para retener vapores de gas. - casco - impermeable - cepillo de cerdas duras o escoba. - Agua - Hipoclorito - Esponja absorbente	Supervisor de operaciones
OBSERVACIONES	Recuerde realizar registro fotográfico del procedimiento de lavado y desinfección del tanque, el cual adjuntara al registro de control.				

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

	<p align="center">PRODUCTOS QUIMICOS PANAMERICANOS S.A FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACIÓN 10% PQP PROFESIONAL</p>	<p>FT-CC-570 Versión 1 Fecha: enero 2020 Página 1 de 1</p>												
<p>1. ASPECTOS GENERALES</p>														
<p>PROPIEDADES: Producto formulado con amonios cuaternarios de 5ª generación, con acción biocida superior y alto espectro de microorganismos microbianos tales como: bacterias gram positivas y gram negativas (E. Coli, staphylococcus Aureus, pseudomonas Aeruginosa), hongos y Levaduras</p> <p>El producto brinda una potente acción germicida aún en aguas duras y en cargas orgánicas.</p> <p>CONTENIDO NETO: 4 y 20 Litros.</p> <p>USOS: Es ideal para la desinfección en superficies duras no porosas y ambientes de la industria de alimentos, restaurantes, servicios de alimentación, hospitales, colegios, consultorios, veterinarias, instituciones en general.</p> <p>La desinfección se debe realizar luego del proceso de limpieza.</p> <p>No es recomendable mezclar este producto con otros productos de limpieza.</p> <p>DESINFECTAR 1. Preparar la solución con concentración de 5 mL por cada litro de agua. 2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersión o manualmente asegurando un contacto completo con la solución. 3. Dejar actuar 10 minutos y enjuagar.</p> <p>SANITIZAR 1. Preparar la solución con concentración de 2 mL por cada litro de agua. 2. Aplicar la solución a la superficie por inmersión, aspersión o manualmente asegurando un contacto completo con la solución. 3. Dejar actuar 1 minuto y dejar secar.</p> <p>dejar actuar 3 minutos mínimo y enjuagar si se va a emplear inmediatamente. Sin embargo, si se va a emplear luego de 30 minutos, se puede dejar secar al ambiente de forma natural.</p> <p>BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:</p> <p>El componente activo de este producto es una sustancia reconocida como segura y es aprobada por la FDA, Agencia del gobierno de los Estados Unidos responsable de la regulación de alimentos, medicamentos, cosméticos, aparatos médicos, productos biológicos y derivados sanguíneos además se encuentra dentro de la lista de inventarios químicos la agencia de protección ambiental de los Estados Unidos.</p> <p>BENEFICIOS:</p> <p>Alto poder germicida. Desinfectante industrial. Con alto espectro de microorganismos de origen microbiano. Limpieza e higiene. Amigable con la naturaleza. Elimina virus, hongos, bacterias. Producto seguro. Superficies desinfectadas. Amonio cuaternario de 5ª Generación. Uso profesional e industrial. Desinfectante profesional. Desodorizador y desinfectante. Elimina de manera segura microorganismos. Su componente activo es amigable con el medio ambiente. Tecnología que desinfecta. Tecnología desinfectante.</p>														
<p>2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Propiedades físicoquímicas y/o microbiológicas)</p>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PROPIEDADES</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Líquido</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Traslucido</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>pH (Directo)</td> <td>7.0 – 8.0</td> </tr> <tr> <td>Densidad (25°C)</td> <td>0.95 – 1.05</td> </tr> </tbody> </table>			PROPIEDADES	VALOR	Apariencia	Líquido	Color	Traslucido	Olor	Característico	pH (Directo)	7.0 – 8.0	Densidad (25°C)	0.95 – 1.05
PROPIEDADES	VALOR													
Apariencia	Líquido													
Color	Traslucido													
Olor	Característico													
pH (Directo)	7.0 – 8.0													
Densidad (25°C)	0.95 – 1.05													
<p>3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:</p>														
<p>Puede ser nocivo en caso de inhalación. Puede provocar irritación cutánea y reacción alérgica en la piel e irritar las vías respiratorias. Puede provocar o agravar un incendio.</p> <p>Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas.</p> <p>Leer la etiqueta antes del uso.</p> <p>Se recomienda el uso de protección ocular y guantes de caucho para su manipulación.</p>														
<p>4. EMPAQUE Y TRANSPORTE</p>														
<p>UN: No clasificado como sustancia peligrosa.</p> <p>No es un producto peligroso en condiciones normales</p>														
<p>5. ALMACENAMIENTO</p>														
<p>Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado: en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición.</p>														
<p>6. DATOS DEL FABRICANTE:</p>														
<p>Este producto es fabricado y comercializado por productos Químicos Panamericanos S.A, Planta: Km 22 Autopista Norte - Girardota -Colombia</p> <p>NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA: NSOH08107-19CO.</p>														

ANEXOS: (8. Ultimo lavado de Tanques, 9. formato de control de lavado de tanques, 10 ficha tecnica de deinfectante usado por la entidad).

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 60 de 73</p>

5. PLAN DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTOS

5.1 Objetivo general

Brindar herramientas a los trabajadores y/o colaboradores del servicio de alimentos de la Fundación El. Lugar, a través de capacitaciones que permitan orientar sobre temas de calidad y la inocuidad de los alimentos según la normatividad, lineamientos y procesos vigentes

5.2 Objetivos específicos

- Socializar y fortalecer los conceptos establecidos en la normatividad vigente para la industria de los alimentos.
- Dar a conocer las Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la cadena productiva alimentaria de la Fundación El Lugar.
- Proporcionar conceptos y herramientas clave a los manipuladores de alimentos para realizar un correcto plan de saneamiento en los procesos de la cadena alimentaria.
- Identificar los principales causantes de la contaminación en alimentos y establecer la forma de prevenirlos, teniendo en cuenta la función cumplida como manipulador de alimentos.

5.3 Metodología

La formación para los manipuladores de alimentos de la Fundación debe ser transversal y adaptada a los flujos que siguen los alimentos dentro de los servicios de alimentos de cada una de las sedes de la Fundación El Lugar.

Se propone inicialmente fijar unos conceptos básicos que, horizontalmente, afecten a todos los trabajadores de la Fundación que tengan contacto con el servicio de alimentos. Todo el personal debe entender y asumir los riesgos asociados a los productos que se elaboran y saber como minimizarlos con pautas de buenas prácticas de manipulación (BPM) y buenas prácticas de higiene (BPH).

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p><i>fundacionellugar.org</i></p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 61 de 73</p>

La metodología utilizada será por medio de talleres, actividades formativas, pedagógicas y lúdicas que permitan afianzar los conocimientos impartidos en las distintas capacitaciones, las cuales serán dictadas por el nutricionista, supervisor de alimentos y personal que se requiera para la adecuada formación de los manipuladores de alimentos.

5.4 Duración

Cada actividad requiere de mínimo 50 minutos para cada tema, donde se establecerá una hora de actividad formativa, y una hora para actividad lúdica y evaluación de lo visto en la capacitación con el fin de dinamizar los procesos y descubrir dudas que se puedan presentar.

Es recomendable que los manipuladores de alimentos establezcan sus propias bases de datos, guías, material formativo y lo mantenga a la mano para futuras supervisiones.

5.5 Temas específicos

Algunos de los temas específicos a tratar dentro del plan de capacitación a manipuladores de alimentos, se definen a continuación:

- Buenas prácticas higiénicas
- Buenas prácticas de manufactura
- Uso de la guía de preparaciones
- Uso de la lista de intercambios
- Estandarización de porciones e implementos de servicio
- Adecuado uso de implementos

<p>Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON</p>	<p>Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ</p>	<p>Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ</p>
<p>Cargo: NUTRICIONISTA</p>	<p>Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>	<p>Cargo: DIRECTOR</p>
<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>	<p>Fecha: 21/03/2022</p>

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 62 de 73</p>
--	--	--

5.6 Cronograma anual

NOMBRE DEL PROFESIONAL O ENCARGADO	LUJAN ARDILA (nutricionista)
PERIODO	2022
SEDE	MIXTA
DEPENDENCIA O ÁREA	Nutrición / servicio de alimentación

MES	TEMÁTICA ABORDADA	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	OBJETIVO	ESTRATEGIA METODOLÓGICA	META	RECURSOS Y TIEMPO DE DURACION
1	ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES SIGUIENDO LA MINUTA PATRÓN. USO DE LA GRAMERA	LA MINUTA	Por medio de cucharas medidoras de colores y objetos que se encuentren en la cocina obtener las medidas exactas de cada tipo de alimento en la minuta patrón.	- Buscar las cucharas medidoras y los objetos adecuados que coincidan con las medidas buscadas. - Folleto en el que se sintetiza la minuta patrón de cada grupo de edad.	Logras estandarizar las porciones de cada alimento en los dos grupos de edades siguiendo la minuta patrón.	Minuta patrón Folleto que resume la minuta patrón por tiempos de consumo. 50 MIN
1	CAPACITACION GENERAL	CAPACITACION GENERAL	Abordar rápidamente todos los temas que se van a tratar en el año para poder llegar a una autoevaluación	-Folder por persona con toda la información.	Lograr que cada ecónoma pueda ser autodidacta en los temas de cada mes.	Carpeta Folletos explicativos de cada tema. 50 MIN
2	TEMPERATURAS MANEJO DEL TERMOMETRO TEMPERATURA EN FRIJO TEMPERATURA EN CALIENTE FORMATO DE TEMPERATURAS	FRIJO Y CALIENTE	Reconocer el uso del termómetro y aplicarlo en temperaturas frías y calientes siguiendo los lineamientos	-Ejemplos explicativos del uso adecuado del termómetro. - Folleto explicativo de las temperaturas de recepción de cada alimento y temperaturas de conservación.	Hacer un buen uso del termómetro y la aplicación a diario en las neveras y congeladores como en la comida antes de servir para lograr seguridad en la inocuidad de los alimentos.	Folleto Termómetros Jarra Hielo Formato de temperaturas 50 MIN
3	DESINFECCION DOSIFICACION DEL HIPOCLORITO USO DE LA JERINGA	CONCIENCIACIÓN Y DESINFECCION	Plasmar la importancia de la desinfección de áreas y alimentos. Lograr el uso adecuado del hipoclorito Explicar los formatos de desinfección.	Por medio de un video explicar las causas de enfermedades transmitidas por bacterias o virus que pueden suceder al no desinfectar ciertas zonas o elementos dentro del servicio de alimentos.	Concientizar a las economas de la importancia de la desinfección y el debido uso del hipoclorito siguiendo el plan de saneamiento.	Computador Folleto explicativo Jeringas Jarras medidoras 50 MIN
4	PLATO SALUDABLE DE LAS FAMILIAS COLOMBIANAS	PLATO SALUDABLE DE LAS	Reconocer el plato saludable que propone el ICBF por medio de sus folletos	-Explicar la información dada por el ICBF sobre los grupos de alimentos y su consumo semanal.	Salvar dudas y preguntas con respecto a los hábitos de alimentación, los	Cartón Papel Palillos Hojas

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 63 de 73</p>
---	---	--

	HABITOS SALUDABLES DE LA ALIMENTACION GRUPOS DE ALIMENTO	FAMILIAS COLOMBIANAS	explicativos de cada grupo de alimentos y sus veces de consumo por semana. Aprender el significado de algunos términos y su clasificación de los grupos de alimentos que existen. Dar importancia al ejercicio y el consumo de agua.	- Presentar un folleto con los contenidos nutricionales que tienen ciertos alimentos y explicar su funcionamiento.	diferentes grupos de alimentos y que alimentos pertenecen a cual. Dar importancia al valor nutricional de cada alimento y su función en el cuerpo.	Impresión 50 MIN
5	DIETAS EN NIÑOS DIETA HIPOGLUCIDICA DIETA HIPERCALORICA DIETAS POR ENFERMEDAD	LAS DIETAS	Conocer la razón de emplear una dieta diferente en los casos que son necesarios por trastornos alimenticios. Explicar el significado de cada dieta y su aplicación en la fundación.	Por medio de un cuadro comparativo proyectar la información y explicarla con imágenes y videos.	Aplicar las diferentes dietas implantadas por el nutricionista en cada niño si es necesario. Saber leer y efectuar estas dietas a diario.	Computador Papel Impresión 50 MIN
6	BIENESTARINA	MEZCLA VEGETAR	Informar sobre el debido uso de la bienestarina, su contenido nutricional, de que se compone.	-Proyectar videos que explican diferentes métodos de usarla, y su importancia en los niños. - Explicar los gramajes estandarizados por cada grupo de edad y como utilizarla en las recetas que usa la institución.	Lograr un uso adecuado de la bienestarina. Aplicar de manera correcta la bienestarina en cada preparación.	Computador Folleto 50 MIN
7	RESIDUOS SOLIDOS RESIDUOS ORGANICOS COMPOSTAJE	SEPARAR y REUTILIZAR ES AVANZAR	Concientizar al equipo del servicio de alimentos de la importancia de llevar a cabo una buena separación de los residuos y de ahorrar al máximo los que se pueden reutilizar	POR MEDIO DE UN MAPA MENTAL SE EXPLICA LAS DIFERENTES CLASES DE SOLIDOS Y COMO HACER BUEN USO DE CADA UNO DE ELLOS.	Minimizar, aprovechar y reutilizar cada uno de los residuos que salen de la cocina. Darles buen manejo	Hojas 50 MIN
8	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS RECEPCION DE MERCADO ORGANIZACION Y ROTULACION EMPACADO	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	Ilustrar a las ecónomas la guía de almacenamiento que se encuentra en los lineamientos de nutrición con el fin de cumplir estos y llevarlos a cabo.	Por medio de una presentación de power point se explica los puntos extraídos de los lineamientos sobre las condiciones que deben tener los alimentos de manera individual, su empaque y rotulado	Perfeccionar cada día los métodos de almacenamiento de los alimentos con el fin conservar la calidad de cada uno.	Computador Folletos 50 MIN
9	BPM	CONDICIONES Y RESTRICCIONES	Retroalimentar a todo el servicio de alimentos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura	Proyectar los puntos más importantes de las BPM y hacer una socialización para encontrar puntos a mejorar.	Mejorar las condiciones de higiene mediante la crítica constructiva	Computador 50 MIN

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 64 de 73

10	Posiciones ergonómicas Espacios de esparcimiento Conductas alimenticias Ejercicio Vida saludable Ejercicio	CHARLEMO S Y CRECEMOS	Salir de la rutina y conversar sobre los buenos hábitos saludables que cada uno tiene con el fin de compartirlo y generar un espacio de trabajo agradable	Por medio de una charla en grupo se proponen los temas para compartir un rato de una hora sobre los hábitos personales con el fin de dar puntos de vista que nos permitan crecer como personas	Generar un progreso entre los trabajadores a nivel personal de sus hábitos saludable.	MESA SILLAS TINTO 50 MIN
11	Kardex Inventarios de menaje Condiciones para preservar mejor los utensilio de cocina y evitar su deterioro	KARDEX	Llevar un mejor control y comunicación de cada uno de los movimientos de materia prima	Explicación de cada uno de los formatos institucionales de la fundación, y como llevar un control adecuado de los productos Explicación de las PEPS	Establecer reglar en el control y la comunicación de movimientos de materia prima con el fin de usarlas adecuadamente	Hojas Computador 50 MIN
12	uso de guías de preparación y lista de intercambios	preparaciones e intercambios	Fortalecer al servicio de alimentos en la utilización de guías de preparación y uso de la lista de intercambios cuando sea pertinente	Socialización del tema en espacio abierto con un refrigerio especial	Dar cumplimiento a cabalidad de los lineamientos de Nutrición y alimentación.	Mesa Refrigerio Sillas Formatos Guías de preparación Lista de intercambios 50 MIN

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 65 de 73

6. Formatos

ACTA DE REUNIÓN

<u>NOMBRE DE LA REUNIÓN</u>	
<u>RESPONSABLE</u>	<u>CARGO</u>
<u>LUGAR:</u> Fundación El Lugar	<u>FECHA Y HORA DE INICIO:</u>

OBJETIVOS:

-

ORDEN DEL DÍA Y/O TEMAS A TRATAR:

1. Verificación de asistencia.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

COMPROMISO	FECHA CUMPLIMIENTO	DE RESPONSABLE

ASISTENCIA

NOMBRE	CARGO	FIRMA

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 66 de 73</p>

FORMATOS

1. FORMATO DE DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

				<p align="center">FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS</p>		<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>																																																																																																																																																																	
						<p align="center">PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION</p>																																																																																																																																																																	
MES	MARZO	AÑO	2021	SEDE		VERSION	3																																																																																																																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>FECHA</th> <th>DESINFECTANTE HIPOCLORITO AL 5,25%</th> <th>METODO DE APLICACIÓN</th> <th>ALIMENTOS DESINFECTADOS</th> <th>CUMPLIMIENTO Y FIRMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>11/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>13/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>14/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>15/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>16/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>17/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>18/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>19/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>20/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>21/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>22/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>23/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>24/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>25/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>26/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>27/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>28/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>29/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>30/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>31/03/2021</td><td>1 cm³ x lt</td><td>IMERSION</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>								FECHA	DESINFECTANTE HIPOCLORITO AL 5,25%	METODO DE APLICACIÓN	ALIMENTOS DESINFECTADOS	CUMPLIMIENTO Y FIRMA	1/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			2/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			3/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			4/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			5/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			6/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			7/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			8/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			9/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			10/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			11/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			12/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			13/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			14/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			15/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			16/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			17/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			18/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			19/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			20/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			21/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			22/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			23/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			24/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			25/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			26/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			27/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			28/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			29/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			30/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION			31/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION		
FECHA	DESINFECTANTE HIPOCLORITO AL 5,25%	METODO DE APLICACIÓN	ALIMENTOS DESINFECTADOS	CUMPLIMIENTO Y FIRMA																																																																																																																																																																			
1/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
2/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
3/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
4/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
5/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
6/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
7/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
8/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
9/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
10/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
11/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
12/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
13/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
14/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
15/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
16/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
17/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
18/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
19/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
20/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
21/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
22/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
23/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
24/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
25/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
26/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
27/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
28/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
29/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
30/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
31/03/2021	1 cm³ x lt	IMERSION																																																																																																																																																																					
<p>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA</p>		<p>C CUMPLE</p> <p>N NO CUMPLE</p> <p>NO APLICA</p>	<p>OBSERVACIONES</p>																																																																																																																																																																				
<p>RESPONSABLE DE LLENAR EL FORMATO</p>				<p>SUPERVISOR DE OPERACIONES</p>																																																																																																																																																																			

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p>
		<p>VERSIÓN: 4</p>
		<p>PAGINA: 68 de 73</p>

4. FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS

				<p align="center">FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS</p>		<p align="center">PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>																															
						<p align="center">PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION</p>																															
MES	MARZO	AÑO	2021	SEDE		VERSION															3																
AREA	DETERGENTE		DESINFECTANTE	METODO DE APLICACIÓN	FRECUENCIA	DIA DEL MES																															
	TIPO	PH				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
PAREDES	Alcalino	12	6 cm³ x lt	directo	diario																																
PISO	Alcalino	12	8 cm³ x lt	directo	diario																																
INODORO	Alcalino	12	8 cm³ x lt	directo	diario																																
CANECAS	Alcalino	12	8 cm³ x lt	directo	diario																																
LAVAMANOS	Alcalino	12	8 cm³ x lt	directo	diario																																
DUCHA	Alcalino	12	6 cm³ x lt	directo	semanal																																
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA				<table border="1"> <tr> <td>C</td> <td>CUMPLE</td> </tr> <tr> <td>N</td> <td>NO CUMPLE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>NO APLICA</td> </tr> </table>		C	CUMPLE	N	NO CUMPLE		NO APLICA	OBSERVACIONES																									
C	CUMPLE																																				
N	NO CUMPLE																																				
	NO APLICA																																				
RESPONSABLE DE LLENAR EL FORMATO						SUPERVISOR DE OPERACIONES																															

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 69 de 73</p>
--	--	--

FORMATOS

Formato de desinfección de cocina

FUNDACIÓN EL LUGAR																														
FORMATO 1: REGISTRO DE VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION POR AREAS																														
SEDE HOMBRES																														
MES: AÑO:																														
AREA A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
NEVERA AZUL	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
CONGELADOR																														
LAVA PLATOS																														
PAREDES																														
PISOS																														
ESTUFA																														
LACENAS																														
MERCADO																														
MENAJE																														
LAVA PLATOS																														
CANECA																														
ANGEOS																														

OBSERVACIONES:

SUPERVISA:

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 <p>Fundación EL LUGAR fundacionellugar.org</p> <p>NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF</p>	<p>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	<p>CODIGO: FUEL- NU-PSB-002</p> <p>VERSIÓN: 4</p> <p>PAGINA: 72 de 73</p>
--	--	--

PLANILLA PARA DESINFECCION Y LAVADO DE TANQUES

 FUNDACIÓN EL LUGAR Atención Integral para el Sujeto y la Sociedad NIT. 900509609-6 PLANILLA CONTROL PARA DESINFECCION Y LAVADO DE _____				
MES:		DE:		
MES	NOMBRE DE RESPONSABLE	FECHA	FIRMA	FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 3. FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
FICHA TECNICA DEL DESINFECTANTE	FICHA TÉCNICA: HIPOCLORITO DE SODIO
	Nombre: Hipoclorito
	Ingrediente Activo: Hipoclorito de sodio
	Concentración: 5%
	Propiedades físico - químicas: Líquido transparente amarillento, propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo
	Presentación: Cusón plástico
	Precauciones: Alamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación en caso de contacto con los ojos o la piel lávelase con abundante agua durante 20 minutos.
	Usos: Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro.
Instrucciones: Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requiendo, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa.	
Almacenamiento: Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo.	

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022

 NIT 900.509.609-6 Personería Jurídica 2924 ICBF	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO: FUEL- NU-PSB-002
		VERSIÓN: 4
		PAGINA: 73 de 73

BIBLIOGRAFIA

1. Decreto-Ley 3075 de 1997.
2. Resolución 2674 de 2013.
3. Resolución 1096 del Noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Artículo 100 y 101).
4. Lineamientos Técnico Administrativos HCB Marzo 2011.ICBF
5. Protocolo de lavado, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable E.S.E Hospital La Victoria Nivel III Bogotá, D.C 2011
6. Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejército.2013
7. www.juanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2_Plan de Saneamiento
1. www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm
2. www.epa.gov.
3. www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.
4. www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez
5. www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas
6. www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf
7. www.bolsamercantil.com.co
8. www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.
9. <http://www.monografias.com/trabajos89/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC>
10. Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.
11. www.ecopibes.com /problemas/contaminación.
12. www.ambiente-ecologico.com/revista65/roedor65htm
13. Resolución 2184 de 2019.

Elaborado por: HERMES LUJAN ARDILA LEON	Revisado por: CESAR AUGUSTO RODRIGUEZ	Aprobado por: JUAN PABLO GONZALEZ
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: SUPERVISOR DE OPERACIONES	Cargo: DIRECTOR
Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022	Fecha: 21/03/2022