ACTA N° 0328

FECHA: Fusagasugá 21 de diciembre del 2021

HORA: 10:30 am a 11:30 am

LUGAR: Comedor de empleados

TEMA: Normas de manejo de hipoclorito de Sodio como desinfectante.

Revisión y diligenciamiento de los manifiestos de Formato RH1 Clasificación de los Residuos Hospitalarios, Código FOR-BS-053.

Instructivo del proceso de desnaturalización.

ASISTENTES: Auxiliares del servicio, Servicios generales, Técnico Ambiental y Nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Pre-test.
3. Desarrollo de la actividad.
4. Postest.
5. Cierre.

En el marco de la ejecución del convenio 7458 de 2021 se realizó socialización al talento humano sobre normas de manejo de hipoclorito de Sodio como desinfectante e instructivo de desnaturalización de alimentos.

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de

Escaneado con CamScanner

garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

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

- ✓ Concentración para uso industrial: 15%
- ✓ Concentración para uso doméstico: 5,25%
- ✓ Dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de Hipoclorito de Sodio (NaClO).

La limpieza y la desinfección son procedimientos de gran importancia, ya que permiten controlar la presencia de microorganismos sobre las superficies del servicio de alimentos. La limpieza es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos, utilizando jabón (o detergente) y agua.

La desinfección, en cambio, elimina de forma específica las bacterias y virus de superficies u objetos mediante el uso de productos químicos.

Ambos son esenciales para cualquier procedimiento efectivo de control de infecciones y ayudan a prevenir la propagación de enfermedades contagiosas, incluido COVID-19.

Se refuerza el diligenciamiento del formato RH1, dando a conocer su presentación de diligenciamiento de los pesajes con la utilización de las balanzas del área de residuos.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.
2. Se realiza el pre-test obteniendo los siguientes resultados:

Escaneado con CamScanner

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	2	1
Andrés Gerardo Cangrejo	1	2
Ruth Rico	0	3
Jessica Suarez	1	2
Sergio Morales	0	3
Nubia Heidy Ramos Martínez	2	1
Gladys Gonzales	1	2
Sandra Patiño	1	2
Dayanna Riaño	2	1
Alba Prieto	0	3
Gladys Gonzales	1	2
Sandra Patiño	2	1
Dayanna Riaño	2	1
Alba Prieto	0	3
María Eugenia bonolis	1	2
Nuvia Camargo	0	3
María Morales	2	1
Olga Lucia Parada	0	3

3. Se realiza la socialización del proceso de limpieza y desinfección:

Limpieza: Es el proceso por el cual se separa la suciedad adherida, grasa, resto de comida, polvo y otras partículas a una superficie como pisos, techos, gabinetes, paredes, menaje, entre otros, con la ayuda de un jabón o detergente (agente de limpieza).

Agentes de limpieza o limpiadores: Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies. El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades, funciones dosificación y técnicas de aseo:

Escaneado con CamScanner

- Propiedades: Ser biodegradable, Inodoro, con acción emulsionante de la grasa y soluble en agua, no corrosivo, estable durante el almacenamiento, fácil de dosificar, no tóxico en el uso indicado fácil eliminación por enjuague, no genere espuma y Económico
- Funciones: Separar suciedades, Disminuir la tensión superficial y Destrucción final de grasas.
- Dosificación: Del detergente se hace conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto.

La Desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento. Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades: No tóxicos, De alta actividad antimicrobiana, Bajo costo y Cumplir con la legislación legal.

Técnicas de desinfección

- Desinfección por calor: uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80 °C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calor como desinfectante.
- Desinfección con agua caliente: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmotadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C, durante un período de 2 minutos por lo menos.
- Desinfección por vapor: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.
- Desinfección por sustancias químicas: El producto comúnmente utilizado como Agente Desinfectante es el dicloroisocianurato de sodio o Hipoclorito de sodio (clorox).

El Cloro es un desinfectante universal, activo contra todos los microorganismos; bactericida – virucida, se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido. Este producto es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largo rato de

Escaneado con CamScanner

preparación, presenta un nivel intermedio, su acción oxidante provoca quemaduras de las paredes celulares de los microorganismos, ideal para remojar el material usado antes de ser lavado. Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable. Blanquea superficies.

Procedimiento para la limpieza y desinfección

Se utiliza hipoclorito de sodio al 5,25% para desinfectar, teniendo en cuenta las concentraciones finales y la dosificación para la preparación de la solución desinfectante según el área a desinfectar Así mismo, se establece cronograma anual de limpieza y desinfección de cocina y comedor, que permita hacer la limpieza y la desinfección de una forma ordenada y de acuerdo con el flujo de trabajo del servicio de alimentos, en el que se especifica día, hora y responsable de la actividad en área, utensilios y equipos.

Para preparar la solución desinfectante se debe utilizar una jeringa o utensilio aforado, para realizar la medición del hipoclorito de sodio y utensilios estandarizados. El hipoclorito requiere enjuague posterior a la desinfección teniendo en cuenta que el compuesto químico es corrosivo, irritante a la piel y volátil.

La revisión y diligenciamiento del formato FOR-BS-053. Formato RH1 Clasificación de los Residuos Hospitalarios se reforzó su diligenciamiento teniendo en cuenta el instructivo, en el cual nos da los lineamientos de la información correcta que lleva cada casilla o espacio, en donde se deben colocar los datos de la unidad operativa, como lo son nombre de la unidad operativa, dirección, mes, localidad, entre otros, para tener la información veraz se debe diligenciar cada vez que se depositen residuos en el área temporal de residuos sólidos en sus respectivas balanzas, realizando la clasificación según sus características de aprovechamiento y/o peligrosidad, para ello se tiene las casillas correspondientes y según el tipo de residuo generado en la unidad operativa.

Escaneado con CamScanner

Adicionalmente se socializa el instructivo de desnaturalización de un producto en donde nos enfocamos que el procedimiento en caso de tener o que se presente un alimento vencido o que no se encuentre con buenas condiciones para el consumo humano, Se indica que en dado caso se requiere diligenciar el formato y realizar un acta con evidencia fotográfica del alimento que fue sometido a desnaturalización.

4. Se resuelven dudas de los asistentes.

5. Se realiza el postest obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	3	0
Andrés Gerardo Cangrejo	3	0
Ruth Rico	3	0
Jesica Suarez	3	0
Sergio Morales	3	0
Nubia Heidy Ramos Martínez	3	0
Gladys Gonzales	3	0
Sandra Patiño	3	0
Dayanna Riaño	3	0
Alba Prieto	3	0
María Eugenia bonolis	3	0
Nuvia Camargo	3	0
María Morales	3	0
Olga Lucia Parada	3	0

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.

Escaneado con CamScanner

6. Se realiza cierre de la reunión.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de enero de 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Monica Salgado	Nutricionista	Comunidad de cuidado Hogar San Jose Soacha.	
Juan David Sanchez	Ambiental	comunidad de cuidado Hogar San Jose Soacha	
Hna Diana Tovar.	Coordinadora Encargada	Comunidad de cuidado Hogar San Jose Soacha	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.

Elaboró: Mónica Salgado y Juan Sánchez.

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA







Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 3

Normas Manejo Hipoclorito de Sodio
Revision y Diligenciamiento RHL
Tema: Instructivo de Desinfectalizacion Lugar: Comedor Empleados Fecha y hora: 21-12-2021 / 10:30-11:30am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Luz Mila	39772372	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Tecgastrono	—	3112587390	Luz Mila
2	Jessica suarez	1092496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX cocina	—	3208364477	Jessica suarez
3	Hermes Ramos.	1064714497	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina	—o—	3144323321	Hermes
4	Andy Congreso Hdz	1069443594	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Operaria-cocina	—o—	3214227046	
5	Ruth Rico	52'325.732	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina	—o—	3213110035	
6	Sergio Sanchez	1069769616	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina		3196850140	Sergio
7	Maria Eugenia	32276556	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG		3172893374	Maria
8	Paula Camargo	52473817	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	—o—	3147471830	Paula
9	Maria Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Cocina	—	3234967935	Maria
10	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	—	3214319992	Gladys G
11	Alba Prieto	35414476	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G	—o—	3223950598	Alba Prieto
12	Olga Lucia P.	1096952694	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG.	—o—	3212241966	Lucia P
13	Sandra Patiño	53.925.099	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G	—o—	3224080679	SandraP

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 2 de 3

Norma de Manejo de Hipodermia de Sodio
Diligenciamiento y Revisión RHL
Tema: Instructivo Proceso de Re-naturalización Lugar: Comedor Empleados Fecha y hora: 21-12-2021 / 10:30 - 11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
14	LEIDY GONZALEZ	52492509	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	CARNAVEN	—	3124205722	
15	Dayanna Rico	1000330233	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	—	3208702964	
16	Monica Salgado	1070963706	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Nutrición	—	3142473460	
17	Juan David Sanchez	1069748066	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Ambiental	—	3134527117	
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Escaneado con CamScanner