PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
TIENDA ESCOLAR
INSTITUCIÓN EDUCATIVA
GENERAL SANTANDER
2026

1. INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas Manufactura, entendidas los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción; son reglamentadas en Colombia por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674/13.

La aplicación de dichas Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos son el pilar principal para el óptimo desarrollo del programa. Por tal motivo se da la necesidad de direccionar e implementar las guías y procedimientos que eviten riesgos de contaminación a los alimentos a mediante alguna de sus etapas de proceso y compuesto por los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y programa de manejo integrado de plagas.

2. ALCANCE

El plan de saneamiento básico se encuentra diseñado para su aplicación en la Tienda Escolar de la Institución Educativa General Santander, impartiendo al personal manipulador de alimentos las técnicas asociadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de mediante el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas.

Objetivo General.

Documentar los programas del plan de saneamiento básico Dirigido a las tiendas escolares, teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente (decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013). Y capacitar al personal manipulador de alimentos, con el fin de ofrecer a los titulares de derecho alimentos inocuos y de calidad, que satisfagan los requerimientos nutricionales y organolépticos.

Objetivos Específicos.

- Documentar los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y calidad del agua, como principal fuente de aseguramiento de la calidad de los alimentos ofrecidos en tiendas escolares
- Capacitación continuada del personal manipulador de alimentos, resaltando y especificando las responsabilidades requeridas para llevar garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos a través del óptimo cumplimiento de las actividades consignadas en el plan de saneamiento básico.

3. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

INTRODUCCIÓN.

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar que cada comedor escolar, se encuentre libre de focos de contaminación, como posibles causales de alteración en la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho.

En el presente programa se indicarán con precisión los métodos de limpieza y desinfección a utilizar en las diferentes áreas y superficies de las unidades de servicio, así como en las materias primas y el personal manipulador; se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar; y, por último, Pero con igual importancia se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

Objetivo General: Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones físicas, superficies, equipos, menaje y personal manipulador de cada unidad de servicio; permitiendo optimizar las condiciones sanitarias que contribuyen a la inocuidad de los alimentos preparados.

- Cumplir con las normas legales e implementación de los procedimientos del sistema de gestión de la calidad, para conseguir la limpieza y desinfección adecuada de las actividades en la manipulación de alimentos, en cada una sede educativa.
- Identificar los posibles focos de contaminación y deterioro de los alimentos, que puedan estar presentes en las etapas de almacenamiento, empaque, transporte, preparación, y distribución de alimentos.
- Garantizar la asepsia de todas las áreas, superficies, equipos y menaje de las unidades de servicio, minimizando sustancialmente la existencia de contaminación en cada una de estas.
- Resaltar los agentes químicos empleados para el desarrollo adecuado de los procesos de limpieza y desinfección, de igual manera su modo de uso, así como sus respectivas acciones preventivas y correctivas.

Alcance: El diseño y la implementación de este programa abarca todas las instalaciones físicas y sus alrededores, así como los equipos y utensilios empleados en el proceso de transformación del alimento, igualmente abarca el personal manipulador los alimentos de cada sede educativa, teniendo como fin específico garantizar la calidad del alimento, y por ende la inocuidad de este.

Formatos: **Ver Anexo 1. FO-SB-01**. Formato de registro de actividades de Limpieza y Desinfección.

Términos y definiciones: Para la comprensión de este programa, es preciso Identificar y comprender ciertas definiciones claves, que permitan vislumbrar las actividades que se deben realizar en cada situación a que se dé lugar. Relacionando así las siguientes:

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos visibles, que pueden ser de alimentos, desechos como empaques u otras materias extrañas o indeseables.

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

Detergente en polvo biodegradable: Producto en polvo usado para la limpieza simple en general. Es el que conocemos comercialmente como Fab, Ariel entre otros, el cual se utiliza disolviendo en agua, para así obtener una solución jabonosa.

Desinfectante o Hipoclorito de Sodio: El hipoclorito de sodio es el que comercialmente conocemos como límpido, Ajax o hipoclorito, en su etiqueta tienen una concentración de 5.25%; es de resaltar que la tabla de concentraciones de Hipoclorito de sodio solo aplica para los desinfectantes anteriormente descritos. Las soluciones con este agente se preparan de acuerdo con el uso que se le vaya a dar, con la concentración medidas en partes por millón, es decir mg de soluto por litro de solución.

Solución desinfectante: Una solución desinfectante comúnmente es una solución ¨liquida¨ preparada a partir de un desinfectante puro disuelto en un solvente a concentración escogida o requerida; en nuestro caso límpido (hipoclorito) y agua.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Manejo de agentes químicos para las actividades de limpieza y desinfección

Factores para tener en cuenta para la preparación de las soluciones detergentes y desinfectantes.

- Manipular siempre en lugares ventilación adecuada.
- Realizar las preparaciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección.

Almacenar las soluciones en recipientes con las siguientes características.

- Envase plástico no de vidrio.
- No traslucidos opacos.
- Con tapa hermética.
- El recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto.

Preparación de solución detergente.

- Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que va a preparar.
- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución detergente, midiendo la cantidad de detergente indicado (10 gr por cucharada), para el volumen de agua requerido. (Ver tabla 1)
- Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 1. Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (litros)	Mesones, utensilios y equipos	Paredes y techos	Pisos y servicios sanitarios
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Preparación de solución desinfectante hipoclorito de sodio.

- Como primera medida, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas y por ende la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Hacer uso de la Tabla 2.
- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante.
- Por último, agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Procedimientos generales de limpieza y desinfección personal manipulador de alimentos

Estado de salud: El personal que ingrese a realizar las labores de manipulador de alimentos en el programa debe cumplir con los siguientes requisitos.

- Contar con certificación médica, en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- Los exámenes médicos deben ser tomados en el centro de salud más cercano de cada municipio, con una periodicidad anual.
- En caso de que el empleado presente algún padecimiento respiratorio (resfriado, sinusitis, amigdalitis, alteraciones bronquiales, entre otras) y padecimientos intestinales como la diarrea o vómitos, deberá informarlo a su jefe inmediato.
- Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables. Además, en el caso de que las lesiones sean en las manos deberán utilizarse guantes.

Dotación: La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes elementos.

a) Camisa anti fluidos color blanco
b) Pantalón anti fluidos color blanco
c) Delantal anti fluidos color blanco.
d) Cofia color blanco.
e) Tapabocas color blanco.
f) Zapato blanco cerrado antideslizante.

El personal manipulador de alimentos deberá llevar diariamente a la unidad de servicio su dotación completa, completamente limpia (previamente lavada en el lugar de vivienda) y dentro de una bolsa plástica con las mismas características. Además, el personal no deberá usa la dotación suministrada fuera de las tiendas escolares, de igual manera tampoco podrá usar las prendas particulares dentro de las unidades de servicio.

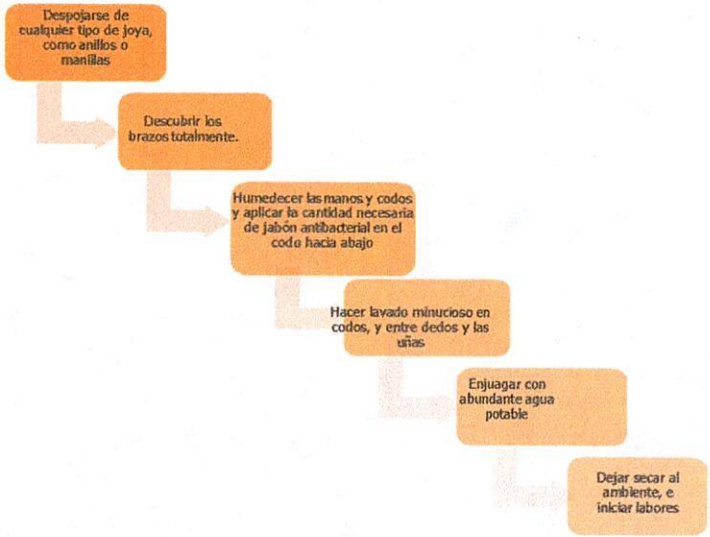
Practicas Higiénicas: El personal manipulador de alimentos deberá conservar una estricta limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las Buenas Prácticas Higiénicas que a continuación se señalan, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

- Darse un baño diario, en la mañana, antes de ir al trabajo
- Usar desodorante y talco
- Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo
- Lavarse los dientes
- Cambiarse diariamente la ropa interior
- Rasurarse diariamente
- Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte
- Las barbas y / o pelo facial largo, quedan estrictamente prohibidos para el personal.
- No usar cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a los alimentos.
- No comer, estornudar, o toser dentro de las áreas del comedor escolar.
- No rascarse la cabeza, nariz u otra parte del cuerpo dentro de las áreas del comedor escolar.
- Se encuentra rotundamente prohibido el uso de maquillaje.
- Se prohíbe totalmente el uso de aretes, cadenas, anillos u otra alhaja que pueda ser fuente de contaminación del alimento o causal de accidente.

Procedimiento de lavado de manos: Todo el personal que labore en las tiendas escolares deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia.

- Diariamente, al inicio de labores.
- Siempre que exista una situación o cambio de actividad.
- Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.

Ilustración 1. Procedimiento de lavado de manos.



Mantenimiento de las instalaciones, equipos, utensilios y menaje: Las instalaciones y las respectivas áreas de las tiendas escolares, así como los equipos, utensilios y menaje se mantendrán en buenas condiciones sanitarias y en buen estado, evitando así la contaminación de estas.

Lineamientos para la limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios: Los procedimientos de limpieza son las actividades que se deben realizar con los propósitos de:

a) Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.
b) Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
c) Preparar las superficies para la desinfección.
d) Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.
e) Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.

Lineamientos para la limpieza.

1. Recoger y desechar los residuos del Producto o cualquier otra suciedad que se encuentre sobre las superficies que estarán sometidas al proceso de limpieza.
2. Preparar la solución jabonosa que se va a emplear, es decir disolver el detergente en agua.
3. Humedecer con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar (emplear manguera o recipientes totalmente limpios).
4. Enjabonar con el detergente las superficies o las zonas a limpiar, empleando un cepillo, una escoba o esponja limpia, dependiendo el área que vaya a limpiar.
5. Restregar fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda la suciedad visible.
6. Dejar la solución de detergente por un tiempo de 3 – 5 minutos con el fin de que este actué.
7. Enjuagar con agua potable hasta eliminar todo el detergente presente.
8. Realizar una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realizar de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

Lineamientos para la desinfección.

1. Asegurarse que las superficies y zonas se encuentran totalmente limpias.
2. Aplicar la solución desinfectante sobre las superficies o zonas que se van a desinfectar (no utilice la mano para aplicar el desinfectante y recuerde que el tiempo de acción de la solución es 15 minutos).
3. Preparar la solución desinfectante que se va a emplear (la concentración de la solución desinfectante varía según el tipo de superficie o lugar a desinfectar).
4. Dejar actuar la solución desinfectante por un tiempo determinado (15-20 minutos) para la zona a desinfectar.
5. Enjuagar con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual.

Los procedimientos que a continuación se describen, se aplicarán en cada una de las tiendas escolares, que hacen parte del programa de Alimentación Escolar, para asegurar la calidad sanitaria e higiénica tanto del personal como de los productos terminados.

Tabla 2. Limpieza y desinfección de manos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS				
RESPONSABLE	SUPERFICIE	IMPLEMENTOS	FRECUENCIA	REGISTRO
Personal manipulador de alimentos	Manos	Jabón antibacterial. Solución desinfectante. Toallas Desechables. Agua.	Diariamente, al inicio de labores Siempre que exista una situación o cambio de actividad. Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser.	Soportar las actividades realizadas en los formatos FO-SB- 01

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Alistamiento: Tener las manos libres de cualquier bisutería.
- Enjuague: Enjuagar con agua potable las manos y los antebrazos, para retirar partículas de polvo u otras impurezas visibles.
- Limpieza: Aplicar jabón hasta la altura de los codos, frotarse una mano con la otra, tanto las manos como el antebrazo; con un cepillo adecuado restregarse, las uñas y debajo de ellas.
- Enjuague: retire el jabón, enjuagándose con abundante agua potable, mejor con agua a chorro.
- Preparación de solución desinfectante
- Desinfección: Sumergir las manos en la solución desinfectante, de tal manera que llegue hasta la altura de los codos, y deje actuar por 15 minutos.
- Enjuague: Enjuagar con agua potable las manos y los antebrazos, para retirar el posible cloro residual.
- Secado secar las manos y brazos: Verificación: Verificar el estado de limpieza y desinfección de las manos, asegurándose de que las palmas, dorso, nudillos, uñas y codos queden completamente limpios, y libres de jabón antibacterial para manos.
- Verifique que la cantidad de solución desinfectante aplicada no sea excesiva, para evitar posible contaminación cruzada.

Tabla 3. Limpieza y desinfección de menaje.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE				
RESPONSABLE	SUPERFICIE	IMPLEMENTOS	FRECUENCIA	REGISTRO
Personal manipulador de alimentos	✓ Recipientes plásticos ✓ Platos hondos ✓ Platos pandos ✓ Vasos ✓ Pocillos ✓ Cubiertos ✓ Cucharones ✓ Ollas y olletas ✓ Pailas de aluminio. ✓ Rallador ✓ Colador ✓ Tabla para picar. ✓ Baldes ✓ Bandeja y canastillas.	Esponja Jabón Lavaloza. Desinfectante Baldes. Agua.	Diaria	Soportar las actividades realizadas en los formatos FO-SB-01

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Alistamiento: Retire manualmente el exceso de residuos sólidos (sobrantes de comida, etc.) del menaje.
- Limpieza: Humedecer y aplicar jabón lavaloza.
- Enjuague: Enjuague el menaje con agua potable.
- Preparación de solución desinfectante:
- Desinfección: Sumergir el menaje en la solución desinfectante, de tal manera que la tape totalmente y deje actuar por 15 minutos.
- Enjuague: Enjuague con agua potable el menaje, para remover el posible cloro residual.
- Secado: Dejar secar al ambiente, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.
- Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección del menaje; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.

Tabla 4. Limpieza y desinfección de las estufas.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTUFAS				
RESPONSABLE	SUPERFICIE	IMPLEMENTOS	FRECUENCIA	REGISTRO
Personal manipulador de alimentos	Estufa lineal o enana.	Esponja abrasiva. Detergente en polvo. Desinfectante. Baldes. Agua.	Limpieza diaria y desinfección semanal.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01

Procedimiento de limpieza y desinfección

Alistamiento: Apagar la estufa y cerrar los pilotos

Desarme: Desmontar las partes removibles, como parillas, quemadores entre otros, para facilitar su limpieza y desinfección.

Limpieza: Aplicar solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y restregar con una esponjilla, la mugre gruesa. Luego agregar agua caliente para facilitar la remoción de la grasa, y nuevamente agregar detergente y restregar.

Enjuague: Enjuague nuevamente con agua potable el equipo y sus partes para remover todo el detergente.

Preparación de solución desinfectante:

Desinfección: Adicione la solución desinfectante al equipo, de igual forma sumergir todas las partes que se han retirado del equipo en la solución desinfectante por un tiempo de 15 minutos.

Enjuague: Lave el equipo y sus partes con agua potable hasta retirar completamente la solución desinfectante.

Secado: Con una toalla absorbente desechable o un limpión previamente higienizado, se realiza el secado completo del equipo y sus partes o dejar secar al ambiente.

Ensamble: Se arma el equipo correctamente con cada una de sus partes retiradas.

Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de las estufas; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.

Tabla 5. Limpieza y desinfección de la nevera y enfriadores.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERA				
RESPONSABLE	SUPERFICIE	IMPLEMENTOS	FRECUENCIA	REGISTRO
Personal manipulador de alimentos	Nevera y enfriadores.	Esponja abrasiva. Detergente en polvo. Desinfectante. Baldes. Agua.	Semanal.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01

Procedimiento de limpieza y desinfección

- Alistamiento: Remover todos los alimentos que se encuentran en la nevera, clasificar y descartar los que hayan iniciado descomposición. De igual manera desmontar las parrillas, tapas y recipientes propios del equipo.
- Enjuague: Enjuague con agua potable el interior y el exterior de la nevera para retirar las partículas de polvo u otras impurezas, con la precaución de no ir a mojar el sistema de eléctrico y de refrigeración. Las partes desmontadas enjuáguelas con agua potable de igual manera.
- Limpieza: Aplicar el detergente o jabón en una esponjilla y/o limpión, y frote o restriegue todas las partes "lavables.
- Enjuague: Enjuague nuevamente con agua para eliminar los residuos de jabón.
- Preparación de solución desinfectante:
- Desinfección: Atomizar las neveras y enfriadores, por un tiempo de 15 minutos.
- Enjuague: Enjuague con agua potable el interior y el exterior de la nevera para retirar residuos químicos
- Secado: Se realiza el secado completo.
- Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de la nevera y enfriadores; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.

Tabla 6. Limpieza y desinfección de limpieza y desinfección de superficies.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES			
RESPONSABLE	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**REGISTRO**
Personal encargado del área	✓ Escoba. ✓ Recogedor. ✓ Cepillo largo de cerdas duras. ✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes y Agua.	Semanal y siempre que sea necesario	Soportar las actividade realizadas en e formato FO-SB-01

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Prealistamiento: Antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de unidad sanitaria primero se deben retirar y ordenar los elementos que puedan interferir con los procesos.

Limpieza:

- Barrer y sacudir la superficie retirando el exceso de mugre polvo u otro elemento presente.
- Recoger los elementos de suciedad haciendo uso del recogedor.
- Aplicar la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1), sobre l superficie y con ayuda del cepillo largo de cerdas duras retire el exceso de suciedac estregando uniformemente la superficie, asegurándose de remover la suciedad.
- Con ayuda de una esponja abrasiva estregar las partes internas y externas, de difíci acceso asegurándose de retirar la totalidad suciedad presente en estas.

Desinfección: aplicar la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ve tabla 2), esparciendo la solución en todas las áreas, y dejando actuar por 20 minutos Luego enjuagar con abundante agua potable, retirar el exceso de agua con ayuda de una escoba.

secado: deje secar la superficie a temperatura ambiente.

verificación: verifique el proceso de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios, asegurándose
que no existan residuos de suciedad o solución detergente en ninguna de las áreas.

Acciones preventivas y correctivas de los procesos de limpieza y desinfección

Acciones preventivas.

- ✓ El personal manipulador que ha sido bien instruido respecto al conjunto de responsabilidades que abarca su labor, puede llevar a cabo la ejecución de actividades de manera sinérgica, haciendo uso consciente y eficiente de los

utensilios y productos.

- ✓ Los elementos como escobas, traperos, o cepillos largos de cerdas duras empleados para llevar a cabo las labores de limpieza, en ninguna circunstancia pueden ser usados para realizar la limpieza de mesas, mesones o menaje de cocina.
- ✓ Los elementos empleados para la limpieza de las unidades sanitarias deberán ser para uso exclusivo de estas, y no podrán ser empleados en las labores de limpieza de ninguna de las otras áreas del comedor escolar.
- ✓ Las acciones previas a la desinfección, entendidas estas como barrer los pisos y limpiar las superficies, garantizan la asepsia de los procesos, y disminuyen considerablemente las cantidades de desinfectante a emplear.

Acciones correctivas.

- ✓ Realizar las acciones de prealistamiento previo a los procesos de limpieza y desinfección, a fin de optimizar los procedimientos y disminuir riesgos de contaminación.
- ✓ Determinar la elección y uso de los productos químicos para la limpieza y desinfección con de acuerdo con la normatividad sanitaria, y con características ideales para el desarrollo de los procesos.
- ✓ Llevar a cabo la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes de acuerdo con el protocolo establecido; dan garantía del cumplimiento y compromiso con la conservación de la inocuidad de los alimentos a través de estas acciones.
- ✓ Verificar el buen estado de los elementos como esponjas, cepillos, escobas, traperos, etc., para el desarrollo de las actividades, y realizar el cambio pertinente de estos cuando sea necesario.
- ✓ Almacenar de manera exclusiva los utensilios y elementos químicos de limpieza y desinfección, como medida organización y prevención de posible contaminación cruzada.
- ✓ Erradicar el uso de limpiones u otros elementos de tela para la limpieza de manos, mesones, menaje o equipos, buscando mitigar el riesgo de generación de proliferación bacteriana y contaminación cruzada.
- ✓ Realizar Capacitación continuada al personal manipulador de alimentos, reforzando de manera especial en los aspectos de mayor debilidad o dificultad, que puedan ver perjudicados los procesos de limpieza y desinfección.

4. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

La generación de desechos sólidos es parte indisoluble de las actividades que se realizan en cada una de las tiendas escolares. Es por ello por lo que resulta esencial el establecimiento de esquemas y medidas de manejo de residuos sólidos que aseguren y garanticen una excelente calidad de los alimentos que allí se procesan; además, de la protección del medio ambiente a que estamos comprometidos todos los colombianos.

Objetivo General. Implementar un programa de desechos sólidos que garantice la calidad de los alimentos, equipos e instalaciones y que su manejo no represente una fuente de contaminación para el ambiente.

Objetivos específicos

- ✓ Realizar las actividades secuenciales de control y registro para llevar a cabo los procesos de limpieza y clasificación de los residuos sólidos.
- ✓ Determinar los lugares donde quedarán dispuestos los recipientes de recolección de los residuos sólidos.

Formatos. Ver Anexo 2. FO-SB-02. Formato de registro de actividades de manejo de residuos sólidos.

Términos y definiciones.

- ❖ **Residuos Sólidos**: Los residuos sólidos generados en cualquier lugar de las tiendas escolares y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgos para la salud humana y/o el medio ambiente son clasificados de la siguiente forma.

- ❖ **Orgánicos:** Son los restos químicos o naturales que se descompone fácilmente en el ambiente. En esta clasificación se encuentra: vegetales, residuos alimenticios no infectados, madera y otros residuos que pueden ser transformados fácilmente en materia orgánica.

- ❖ **Reciclables:** son aquellos que no se descomponen fácilmente y se pueden volver a utilizar como materia prima para otros productos: papel, plástico, chatarra, vidrio, telas, partes de equipos dañados o en desuso

Identificación y caracterización de los residuos sólidos: Los procesos de transformación de alimentos en Las tiendas escolares, genera los residuos sólidos identificados a continuación:

- ❖ **Residuos sólidos orgánicos biodegradables:** Cáscaras, semillas, sobrantes de comida, entre otros.
- ❖ **Residuos sólidos inorgánicos:** Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, cartón, cubetas de huevo.

Código de colores. Los recipientes para la disposición de residuos sólidos en las tiendas escolares serán clasificados según la normatividad sanitaria vigente.

Tabla 7. Clasificación de residuos sólidos.

COLOR DEL RECIPIENTE	TIPO DE RESIDUO	RESIDUOS	BOLSA
GRIS	**Inorgánico**	Bolsas plásticas Envases plásticos Papel Cartón Cubetas de huevo.	Con bolsa
VERDE	**Orgánico**	Cáscaras Semillas Sobrantes de comida Otros.	Sin bolsa
Observaciones: Todos los contenedores serán de material sanitario, con su respectiva tapa y debidamente rotulados según corresponda.			

Procedimientos de separación en la fuente: El personal manipulador de alimentos será el encargado de generar la respectiva clasificación y separación de los residuos que se generen durante las jornadas de prestación del servicio; siendo de vital importancia la identificación previa de los residuos, en pro de realizar una separación y almacenamiento parcial en bolsas plásticas negras o de acuerdo al tipo de residuo adecuadamente rotuladas, para ser posteriormente trasladadas a los contenedores, ubicados fuera de las áreas de preparación y/ o almacenamiento de alimentos de cada comedor escolar. Es de vital importancia que el personal manipulador de alimentos lleve a cabo estos procesos diariamente de manera sinérgica y ordenada, buscando evitar la proliferación de plagas y bacterias que puedan ser fuente de contaminación directa o cruzada. Además de minimizar los índices de contaminación ambiental.

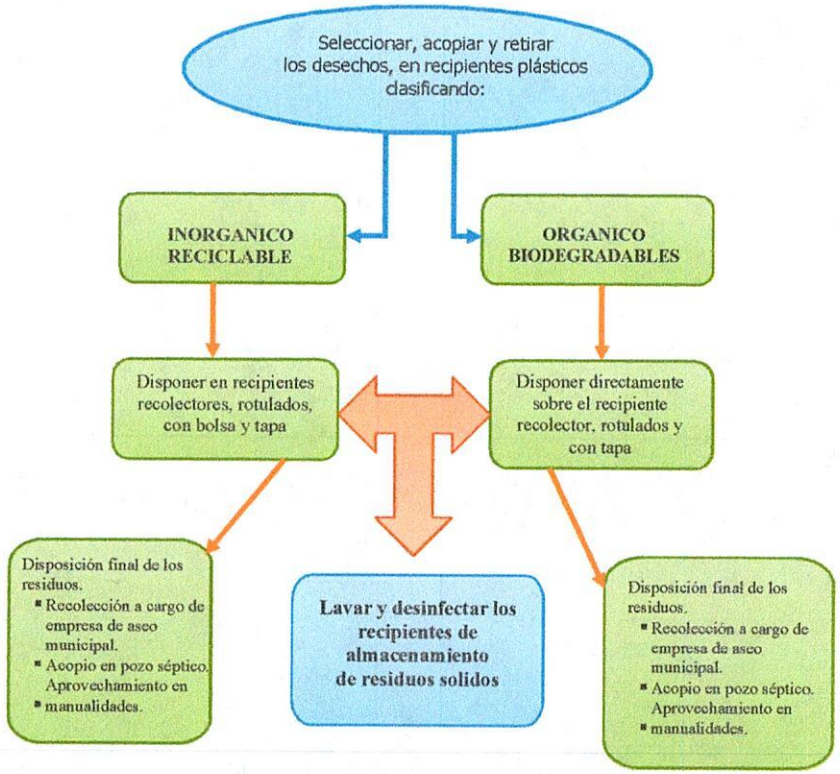
Limpieza y Desinfección de recipientes y áreas de almacenamiento: El personal manipulador de alimentos será el responsable de llevar a cabo el desarrollo de las siguientes actividades:

- Desocupar diariamente los recipientes contenedores de residuos sólidos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos, de acuerdo con el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección (ver programa de limpieza y desinfección; procedimiento de limpieza y desinfección de recipientes y tapa para la disposición de residuos sólidos). tal actividad deberá ser realizada una vez finalizada las jornadas.

Recomendaciones Generales.

a) Cada bolsa se deberá sellar correctamente, para evitar proliferación de insectos y bacterias. Esta podrá ser negra o de color según el tipo de residuo.
b) Cada caneca contendrá su bolsa y deberá estar tapada.
c) No se deberá llenar por completo la bolsa con los residuos sólidos, para evitar que al cerrarla se derramen estos residuos y generen contaminación.
d) El área en la cual se disponen los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos deberá permanecer siempre limpia y ordenada.
e) Los contenedores deberán ser lavados y desinfectados cada vez que se desocupan.
f) El personal manipulador de alimentos deberá lavar y desinfectar sus manos al finalizar las acciones de disposición de residuos sólidos, y limpieza y desinfección de recipientes contenedores.

Ilustración 2. Procedimiento Para El Manejo De Residuos Sólidos.



5. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El programa de control de plagas constituye una herramienta basada en la búsqueda de mecanismos que prevengan la multiplicación de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud pública y el bienestar de nuestros estudiantes.

La eliminación de las plagas en cada una de las tiendas escolares se realizará ejecutando las respectivas fumigaciones, limpieza de las áreas exteriores e interiores de las tiendas escolares y finalmente realizando jornadas de desratización basadas en la ubicación de bloques parafinados- anticoagulante, insecticida y desinfección.

Objetivo general: Dar a las manipuladoras y el personal que hace parte del funcionamiento de las Sedes Educativas, las pautas para la identificación de las posibles plagas, las recomendaciones antes y después de cada fumigación, para garantizar alimentos que sean seguros y que garanticen la protección y el bienestar de todos los titulares de derecho.

Objetivos Específicos:

- Conocer los posibles signos que revelan la presencia de plagas en las Sedes Educativas. Establecer las respectivas jornadas de fumigación en cada una de las tiendas escolares.
- Conocer las actividades que se deben realizar, antes y después de cada fumigación para asegurar la salud pública tanto a los titulares de derecho, como de las manipuladoras.
- Verificar y garantizar una excelente limpieza en las diferentes tiendas Escolares.

Alcance: El diseño y la implementación de este programa abarca todas las instalaciones físicas de la de las tiendas escolares y sus alrededores, teniendo como fin específico disminuir los riesgos contaminación o deterioro del alimento a través de plagas.

Formatos. Ver Anexo 3. FO-SB-03. Formato de registro de actividades de control de plagas.

Términos y definiciones.

- **Cebo:** Comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para su consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
- **Plaga:** Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.
- **Plaguicida:** Se entiende por plaguicida a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga.

Inspección y diagnóstico de plagas.

Se deben realizar inspecciones diarias por parte del personal manipulador de alimentos, a fin de identificar las especies-problema teniendo en cuenta los diferentes signos que evidencian su presencia, resaltando estos a continuación:

Identificación de roedores.

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

Señales de presencia de cucarachas.

- Especímenes vivos o muertos.
- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una fuerte infestación.
- Heces en forma de granos grandes.
- Bolsas de huevos; pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de superficie tersa y brillante.
- Pelos o fragmentos de insectos.

Medidas permanentes de control de plagas

Las medidas permanentes de control de plagas abarcan dos tipos:

1. **Control físico:** Este se encamina a prevenir el ingreso y proliferación de plagas a las instalaciones y diversas áreas de las tiendas escolares. Abarcando las siguientes acciones.

   Para impedir la obtención de alimentos.
   - Mantener bien cerrados los recipientes que contengan productos.
   - Limpiar y desinfectar todas las suciedades en las diferentes superficies siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
   - Mantener la zona de manipulación de alimentos, bodega e instalaciones sanitarias limpias, desinfectadas y ordenadas según el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
   - Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los utensilios, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
   - Llevar a cabo la disposición de residuos sólidos generados en la planta siguiendo el protocolo establecido en el respectivo programa manejo integrado de residuos sólidos.

Para reducir las áreas de infestación.

- Retirar de las tiendas escolares los materiales, equipos u objetos que no se estén usando dentro o fuera de estos.
- Para imposibilitar que las plagas encuentren refugio, deben mantenerse todas las áreas y servicios higiénicos debidamente limpios y ordenados, siguiendo los protocolos establecidos en el respectivo programa de limpieza y desinfección.
- No permitir el ingreso de gatos, perros u otro animal doméstico o mascota a las instalaciones de las tiendas escolares.

2. **Control químico:** Este tipo de control, hace referencia a la erradicación de plagas mediante la realización de actividades que involucran el uso de agentes químicos, los cuales deben ser manipulados por personal con la capacitación competente.

Acciones de ejecución en las tiendas escolares

- ✓ Los controles físicos serán adoptados diariamente por el personal manipulador de alimentos, buscando evitar el ingreso y proliferación de cualquier tipo de plagas en las tiendas escolares.
- ✓ Los controles químicos serán efectuados de la siguiente manera.
- ✓ Se realizarán las fumigaciones con una periodicidad semestral o después de largos periodos de receso o cese de actividades.
- ✓ El control químico será efectuado por parte de una empresa certificada y con personal idóneo y competente para llevar a cabo tal actividad; las fumigaciones de las tiendas escolares, está en sus actividades llevará a cabo la aplicación la aplicación de Raticida, Pesticida, Insecticida y Desinfección.
- ✓ Para efectuar los procesos de fumigación las sedes escolares, es necesario que no haya presencia de titulares de derecho, por tanto, estas serán realizadas en días de receso escolar o fin de semana.
- ✓ Las acciones preventivas y correctivas de control de plagas serán consignadas en el formato FO-SB-03.

Para garantizar el éxito de las actividades de fumigación, y en pro de evitar posibles intoxicaciones o contaminación cruzada, el personal manipulador de alimentos debe acatar y aplicar las siguientes acciones previas y posteriores a estos procesos.

Acciones previas a la fumigación.

- ✓ Evacuar los alimentos, cubiertos, vasos, platos, etc., personas que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- ✓ Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- ✓ No fumar, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- ✓ Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

Acciones posteriores a la fumigación.

- ✓ Las personas, no deben ingresar al área tratada durante una hora.
- ✓ Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- ✓ Se debe realizar un lavado limpieza y desinfección de todos los utensilios, siguiendo los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas no se deben lavar después de tres días luego de la fumigación para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual provocando la muerte de insectos voladores y rastreros como moscos, cucarachas y hormigas.
- ✓ Mantener aseados los sitios de acopio de residuos sólidos.

Acciones para realizar después del próximo control.

- ✓ 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 del Servicio, permanezcan destapadas.
- ✓ Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizados 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, ya que dicho factor, puede ser foco de ingreso de cucarachas.

6. PLAN DE CONTIGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema se estableció un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

a) La principal acción correctiva es la no prestación del servicio cuando hay cortes de agua anunciado con anticipación.
b) De surgir inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos. Si el lavado y desinfección del tanque no se realizó de acuerdo con lo establecido, se debe iniciar el procedimiento garantizando el cumplimiento mínimo de las actividades especificadas o según las pautas suministradas por los actores competentes.
c) En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto, que se haya avisado oportunamente se inhabilitará el servicio del comedor.
d) En los casos en que no se cuente con un tanque de almacenamiento de agua potable y no sea conveniente e higiénico otro tipo de almacenamiento, se debe establecer la consecución inmediata de un tanque con las especificaciones mínimas para su funcionamiento.
e) Como medida preventiva se tomará en cuenta la información de los cortes de agua en zonas, que establezcan las empresas prestadoras del servicio de agua, que son transmitidas por los medios de comunicación.
f) Como última medida, en caso de racionamiento del servicio de acueducto, se solicitará a las autoridades pertinentes el suministro de agua mediante tanques de abastecimiento móviles (carro tanques).
g) Si se notifican resultados del laboratorio de salud pública en muestras del agua no aceptable, se realizará supervisión de inmediato. Para determinar los factores causantes (en cada etapa del proceso productivo y en el personal), se tomarán los correctivos y se efectuará un nuevo muestreo.

ANEXO 1.
FORMATO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Versión 1 FO-SB-01

PUNTO DE ATENCIÓN:_____

MES: _____ **AÑO:** _____

Instructivo: Señale con C la limpieza y desinfección realizada. Recuerde que todos los aspectos mencionados en el cuadro no son calificados diariamente como. Por ejemplo: Paredes, ventanas, nevera entre otros los cuales son realizados semanalmente.

ASPECTOS POR EVALUAR	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
1.TIENDA ESCOLAR																									
Pisos																									
Paredes																									
Techos																									
Nevera y/o refrigerador																									
Licuadora																									
Estufa																									
Menaje																									
Lavaplatos																									
Canecas																									
Mesones																									
2. MANIPULADOR																									
Aspecto personal																									
Dotación																									
Desinfección de manos																									
RESPONSABLE																									

OBSERVACIONES

REVISADO POR:

ANEXO 2.

FORMATO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	VERSIÓN 1 FO-SB-02

MES: _____ **PUNTO DE ATENCIÓN:** _____

AÑO: _____

Instructivo: Marque con una X la disposición o destino de los residuos, en donde: Residuos orgánicos: cáscaras, residuos de alimento. Residuos inorgánicos: plástico, papel, cartón, vidrio, latas etc.

TIPO DE RESIDUO		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
		Fecha					Fecha					Fecha					Fecha					Fecha				
RESIDUOS ORGANICOS (ALMACENAR EN RECIPIENTE DE RESIDUOS ORGANICOS)	DIPOSICIÓN FINAL																									
	RECOLECCIÓN EMPRESA DE ASEO MUNICIPAL																									
	DISPOSICION PARA ALIMENTO ANIMAL																									
	DISPOSICION PARA ABONOS																									
RESIDUOS INORGANICOS (ALMACENAR EN RECIPIENTE DE RESIDUOS INORGANICOS)	RECOLECCIÓN EMPRESA DE ASEO MUNICIPAL																									
	DISPOSICIÓN PARA MANUALIDADES																									
RESPONSABLE																										

REVISADO POR: _____

ANEXO 3.

FORMATO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES MANEJO DE CONTROL DE PLAGAS.

CONTROL DE PLAGAS	VERSIÓN 1 FO-SB-03

PUNTO DE ATENCIÓN:

MES:_____ AÑO:

DÍA	CONTROL INSTALACIONES FISICAS	TIPO DE CONTROL REALIZADO					REALIZA	OBSERVACIONES
		FISICO				QUIMICO		
		Mallas, rejillas	Sifones	Limpieza y desinfección	Protección de p uertas	Fumigación		
	Área de preparación							
	Área de almacenamiento							
	Área de residuos sólidos							
	Alrededores							

CRITERIO DE EVALUACIÓN: Marque con una **C** si el área y aspecto analizado cumple, **NC** si el área y aspecto no cumplen y **NA** si no aplica.

Revisador por: _____