PLAN DE SANEAMIENTO

	ELABORO	**REVISO**	**APROBO**
CARGO	**Leydi J. Hernández Ing. Ambiental**	Viviana Libreros Administradora	Cristian Mutis Rector
FECHA	Marzo de 2020	Marzo de 2020	Marzo de 2020
FIRMA			

1. OBJETIVO

Documentar los programas del plan de saneamiento básico dirigido a la cafetería del **Colegio Nuestra Señora de las Lajas** teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente, de igual manera capacitar al personal manipulador de alimentos, con el fin de ofrecer alimentos inocuos y de calidad.

1.1. 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 esta cafetería.

2. CONDICIONES GENERALES DEL PLAN DE SANEAMIENTO

En el plan de saneamiento se debe hacer:

- **CONTROL EN INSTALACIONES**
  - Revisar filtraciones en pisos.
  - Inspeccionar goteras y agua ventada en techos.
  - Revisión y limpieza de canales y bajantes.
  - Limpieza de paredes.
  - Remoción de polvo en estructuras y grietas.
- **CONTROL EN EQUIPOS**
  - Limpieza y desinfección de equipos, que guarden producto.
  - Mantenimiento preventivo y reparación de equipos, que ocasionen daño o contaminación al producto.
- **CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE**
  - Condiciones ambientales del lugar y sus variaciones.
  - Presencia de focos de infestación de plagas.
  - Control de plagas individual y colectivo.
- **CONTROL DE OPERARIOS**

- Estado de salud.
- Condiciones de higiene y presentación personal.
- Utilización de protección personal y protección sanitaria.
- Métodos y procedimientos de trabajo.
- Seguridad industrial.

Para poder llevar a cabo el presente plan de saneamiento se debe impartir las buenas prácticas de manufactura, desarrollas a través de las normas básicas de higiene que requiere una cafetería.

3.1 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, USO DE UNIFORMES Y PROTECCIÓN ESPECIAL PARA EL PERSONAL

HIGIENE DEL PERSONAL

3.1.1. USO DE UNIFORMES Y PROTECCIÓN:

- Uniformes exclusivos para el área de venta de los alimentos.
- No usar uniformes fuera del sitio de trabajo.
- Cabello recogido con gorro.
- No usar maquillaje, anillos, aretes ni joyas.
- Calzado cerrado e impermeable (alimentos).

3.1.2. SALUD Y CAPACITACIÓN:

- Realizar reconocimiento médico previo al ingreso y después mínimo una vez al año
- Personal con enfermedades infecciosas o heridas abiertas no debe manipular los productos ofrecidos en el establecimiento.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Entrenamiento permanente al personal sobre prácticas higiénicas.

3.1.3. SERVICIOS SANITARIOS:

- Existencia de servicios sanitario.
- Uso de jabón líquido y toallas desechables.
- Existencia de avisos sobre método e importancia del lavado de manos.

3.2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones físicas, superficies, equipos, menaje y personal manipulador, para de esta manera optimizar las condiciones sanitarias que contribuyan a la inocuidad de los alimentos ofrecidos en el establecimiento.

Objetivo de los Procesos de Limpieza:

- Cumplir con las normas legales, así como también implementar los procedimientos del sistema de gestión de la calidad, para de esta manera conseguir una limpieza y desinfección adecuada, en las instalaciones de la cafetería del establecimiento educativo.
- Identificar los posibles focos de contaminación y deterioro de los 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.
- Hacer un buen uso de los agentes químicos empleados para el desarrollo adecuado de los procesos de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta acciones preventivas y correctivas.

ALCANCE.

El diseño y la implementación de este programa está diseñado para uso exclusivo de la cafetería del establecimiento educativo Nuestra Señora de Las Lajas, comprendiendo de esta manera a los equipos y utensilios empleados para la

atención de la comunidad estudiantil y educativa, teniendo como fin específico garantizar la inocuidad de los alimentos.

TERMINOS Y DEFINICIONES.

Para la comprensión de este programa, es preciso Identificar y comprender ciertas definiciones claves, que permitan dar claridad a las actividades que se deben realizar en cada situación a que se dé lugar.

Relacionando así las siguientes:

Higiene de 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: Es el tratamiento físico-químico 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: Producto en polvo usado para la limpieza simple en general. Es el que conocemos comercialmente como Fab, Rindex entre otros, el cual se utiliza disolviendo en agua, para así obtener una solución jabonosa.

Desinfectante: El hipoclorito de sodio es el que comercialmente conocemos como límpido, 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 al 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.

Pasos de la limpieza:

- Eliminación de la suciedad visible, con agua potable o en caso de no ser posible con medios secos.
- Aplicar detergente de bajos efectos residuales.
- Restregar y enjuagar con agua limpia.

La desinfección tiene como fin la destrucción de gérmenes (bacterias) que puedan causar enfermedades. Estos gérmenes no son visibles al ojo humano, se pueden destruir con diferentes métodos de desinfección:

Métodos de Desinfección (Al momento de implantar plan se define el tipo de desinfectante a utilizar)

- **Pisos:** aplicación por trapeado.
  Desinfectantes a usar: clorados, yodóforos, amonios cuaternarios, mezclas.
- **Paredes, mesones, máquinas, parte exterior de recipientes:** aplicación con paños humedecidos, y aspersión.
  Desinfectantes a usar: yodóforos, fenólicos, amonios cuaternarios (no requieren enjuague.
- **Piezas menores de equipos (desarmables):** inmersión.
  Desinfectantes a usar: clorados, aldehídos, yodóforos, agua caliente (>80ºC).
- **Lavado de manos y/o guantes:** jabones conteniendo yodóforos, amonios cuaternarios, triclorocarbanilida o hexidinas.
- **Desinfección final de manos y/o guantes:** Alcohol Etílico 70%, Alcohol Isopropílico 71% - 90%, Soluciones alcohólicas de amonios cuaternarios.

Para realizar una buena desinfección en equipos estos deben lavarse y desarmarse previamente, cuando sea el caso, para que las acciones de los agentes indicados realicen su trabajo a satisfacción.

- Para desinfectar pisos, paredes, mesas y equipos, disolver en proporción el producto bactericida, de comprobada calidad, en un recipiente con agua.
- Siempre que se manipule los alimentos mantener en lo posible las manos limpias, no fumar, no coger plata, y si se hace hacerlo con guantes desechables.

Después de la inspección de orden y limpieza se observará la necesidad de cada una de las áreas de la cafetería logrando enfatizar en diferentes puntos de las instalaciones totalmente lo cual facilita el desarrollo del programa.

El programa de limpieza y desinfección contara básicamente con las siguientes actividades ajustadas a cada una de las condiciones de las diferentes áreas:

- Ordenar las herramientas de trabajo, colocarlas en un sitio y disposición preestablecidos, manteniendo un orden a diario.
- Limpiar telarañas que se formen en el interior de las instalaciones revisando semanalmente la aparición de estas para así evitarlo.
- Limpiar el polvo de todas las superficies (equipos, mesas, soportes, tuberías, etc.) primero con un trapo húmedo (con desinfectante), y luego con otro trapo secar para evitar que la superficie quede húmeda.
- Barrer y trapear (los indicados para este proceso) los pisos a diario antes y después de iniciar labores, esto con el fin de evitar plagas nocturnas.
- Se debe utilizar un detergente o desinfectante según el caso que sea inoloro.
- Respetar un área de flujo peatonal y mantener libre de obstáculos salidas de emergencias, teniendo libre acceso a extintores adecuadamente ubicados.
- Mantener pisos, ventanas, lámparas en perfecto estado de limpieza.
- Las instalaciones sanitarias se deben lavar a diario con detergente y desinfectante como parte de la higiene del lugar y del personal que las va a utilizar.

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 la cafetería, 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 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.

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 la cafetería escolar, de igual manera tampoco podrá usar las prendas particulares dentro de las unidades de servicio.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS. Todo el personal que labore en la cafetería escolar, 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.

LINEAMIENTOS PARA LA LIMPIEZA

1. Recoja y deseche los residuos del Producto o cualquier otra suciedad que se encuentre sobre las superficies que estarán sometidas al proceso de limpieza.

2. Prepare la solución jabonosa que se va a emplear, es decir disuelva el detergente en agua. Humedezca con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar (emplear manguera o recipientes totalmente limpios).

3. Enjabone 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.

4. Restriegue fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda la suciedad visible. Deje la solución de detergente por un tiempo de 3 – 5 minutos con el fin de que este actué.

5. Enjuague con agua potable hasta eliminar todo el detergente presente.

6. Realice una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realice de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

LINEAMIENTOS PARA LA DESINFECCIÓN.

1. Asegúrese que las superficies y zonas se encuentran totalmente limpias.
2. Aplique 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. Prepare 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. Deje actuar la solución desinfectante por un tiempo determinado (15-20 minutos) para la zona a desinfectar.
5. Enjuague con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual.

6. Deje actuar.

Anexo de tablas

3.3 PROGRAMA DISPOSICIÓN DE DESECHOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

La generación de desechos sólidos es parte indisoluble de las actividades que se realizan en la cafetería escolar. Es por ello 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.

IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Los residuos sólidos que se generan en la cafetería se identifican a continuación:

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

Los recipientes para la disposición de residuos sólidos en los comedores escolares, serán clasificados según la normatividad sanitaria vigente.

Tabla 1: Clasificación de Residuos Sólidos.

COLOR DEL RECIPIENTE	TIPO DE RESIDUO	RESIDUOS	BOLSA
GRIS 	**Inorgánico**	Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, carton, cubetas de huevo.	Con bolsa
VERDE 	**Orgánico**	cáscaras, semillas, sobrantes de comida, entre 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.

PROCEDIMIENTOS DE SEPARACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ORIGINADOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES.

Los residuos sólidos originados en los en la cafetería escolar serán dispuestos de la siguiente manera:

Almacenamiento: los residuos sólidos de los comedores escolares deberán ser ubicados fuera del área de Almacenamiento y preparación de los alimentos.

Movimiento Interno De Los Residuos: el traslado de los residuos sólidos desde el punto de origen (área de preparación de alimentos) será realizado por las manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta su clasificación (Anexo 2).

Disposición Final. La empresa de aseo municipal ***EMAS***, llevara a cabo la recolección de los y posterior disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la cafeteria y por lo cual se deben ajustar a los horarios de recolección de la empresa.

Limpieza y Desinfección de recipientes y áreas de almacenamiento.

El personal manipulador de alimentos sera el responsible 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 al 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 solidos). tal actividad deberá ser realizada una vez finalizada la jornadas.

RECOMENDACIONES GENERALES; PARA TENER EN CUENTA

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.

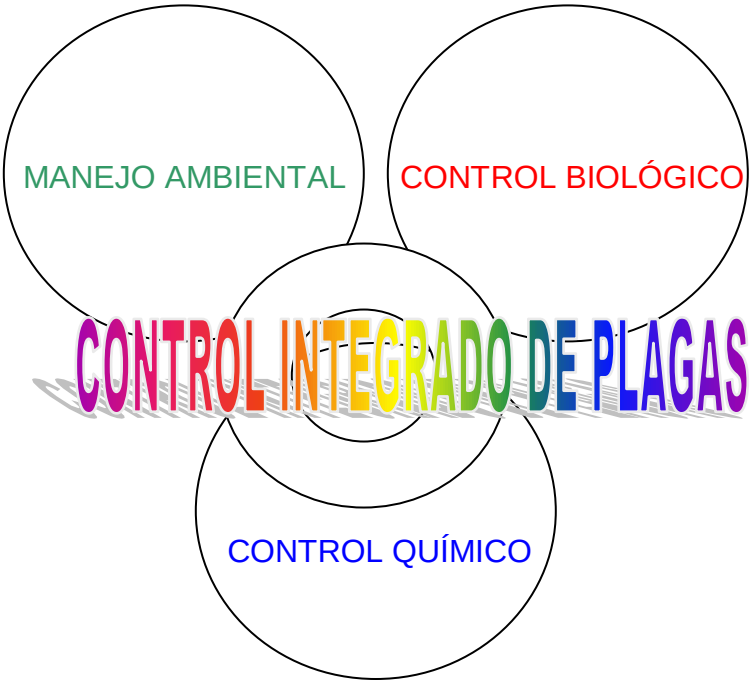
f) El personal manipulador de alimentos, deberá lavar y desinfectar sus manos al finalizar las acciones de disposición de residuos sólidos, y limpieza y desinfección de recipientes contenedores.

3.4 PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO 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 clientes.

La eliminación de las plagas se realizará ejecutando las respectivas fumigaciones, limpieza de las áreas exteriores e interiores de la cafetería escolar.

El control integrado de plagas busca abarcar tres controles en uno como son:



Objetivo general

Dar a las manipuladoras y el personal que hace parte del funcionamiento de la cafetería escolar, 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 de la comunidad estudiantil y educativa.

Objetivos Específicos

- Conocer los posibles signos que revelan la presencia de plagas en la Institución Educativa.
- Establecer las respectivas jornadas de fumigación.
- Conocer las actividades que se deben realizar, antes y después de cada fumigación para asegurar la salud pública.
- Verificar y garantizar la limpieza

El control de plagas tiene como objetivo evitar la proliferación de:

PLAGAS DE POSIBLE INFESTACION

- **ROEDORES**

- Rata negra
- Ratón casero

- **INSECTOS**

1.Rastreros (cucarachas).

2.Artrópodos (arañas).

3.Voladores (moscas).

- Ácaros
- Gorgojos
- Polillas

- Hormigas

Control de Roedores

1. Actividades Básicas

- Identificar trampas.
- Elaborar plano de ubicación de trampas.
- Inspeccionar trampas periódicamente.
- Ubicación de trampas.

2. Tipos de Trampas para Roedores:

2.1 Cebos

2.2 Gomas

Control de insectos

Actividades Básicas Control de Insectos Rastreros

- Evacuación permanente de desechos en áreas de fabricación.
- Superficies lisas y sin rincones en paredes y pisos.
- Limpieza permanente de paredes y pisos.
- Control de proliferación de telarañas en áreas de almacenamiento.
- Fumigación periódica con insecticidas tipo piretrinas / piretroides.

Actividades Básicas Control de Insectos Voladores

- Protección de puertas, ventanas y ductos de aire con mallas y/o rejillas finas.
- Control y Evacuación de basuras y desechos biológicos.
- Fumigaciones periódicas (donde sea posible).

MEDIDAS PERMANENTES DE CONTROL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control de plagas abarcan dos tipos:

Control fisico: Este se encamina a prevenir el ingreso y proliferación de plagas a las instalaciones y diversas áreas de la cafeteria. 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.

Para reducir las áreas de infestación.

- Retirar de la cafetería escolar 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 la cafeteria.

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 LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LA ZONA

- Los controles físicos serán adoptados diariamente por el personal manipulador de alimentos, buscando evitar el ingreso y proliferación de cualquier tipo de plagas en la cafetería escolar.

- 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 idoneo y competente para llevar a cabo tal actividad
  - Para efectuar los procesos de fumigación, es necesario que no haya presencia la presencia de profesores ni estudiantes, por tanto, estas serán realizadas en días de receso escolar o fin de semana.

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 solidos.

Acciones a realizar después del proximo 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.

3.5 PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA

El agua a utilizar en la cafetería es de calidad potable y cumplirá con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del ministerio de salud.

Sistemas De Almacenamiento.

El agua potable es suministrada por el acueducto municipal mediante presión y conducida por tuberías desde el punto de llegada hasta el tanque de almacenamiento por tuberías de PVC. El tanque debe garantizar almacenamiento de aguas para suministrar alimentos con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de proceso, de igual

forma la presión debe ser adecuada para todas las operaciones efectuadas en las diversas áreas.

Procedimiento de limpieza y desinfección de los sistemas de almacenamiento

Este procedimiento es responsabilidad de la institución educativa, y se debe realizar mínimo cada 6 meses y debe considerar las siguientes actividades:

1. Iniciar con la suspensión de la irrigación interna y desocupar el tanque totalmente.
2. Retirar sólidos y sedimentos que se encuentren al interior (de forma manual o mecánica).
3. Teniendo en cuenta el material del tanque, con una solución de agua y jabón o detergente, con la ayuda de una esponja o cepillo, restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, realizar el mismo proceso con la tapa.
4. Enjuagar con abundante agua potable asegurándose de no dejar residuos de detergente.
5. Empleando un atomizador con una solución específica para este procedimiento, rociar las paredes internas y externas y la tapa del tanque dejando actuar durante 20 minutos.
6. Evacuar la solución por la tubería para su desinfección, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar.
7. Por último, se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalar su tapa verificando su adecuado cierre hermético, para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.
8. La aparición de agentes patógenos es la verificación que el proceso fue mal realizado.

MECANISMOS DE AHORRO DE AGUA Con el ánimo de generar concientización, entre todos los actores involucrados en el proceso, de manera particular el personal manipulador, el operador direcciona algunas directrices para el correcto uso y optimización del agua y la conservación del recurso, mediante sistemas ahorradores de agua y avisos alusivos que generen sensibilización tanto a la comunidad educativa, como al personal manipulador de alimentos. Por lo anterior, algunas de las técnicas a emplear son:

- Utilizar de manera racional el agua en las actividades derivadas de la prestación del servicio de alimentación en la unidad educativa.
- Publicación de avisos alusivos a la conservación del recurso hídrico y su correcto uso.

1. ACTIVIDADES EN DESARROLLO DEL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Determinación de zonas de aplicación y responsables.
2. Evaluación inicial de la cafetería.
3. Disposición de condiciones y mantenimientos necesarios, para la puesta en marcha del plan.
4. Tareas primarias, surgimiento de cronogramas trabajo dado en actividades programadas en el plan.
5. Evaluación de eficiencia del plan y acciones correctivas.