- Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia.

La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.
- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de hipoclorito o algún otro agente desinfectante.
- La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando.

La solución de hipoclorito se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.

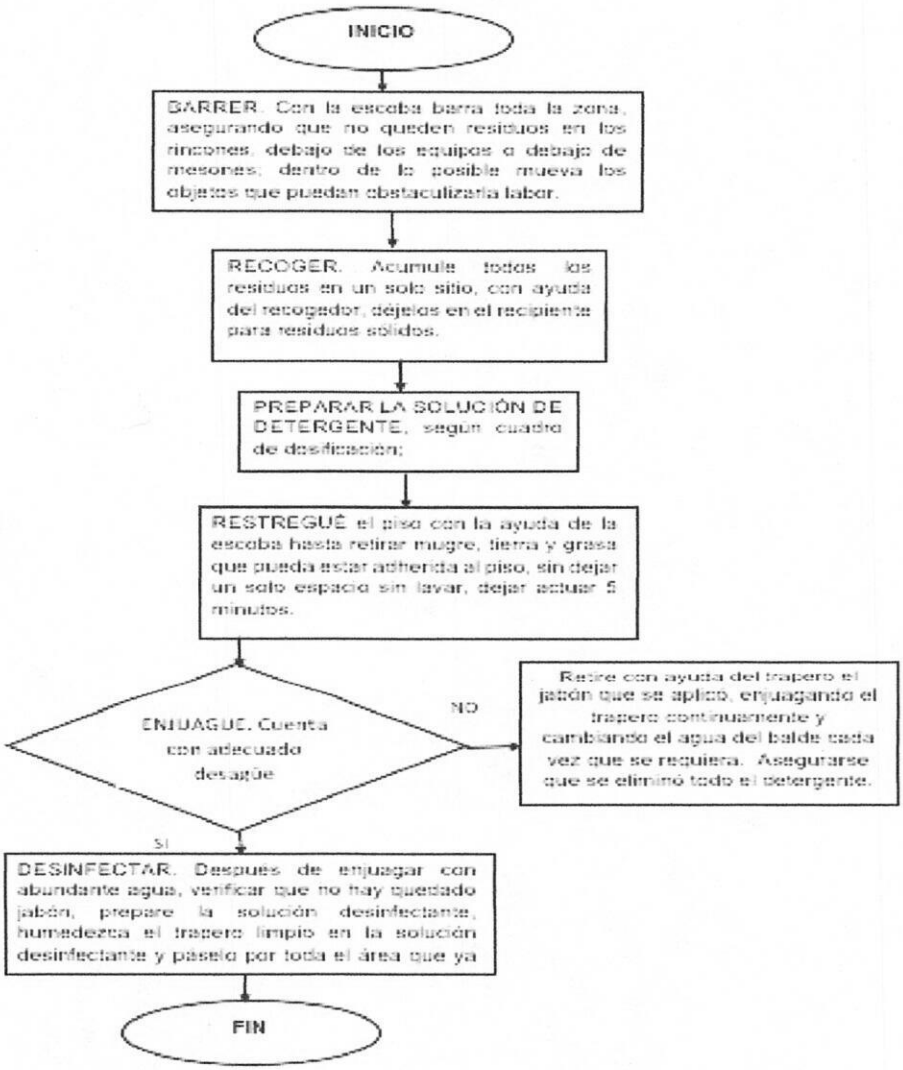
NOTA: No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.

MANEJO DE GRASAS

- Nunca tirar los aceites en los desagües, ni cañerías
- El servicio de alimentos debe contar con una trampa de grasa en buen estado o en ausencia de esta se debe depositar aceites o grasa en botellas, que una vez llenas, se deben sellar y depositar a la basura.

PROCEDIMIENTOS.

1. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS



ENTERRAMIENTO DE BASURAS: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.
TRATAMIENTO: Se entiende por tratamiento 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.

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS EN LAS UNIDADES DE SERVICIO

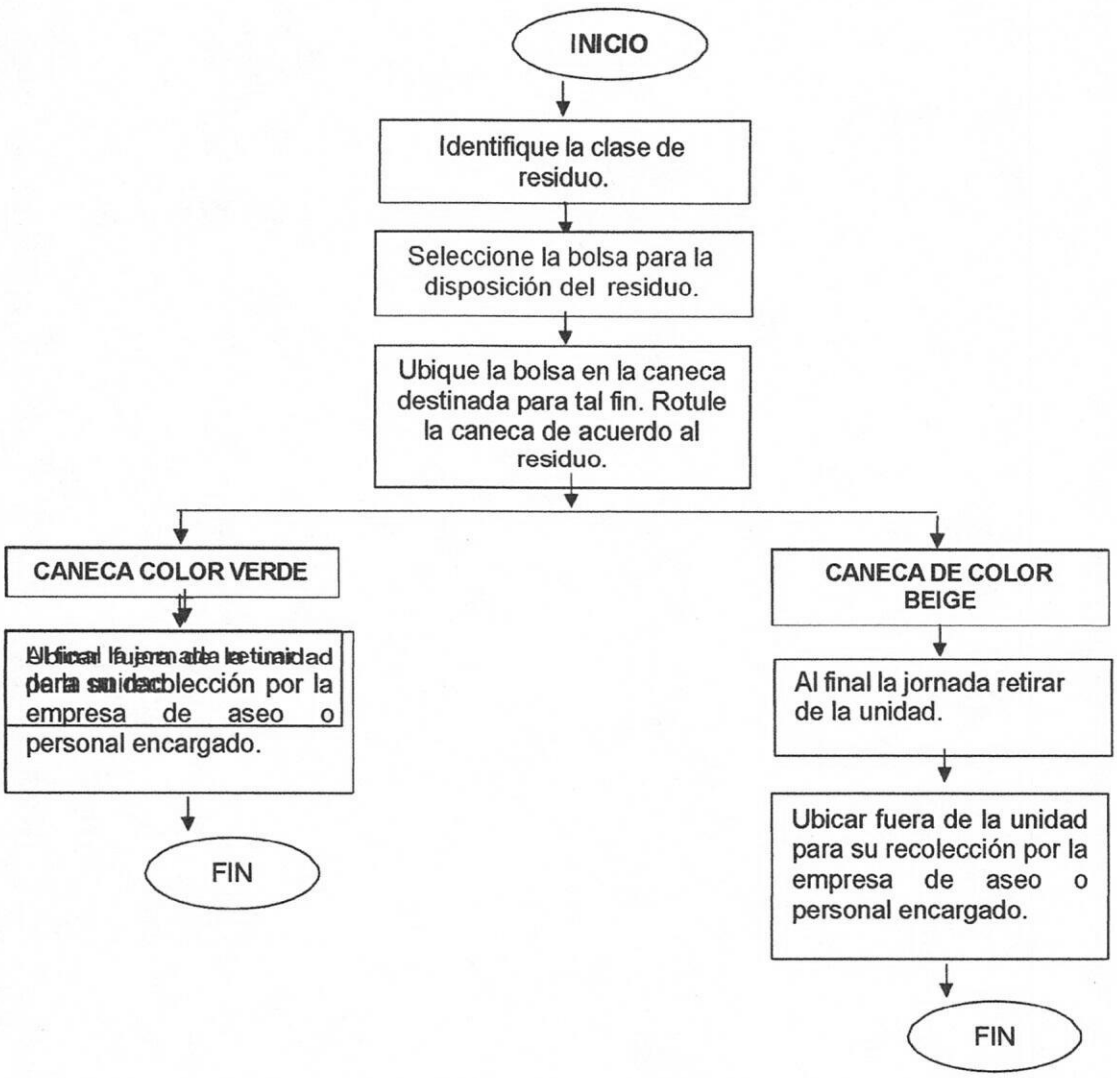
En el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo, se contará con un área destinada para la permanencia temporal de los residuos sólidos, los desechos serán clasificados de acuerdo a las siguientes características:



NOTA: El Tamaño de las canecas en las unidades de servicio dependerá de las condiciones de infraestructura de las mismas, así como de la cobertura atendida, para la sede Pueblo Nuevo se realiza la clasificación de los residuos, teniendo en cuenta que el vehículo recolector por parte del municipio pasa cada 15 días, los residuos ordinarios se disponen en canecas para tal fin. En cuanto a los residuos orgánicos, sobras de comida, se realiza contrato con una persona externa la cual retira diariamente y se encarga la disposición final.

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

PROCEDIMIENTO PARA LA RECOLECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LOS COMEDORES ADULTO MAYOR



Dirección: Calle 18 41 bis 03 Villa María - Villavicencio
Correo: adultomayorpuertolopez2026@gmail.com
Teléfono: 3204683296

MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL

Los residuos generados son ubicados lejos de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos. La empresa de aseo de los municipios, realizará la recolección de los residuos periódicamente por lo cual no representa un foco de contaminación en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

El seguimiento a este programa se realiza a través de la verificación del cumplimiento de las actividades contempladas en este, las cuales deberán ser consignadas en el formato Anexo VI. Registro de control de residuos sólidos.

PROTOCOLO DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS

- Las basuras son un foco de contaminación, por eso deben estar aisladas, ubicadas en canecas con tapas y en bolsas.
- Mantenga limpios y desinfectados las canecas de depósito de residuos. Lávelos frecuentemente para que no se acumule suciedad, ni malos olores en ellos.
- Mantenga tapadas las canecas de basura.
- Separe los residuos orgánicos de las aprovechables. recuerde que los biodegradables son residuos de alimentos como cáscaras, restos de vegetales, frutas, sobras de comida.
- Recuerde que son residuos aprovechables o reciclables: el cartón, vidrio, plástico, metales, textiles, cueros.
- Recuerde que son residuos peligrosos aquellos que por sus características infecciosas, combustibles, inflamables, explosivas, radiactivas, volátiles, corrosivas, reactivas o tóxicas pueden causar daño a la salud humana o al medio ambiente.
- Recoja los residuos sólidos con guantes, tapabocas y delantal.
- No deposite líquidos en las bolsas de basura.
- No acumule basuras por períodos prolongados.
- Saque la basura en los días y hora indicados para tal fin.
- Los residuos se recolectan durante los procesos en los cuales se genera en si los mismos residuos.
- Se deben disponer los residuos según su naturaleza, es decir según las clasificaciones establecidas.
- Cuando existen más de un tipo de residuos y según su naturaleza y clasificación química, física o biológica, obliga a que el residuo se segregue en recipientes exclusivos para determinado residuo, esto se conoce como separación en la fuente.
- se deben transportar los residuos a una bodega dispuesta para estos de acuerdo a su clasificación, para no acumular todos en un solo punto, y asi tener un mejor manejo de los residuos, y evitar contaminación, plagas.
- Las canecas o recipientes deben llenarse a ¾ de su capacidad para evitar derrames, contaminación al ambiente y daños a la salud humana.
- NO se debe botar basura al piso.
- En caso de salpicadura o caída de residuos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación ambiental y/o accidente laboral.
- Los contenedores, recipientes, o canecas de los residuos deben ser de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.

- El área destinada para el almacenamiento temporal de residuos, debe estar alejado de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos.
- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.
- Retirar las etiquetas de los envases plásticos, de vidrio y de lata antes de ser depositados en las canecas de reciclaje.
- Las latas y envases de plástico y vidrio deben estar libres de residuo. Es recomendable escurrirlos y lavarlos.
- Las cajas deben estar limpias y secas. Entregarlas desarmadas y plegadas.
- Se deben disponer de Las canecas según los colores indicado para cada tipo de residuos.

IMPACTO AMBIENTAL

A continuación, se describe el impacto ambiental generado por los servicios de alimentación del operador:

ACTIVIDAD DESARROLLADA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	IMPACTO AMBIENTAL
Preparación de alimentos	Consumo de energía electrica Consumo de agua Consumo de gas natural Generación de residuos sólidos.
Actividades de limpieza y desinfección	Generación de Vertimientos

De la actividad realizada en los servicios de alimentación se generan principalmente los siguientes residuos:

TIPO DE RESIDUO	ORIGEN	DISPOSICIÓN FINAL*
Orgánicos Compostables	Residuos de alimentos antes y después de su preparación.	Bioagricola
Reciclables	Empaque plástico de las materias primas. Botellas PET. Cubetas de huevos.	Reciclaje y comercialización.
Ordinarios	Sachet de salsas, bolsas plásticas (no reciclables), ++bolsas de papel. Guantes de manipulación.	Reciclaje y comercialización.

***NOTA:** Sujeto a las actividades coordinadas entre el ente territorial, Sede Pueblo Nuevo y empresa recolectora.

- Las actividades desarrolladas en los servicios de alimentación no generan sustancias peligrosas ni acumulables que afecten negativamente la atmosfera y las fuentes hídricas.

- El operador realiza mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos empleados en la preparación de alimentos, con el fin de garantizar las condiciones de uso.

CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS

La contaminación que contienen las aguas residuales, es muy variada, siendo principalmente los residuos orgánicos que están en la disolución en forma de suspensión y que son en gran parte biodegradable. Los patrones de descarga de los vertimientos de las unidades no son continuos, por lo que se presentan descargas en pico concentradas en las horas de máxima producción y durante las operaciones de limpieza.

En las unidades se producen básicamente los siguientes tipos de residuos líquidos agua-sólidos, agua –jabón y agua-desinfectante (hipoclorito de sodio); estos últimos se producen durante las operaciones de limpieza y desinfección y contienen residuos de detergente y desinfectante.

IMPACTO AMBIENTAL

En el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo se recogen todos los residuos líquidos agua-sólidos: para evitar contaminación en los sifones, se depositan en las diferentes canecas dispuestas para la recolección de desechos sólidos. Al final la jornada se retira el recipiente contenedor, se ubica fuera de la unidad de servicio, para su recolección por la empresa de aseo de parte del municipio.

En las diferentes áreas de la unidad se recogen todos los residuos líquidos para evitar contaminación en los sifones, se enjuaga con bastante agua para diluir los residuos líquidos que puedan salir de la carne y otras áreas de la unidad, luego se hace una limpieza y lavado con solución jabonosa y enjuague con bastante agua, se adiciona en los sifones hipoclorito a una concentración de 5.25% (10 ml x 1 lt de agua) al finalizar el proceso para evitar así la contaminación de líquidos que puedan afectar el medioambiente.

El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

III. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes y los que rodean el servicio de alimentos se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, al consumidor, al personal manipulador, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos en la salud. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes contaminantes causantes de enfermedades.

En los servicios de alimentos las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, toda vez que un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO

Mantener un sistema de vigilancia y control de plagas que prevenga y proteja las áreas del servicio de alimentos del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Trabajar de manera conjunta con la Entidad Territorial, y Sede Pueblo Nuevo a través de un programa Preventivo eficiente que evite la presencia de plagas al interior del comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

Dar a conocer las medidas preventivas al personal manipulador de alimentos, con el fin de impedir el ingreso, anidación y proliferación de plagas al interior del comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

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.
ASPERSIÓN: Esparcimiento de agua u otro líquido en forma de pequeñas gotas.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.
CONTROL (SUSTANTIVO): condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios preestablecidos (el proceso está bajo control o controlado).

DESRATIZACIÓN: Tiene como objetivo el 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.

FUMIGAR: Desinfectar por medio de humo, gas o vapores adecuados. Combatir por estos medios, o valiéndose de polvos en suspensión, las plagas de insectos y otros organismos nocivos.
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.
MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.
PLAGA: Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños.
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.
ROEDOR: Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotado de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares , son muy prolíficos, gregarios y voraces
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.

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS

Se pretende detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior del servicio de alimentos y sus alrededores.

- Se inicia con la búsqueda de evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, cuerpos de roedores o insectos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas, parte inferior de equipos, etc.
- La búsqueda debe realizarse en todas las áreas del servicio de alimentos así como sus alrededores, áreas de influencia.
- La presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado.
- De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.
- Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.
- También revisar lugares de suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos.

Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

CARACTERIZACIÓN DE PLAGAS

Las plagas más comunes que se pueden encontrar en las unidades aplicativas, son:

CLASE	TIPO	CONSECUENCIA DE SU PRESENCIA	MÉTODO DE CONTROL
INSECTOS RASTEROS	Cucaracha, alacrán, araña, hormigas, ciempiés	Contaminan alimentos a través de sus excrementos y salivaciones. La cucaracha vehiculiza microorganismos como la *Salmonella.* Transportan microorganismos patógenos en sus patas, cuerpos y trompa o pueden expulsarlos a través de sus heces.	Aplicación de insecticidas. Esta actividad la debe realizar personal capacitado.
MOSCAS	Moscas		Aplicación de insecticidas por personal capacitado, en sitios de reproducción y descanso: techos, figas, cables, bordes y esquinas.
ROEDORES	Rata de techo, rata de alcantarilla, ratón doméstico.		Eliminación de malezas, escombros, evitar proliferación de vegetación. Limpieza diaria de depósitos de basura. Uso de trampas y fumigación.
AVES	Gallinazos, palomas.		Erradicación de nidos.
MURCIÉLAGOS	Murciélago		

EMPRESA QUE PRESTARÁ EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN

La empresa seleccionada para el manejo integrado de plagas es FUMIGA BIEN S.A.S; encargada de realizar la fumigación y desratización en las unidades de servicio donde opera el programa. Estas deben presentar las fichas técnicas, la hoja de seguridad de los productos químicos a emplear y los procedimientos a ejecutar durante la jornada de fumigación, desinsectación y desratización.

En caso de realizarse esta actividad las manipuladoras de alimentos deberán cumplir con las actividades de limpieza y desinfección previa, así como cubrir alimentos existentes, menaje, utensilios y equipos del comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

CONTROL 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 se debe realizar 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 empresas que lleve a cabo el control de plaga deben estar certificada y cumplir los parámetros para tal fin, toda vez que el uso de plaguicidas y/o insecticidas no debe ser indiscriminado, algunos pueden ser eficaces pero nocivos para la salud, sino se manipulan adecuadamente, e igualmente poco efectivo sin el debido control que requiere este proceso.

ÁREAS A CONTROLAR EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

- Todas las áreas del servicio de alimentación
- Entradas
- Cuartos de almacenamiento.
- Almacenes
- Áreas verdes
- Alrededores.
- Áreas de influencia.

¿QUE HACER ANTES DE LA FUMIGACION?

- 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.
- 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 TECNICO DURANTE LA FUMIGACION?

- Aplicar el producto por todas las áreas del servicio de alimentos, paredes, pisos y techos, bodegas, alrededores.

¿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 detergente.
- Enjuagar y 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.

En el caso de colocación de cebos, el técnico debe dejar un plano donde fueron colocados los mismos y un plan de seguimiento.

FRECUENCIA DE LA FUMIGACION

Según la variedad de situaciones presentadas puede ser mensual, bimensual o según la necesidad de controlar las plagas.

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS MÉTODOS DE APLICACIÓN

Tipo de control	Acción preventiva	Responsable	Acción Correctiva	Evaluación	Acción a desarrollar como operador.
Físico	Evaluación de la infraestructura de la unidad de servicio.	Ente territorial Sede Pueblo Nuevo	Instalación de vallas protectoras en las bocas de ventilación. Eliminar grietas donde puedan esconderse.	Durante las Visitas de IVC a cargo de la Secretaria de Salud del municipio y/o departamento.	Posterior a la evaluación realizada, se remitirá solicitud al ente territorial en caso que haya lugar.
	Ejecución del Plan de Residuos Sólidos.	Operador	Mantener basuras tapadas y evitar su acumulación	Diariamente	Eliminación diaria de residuos en la unidad de servicio

Fisicoquímico	Ejecución del plan de Limpieza desinfección. Evaluación del estado del sistema de alcantarillado.	Operador Operador Ente territorial	Limpieza y desinfección de todas las áreas del comedor, debajo de mesas, neveras, stands. Limpieza de desagües. Limpieza de aguas estancadas y derrames de	Diariamente Durante las visitas de IVC, por la Secretaria de Salud del municipio y/ o Departamento. la Entidad	Diario Posterior a la evaluación realizada, e identificada la situación de riesgo, se remitirá solicitud al ente territorial y/o Sede Pueblo Nuevo
			bebidas por la noche.	Semanalmente de parte del equipo de supervisión del operador.	con el fin que se realicen acciones correctivas a las que haya lugar.
Químico	Al inicio del programa, se solicitará al ente territorial y/o Sede Pueblo Nuevo la jornada de fumigación y desratización de los comedores de adulto mayor. En caso presentarse una infestación de plagas en el comedor para	Ente territorial y / o Sede Pueblo Nuevo Operador en caso de una infestación	Fumigación y desratización	Semestral	Cuando se presente una infestación

	atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo, se realizará fumigación y desratización.				

Dirección: Calle 18 41 bis 03 Villa María - Villavicencio
Correo: adultomayorpuertolopez2026@gmail.com
Teléfono: 3204683296

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm.
- Se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas y zonas de tejas.
- Revisar que no hayan agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometidas.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

PREVENCIÒN DE PLAGAS

Para prevenir la aparición de plagas dentro del Servicio de Alimentos, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Principalmente mantener adecuada higiene en todas y cada una de las áreas de servicio de alimentos, como sus alrededores, es la principal forma de prevención de plagas.
- inspeccionar periódicamente todas las áreas, removiendo los objetos que se encuentren allí, tales como, cestos, bolsas, estibas, estantes, entre otros, a fin de que ninguna área pueda ser tomada como nido de plagas.
- Colocación de mallas en todas las ventanas, rejas, para evitar la entrada de insectos.
- Todos los sifones deben tener rejillas a fin de evitar el paso de insectos y roedores.
- evitar colocar los alimentos en el piso.
- No dejar alimentos destapados, mal almacenados.
- Las basuras deben tener adecuada disposición final, y siempre bien tapadas.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Se establecen las siguientes medidas preventivas dentro del alcance de las obligaciones del operador que tienen como fin evitar la proliferación y anidación de plaga en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

Operador	Ente territorial
Las materias primas deben ser revisadas muy bien en el momento del ingreso al comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo, si es posible desempacarlas de su empaque secundario, ya que dentro de este pueden llegar plagas, creando una infestación.	Se solicitará al ente territorial la intervención en la mejora de la infraestructura lo anterior con el fin de evitar el ingreso de plagas a la unidad de servicio. Se requerirá al ente territorial en la intervención en la eliminación de arbustos y malezas que existan en las unidades de servicio, lo anterior con el fin de evitar la proliferación y anidación de las mismas
Los insumos se deben almacenar en lo posible sobre estibas a una altura de 15 a 20 cm del suelo y separados de la pared.	
Las posibles fuentes de alimentos para las plagas deben guardarse en recipientes a prueba de plagas y/o almacenarse por encima del nivel del piso y lejos de las paredes y rincones.	
Deberán mantenerse limpias y aseadas las zonas interiores y exteriores de las instalaciones del establecimiento.	
Debe eliminarse o destruirse el alimento y el material orgánico en descomposición, cuando proceda, los desperdicios se almacenarán en recipientes tapados a prueba de plagas.	
Debe eliminarse o destruirse el alimento y el material orgánico en descomposición, cuando proceda, los desperdicios se almacenarán en recipientes tapados a prueba de plagas.	

Verificar la correcta ejecución de las actividades de limpieza y desinfección: la grasa como la suciedad puede reducir la acción residual de los insecticidas.	
Los recipientes recolectores de basura deben tener tapa ajustable, vaciarse y limpiarse diariamente.	
La basura húmeda debe empacarse en bolsas plásticas y luego ser depositadas en los recipientes destinados para tal fin	
Informar y realizar gestión frente al ente territorial y/o Sede Pueblo Nuevo Se solicitará al ente territorial la intervención una vez identificadas situaciones como: sifones sin rejilla, espacios que permitan el ingreso de plagas, presencia de grietas.	

IV. PLAN ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA

INTRODUCCIÓN

La calidad del agua potable es un poderoso determinante ambiental de la salud. La garantía de la calidad del agua potable ha sido un pilar de la prevención primaria por más de 150 años y sigue constituyendo la base de la prevención y el control de las enfermedades transmitidas por el agua (OMS 2010).

El abastecimiento de agua en las áreas de trabajo es de gran importancia para la vida, la salud, la higiene de los trabajadores involucrados en los diferentes procesos que lleva a cabo en los establecimientos educativos, para el normal funcionamiento de sus actividades.

El manejo y control de agua es un aspecto muy importante en la industria alimentaria, este recurso es empleado para la producción, limpieza de equipos, de alimentos y demás actividades, debe ser agua potable, libre de sabor, olor, color y de calidad microbiológica aceptable. Por lo anterior, se establece un programa de abastecimiento de agua el cual contempla acciones de seguimiento a su potabilidad, así mismo pretende generar conciencia sobre su uso racional y fomentar estilos de vida saludable.

OBJETIVO GENERAL

Asegurar y establecer métodos que permitan garantizar la utilización de agua segura para la limpieza, desinfección y preparación de alimentos en los comedores donde opera el programa de alimentación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Desplegar estrategias prácticas, económicas y rápidas que aseguren el uso de agua potable en las instituciones de servicio.
- Concientizar al personal manipulador de alimentos sobre la importancia del consumo de agua potable.
- Instruir a los titulares del derecho, manipuladores de alimentos y demás actores del programa sobre el buen uso, práctica y ahorro del agua.
- Establecer acciones conjuntas con las entidades competentes, con el fin de monitorear la calidad de agua de consumo en los comedores , así como la implementación de estrategias para el uso de agua potable en los comedores

ALCANCE Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El programa de abastecimiento o suministro de agua aplica de los comedores de adulto mayor de las instituciones educativas donde opera el programa de alimentación. El desarrollo de las actividades contempladas en este programa, están distribuidas de acuerdo a las responsabilidades comprendidas entre la entidad territorial, Sede Pueblo Nuevo y operador.

DEFINICIONES

Agua potable: El agua potable es agua dulce que puede ser consumido por personas y animales sin riesgo de contraer enfermedades.
Contaminación del agua: Se entiende por contaminación del medio hídrico la acción y el efecto de introducir materias o formas de energía, o inducir condiciones en el agua que, de modo directo o indirecto, impliquen una alteración perjudicial de su calidad en relación con los usos posteriores o con su función ecológica.
Desinfectante: El que destruye o neutraliza no solo los microorganismos, sino también sus formas vegetativas o esporas.
Red Hidráulica: Es la encargada de proveer a la ciudad de agua limpia que nace de los ríos y lagos, y canaliza el agua sucia a plantas de tratamiento para limpiarla.
Uso racional del Agua: Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.
Análisis Microbiológico del agua: Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

PLANEACION DE ACCIONES CONJUNTAS CON LAS ENTIDADES COMPETENTES PARA MONITOREAR LA CALIDAD DEL AGUA.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR LA UTILIZACION DE AGUA SEGURA

ÁMBITO DEL OPERADOR

El programa de abastecimiento o suministro agua busca desde el ámbito del operador establecer medidas preventivas que garanticen el uso de agua potable en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

- El operador garantizará el suministro de agua potable para la preparación de alimentos en botellones de agua.
- Se solicitará a la entidad territorial y/o Sede Pueblo Nuevo el suministro de agua para llevar a cabo las actividades de limpieza y desinfección; el agua proviene de la empresa

de acueducto con unas condiciones aceptables para consumo humano.

- Se solicitará a la entidad territorial y/o Sede Pueblo Nuevo el desarrollo de la actividad del lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable.

ACCIONES A APLICAR EN CASO DE EMERGENCIA

En casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dadas por contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, el operador desarrollara las siguientes acciones de contingencia:

1. Solicitará a la autoridad Sanitaria Competente a nivel municipal el suministro de agua potable en carro tanque.
2. Se enviara y/ o comprará agua potable en botellón para la preparación de alimentos y demás actividades en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

PRACTICAS DE AHORRO, USO EFECTIVO Y CUIDADO DEL AGUA

- Se gestionará con la Sede Pueblo Nuevo el lavado de los mismos con el fin de contar con agua potable para el desarrollo de las actividades comprendidas en el servicio.
- Se indicara a las manipuladoras de alimentos reutilizar el agua empleada en la desinfección de fruver para el lavado y desinfección de materiales inertes como pisos, paredes, puertas entre otros.
- Se informara a la Sede Pueblo Nuevo y/o sobre fallas en tuberías, así como goteos en las llaves de lavaplatos.

ANÁLISIS FÍSICO DEL AGUA

- **Turbiedad:** la turbiedad en un agua puede ser causada por una gran variedad O de materiales en suspensión, que varían de tamaño desde dispersiones coloidales hasta partículas gruesas, entre otros, arcillas, limo, materia orgánica e inorgánica finamente dividida, organismos planctónicos, microorganismos, etc. Los valores de turbiedad sirven para determinar el grado de tratamiento requerido por una fuente de agua cruda, su filtrabilidad y, consecuentemente, la tasa de filtración más adecuada, la efectividad de los procesos de coagulación, sedimentación y filtración, así como para determinar la potabilidad del agua.

- **Color:** las causas más comunes del color del agua son la presencia de hierro y manganeso coloidal o en solución; el contacto del agua con desechos orgánicos, hojas, madera, raíces, etc., en diferentes estados de descomposición, y la presencia de taninos, ácido húmico y algunos residuos industriales.

Se reconocen dos tipos de color, el color verdadero, o sea el color de la muestra una vez que su turbiedad ha sido removida, y el color aparente que incluye no solamente el color de las substancias en solución y coloidales sino también el color debido al material suspendido. El color aparente se determina sobre la muestra original sin filtración o centrifugación previa. La determinación del color es importante para evaluar las características del agua, la fuente del color y la eficacia del proceso usado para su remoción; cualquier grado de color es objetable por parte del consumidos y su remoción es, por lo tanto, objetivo esencial del tratamiento.

- Olor y sabor: los olores y sabores en el agua frecuentemente ocurren juntos, muchas pueden ser las causas, entre las más comunes se encuentran: materia orgánica en solución, cloruro de sodio, sulfato de sodio y magnesio, hierro y manganeso, aceites, productos de cloro, diferentes especies de algas, hongos, etc. La determinación del olor y el sabor en el agua es útil para evaluar la calidad de la misma y su aceptabilidad por parte del consumidor, para el control de los procesos de una planta y para determinar en muchos casos la fuente de una posible contaminación.

V. PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

OBJETIVO:
Lograr que el personal manipulador de alimentos reconozca, evalué y controle los riesgos, factores ambientales de su lugar de trabajo que le pueda ocasionar enfermedades, destruir la salud y bienestar o crear malestar entre el grupo de trabajo.

DEFINICIONES:
Prevención de Riesgos: Técnica que permite el reconocimiento, evaluación y control de los riesgos ambientales que puedan causar accidentes y/o enfermedades profesionales.

Accidente del Trabajo: Es toda lesión que sufre una persona a causa o con ocasión del trabajo y que le produzca incapacidad o muerte.

Riesgo: Es la posibilidad de que ocurra algo, tales como pérdidas, que surgen como una consecuencia de algo no deseado. Por Ej. Perdidas económicas (juegos de azar)

Peligro: Hecho o fenómeno que puede ser causante de daño. Por Ej. Una mancha de aceite en el piso.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

1. **PROTECCIÓN EN CABEZA Y ROSTRO**
   Gorro o cofia

2. **PROTECCIÓN RESPIRATORIA**
   Tapabocas desechable

3. **PROTECCIÓN MANOS Y BRAZO**
   Guantes de manipulación.

4. **PROTECCIÓN PIES**
   Zapato cerrado

5. **PROTECCIÓN CORPORAL**
   Delantal impermeable.
   Pantalón con bolsillos (en algodón).
   Camisa manga corta, y con cuello (en algodón).

Se permite la participación de los trabajadores en la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, por medio de los coordinadores de zona en caso de las manipuladoras de alimentos que se encuentran en los comedores .
Adicionalmente se consulta a los empleados cuando hay cambios que afectan su seguridad y salud. Para la comunicación interna de trabajadores de aspectos relacionados con el SG- SST se podrán utilizar los siguientes mecanismos: correo electrónico, programa de inducción, capacitación, seguimiento y entrenamiento.

PROCEDIMIENTO TOMA DE TEMPERATURA

OBJETIVO GENERAL

Realizar la medición de las variables críticas de temperatura y asegurar la conservación de los alimentos en refrigeración y congelación.

ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación obligatoria para las unidades de servicio que cuentan con el instrumento de medición. Se realizará control de temperatura a los equipos de conservación y al producto terminado.

RESPONSABLE

Supervisor del operador: Mantener actualizado el procedimiento de toma de temperatura.
Manipulador de alimentos: Aplicar el procedimiento diariamente en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.
Supervisor Municipal: Verificar el cumplimiento del protocolo de toma de temperatura.

CONTROL DE TEMPERATURAS

El control de las temperaturas realizado de manera rigurosa es esencial para una inspección exhaustiva. Las temperaturas de productos alimenticios en las diversas etapas del proceso y/o las temperaturas de funcionamiento de equipos constituyen frecuentemente un parámetro crítico, durante la manipulación de alimentos.

El manipulador de alimentos deberá verificar que las temperaturas de los alimentos almacenados sean adecuadas teniendo en cuenta los siguientes valores:

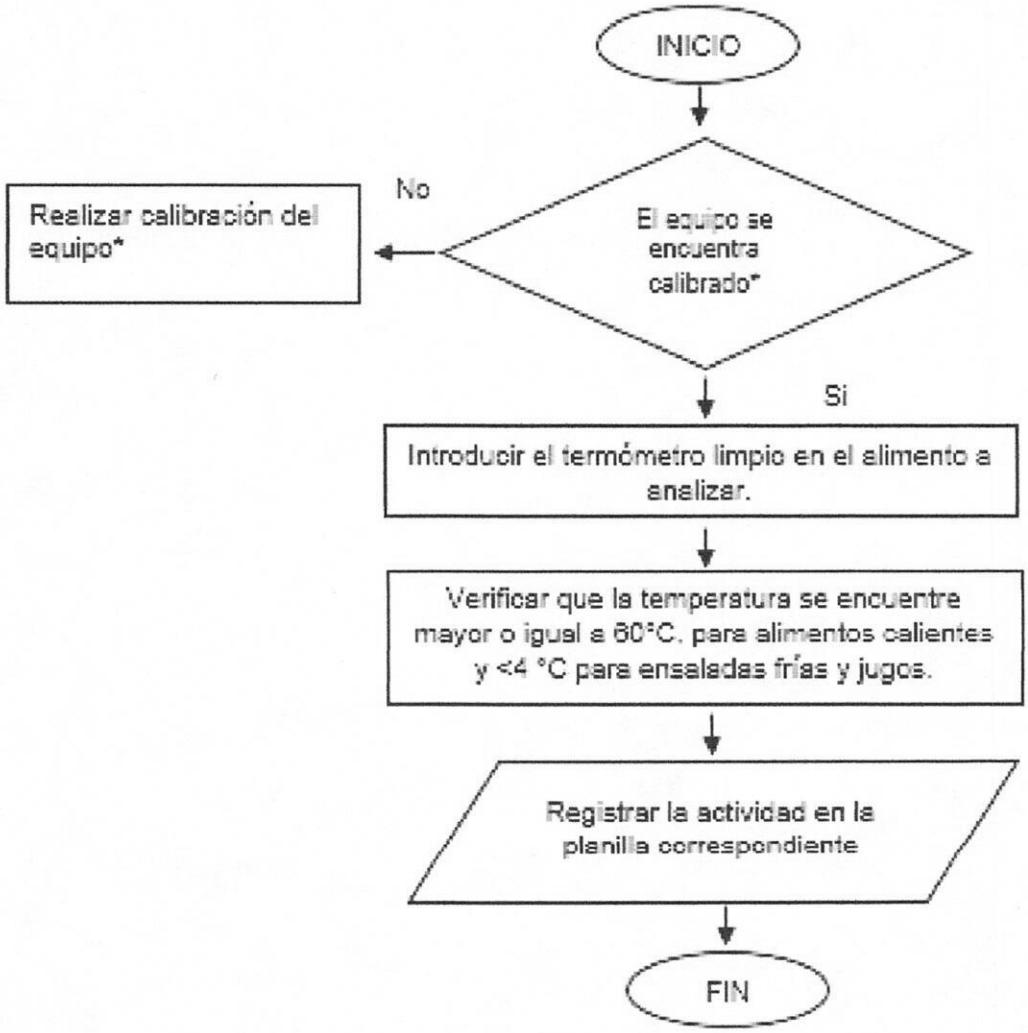
Temperatura de congelación	Entre 0ºC y -18ºC
Temperatura de refrigeración	Entre 0°C y 4ºC
Temperatura de cocción	Entre 90°C a 100°C
Temperatura de ración servida	Mayor o igual a 60°C

PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA DE EQUIPOS



NOTA: La calibración se realizará únicamente a los termómetros de alimentos de punzón siguiendo el procedimiento establecido,

PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE TEMPERATURA DE PRODUCTO TERMINADO



Dirección: Calle 18 41 bis 03 Villa María - Villavicencio
Correo: adultomayorpuertolopez2026@gmail.com
Teléfono: 3204683296

PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO

OBJETIVO GENERAL

Determinar en los establecimientos educativos donde opera el programa de alimentación, los puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana (Puntos Críticos del proceso) y evitarlos cumpliendo las Buenas Prácticas de Elaboración y Distribución del alimento.

OBJETIVO ESPECIFICOS

Identificar los puntos que representan riesgo de contaminación para los alimentos.

ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación obligatoria en las unidades de servicio donde opera el programa de alimentación

RESPONSABLE

Supervisor de zona/ Mantener actualizado el procedimiento de puntos críticos y de control.
Manipulador de alimentos: Aplicar el procedimiento diariamente en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

DEFINICIONES

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.

Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Sistema de HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Transparente: Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones, e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

FUNDAMENTO

La calidad de un alimento es su capacidad de proporcionar seguridad, nutrición y aceptabilidad por el consumidor (FAO).

El control de calidad es una actividad industrial que persigue el mantenimiento de la calidad a niveles adecuados a las exigencias del consumidor a la vez que una mejora en la rentabilidad de fabricación, a base de:

- Recepción de materias primas.
- Control de materias primas en almacenamiento.
- Control del proceso de elaboración.
- Control del producto terminado.

Este proceso se realiza de acuerdo con los principios del método Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Este método se basa en conseguir un sistema preventivo para garantizar la calidad final de un producto alimenticio (FAO).

La determinación de los puntos críticos de control constituye una fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable (FAO).

PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL

Identificación de riesgos:

Consiste en identificar aquellos riesgos cuya eliminación o reducción es necesaria para suministrar alimentos seguros. Esta valoración debe tener en cuenta las consecuencias para la salud del consumidor y su gravedad. Los peligros pueden ser de tipo:

FÍSICOS	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
• Anillos. • Aretes. • Pulseras. • Cristales. • Pelos. • Deterioro de empaques.	• Detergentes • Desinfectantes. • Plaguicidas	• Bacterias, hongos. • Virus. • Tóxinas.

Determinación de los puntos de control crítico: Punto crítico (PC).

Punto Crítico es un lugar, una práctica o un procedimiento en el que se puede ejercer control sobre uno o más factores, en ellos puede aparecer un riesgo inaceptable para la salud del consumidor.

Manipulación

- Selección de materias primas adecuadas.
- Limpieza y desinfección de materias primas y menaje.
- Limpieza y desinfeccion de equipos - licuadora.
- Lavado de manos.

Cocción

- Tiempo y temperatura de coccion adecuada.

Conservación

- Temperaturas de refrigeración. y congelación.
- Cadena de frio, en proceso de descongelacion de productos carnicos.
- Recipientes Cubiertos.

Especificaciones de límites críticos durante el proceso.

Un límite crítico es el valor que diferencia la aceptabilidad de la no aceptabilidad en una determinada fase del proceso. Es el valor a partir del cual existe riesgo para la salud del consumidor en el punto crítico.

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Se deberán verificar los siguientes aspectos y tener en cuenta los siguientes limites:

Verificación de la temperatura de recepción **Limites:** para el caso de productos frescos (< 8°C lácteos; < 7°C carne vacuna; <4°C pollo), productos congelados (-18°C).	**Verificación de empaques y datos de etiquetado.** **Limites** Fecha de vencimiento, envases o empaques rotos.	**Verificación de alteraciones organolépticas (color, sabor, olor, textura)**	**Suciedad en el transporte o en los manipuladores**

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Se deberán verificar los siguientes aspectos y tener en cuenta los siguientes limites

En refrigeración: Para el almacenamiento de alimentos en refrigeración se debe diferenciar, y separar alimentos crudos de cocinados. Preferiblemente se deben usar envases herméticos para la conservación de alimentos abiertos. • No se deben almacenar alimentos que hayan estados expuestos al ambiente por un periodo superior a 30 min. • En el caso de alimentos calientes una vez recalentados no podrán volver a guardarse.	**Por Congelación:** No deberán almacenarse productos elaborados, ni sobrantes salvo los exigidos (contramuestras). • Temperatura para el almacenamiento de Carnes: -5 a 0 °C. • No se deberán congelar los siguientes alimentos: Huevos, carne picada fresca.	**Temperatura ambiente:** Los alimentos que se almacenan a temperatura ambiente deberán estar separados min 10 cm de las paredes, 45 cm del suelo, lo que facilita actividades de limpieza e ingreso de plagas. **LIMITE:** Alimentos sin proteger .

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se deberan verificar los siguientes aspectos, y tener en cuenta los siguientes limites:

Implementación n correcta de los procedimientos de limpieza y desinfección. **Límite:** Superficies sucias	Uso de la dotación entregada, la cual deberá estar limpia. **Limite:** **Uso de ropa sucia** **Comportamientos os prohibidos durante la manipulación de alimentos.**	Uso de agua potable para a la preparación de alimentos.	El proceso de descongelación de alimentos se deberá efectuar en el refrigerador.	Se deben limpiar y desinfectar áreas de corte de alimentos crudos.	Resultados microbiológicos de superficies.

Sistema de vigilancia.

Consiste en la comprobación sistemática de que los puntos críticos se encuentran dentro de los límites críticos y de que se están aplicando las medidas preventivas establecidas. La vigilancia consiste en la observación visual, valoración sensorial y determinaciones físicas, químicas y microbiológicas (analíticas).

- Controles de limpieza y desinfección, control de plagas, control de temperatura de los equipos de refrigeración, todos contenidos en el plan de saneamiento básico.
- Control microbiológico periódico de ambientes, superficies, manipulador, alimentos, agua.

Medidas correctivas.

Cuando se comprueba que se han superado los límites críticos y que los alimentos no satisfacen el control de calidad, se aplicarán las medidas correctoras que eviten que el alimentos llegue en estas condiciones al consumidor

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	• Informe al proveedor sobre la caracteristica fuera de limite.
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	• Almacenamiento adecuado de acuerdo al tipo de alimento. • Rotación adecuada. • Verificación de empaques, fecha de vencimiento.
MICROBIOLÓGICOS	• Descartar el alimento contaminado. • **Resultados fuera de norma:** Refuerzo en procedmientos de limpieza y desinfección.

PROCEDIMIENTO MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME

OBJETIVO GENERAL

Establecer un mecanismo para el manejo de alimentos, que por su condición no se encuentran aptos para la preparación de alimentos.

ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación obligatoria en las unidades de servicio donde opera el programa de alimentación.

RESPONSABLE

Manipulador de alimentos: Aplicar el procedimiento durante la verificación de materias primas durante la recepción, almacenamiento de las mismas en el comedor para atención de adulto mayor Sede Pueblo Nuevo.

Supervisor municipal: Aplicar este procedimiento durante las visitas a la unidad de servicio.

Profesional de campo: Aplicar este procedimiento durante las visitas a la unidad de servicio.

DEFINICIONES

DESINFECTANTE

Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

DISPOSICIÓN FINAL CONTROLADA:

Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.

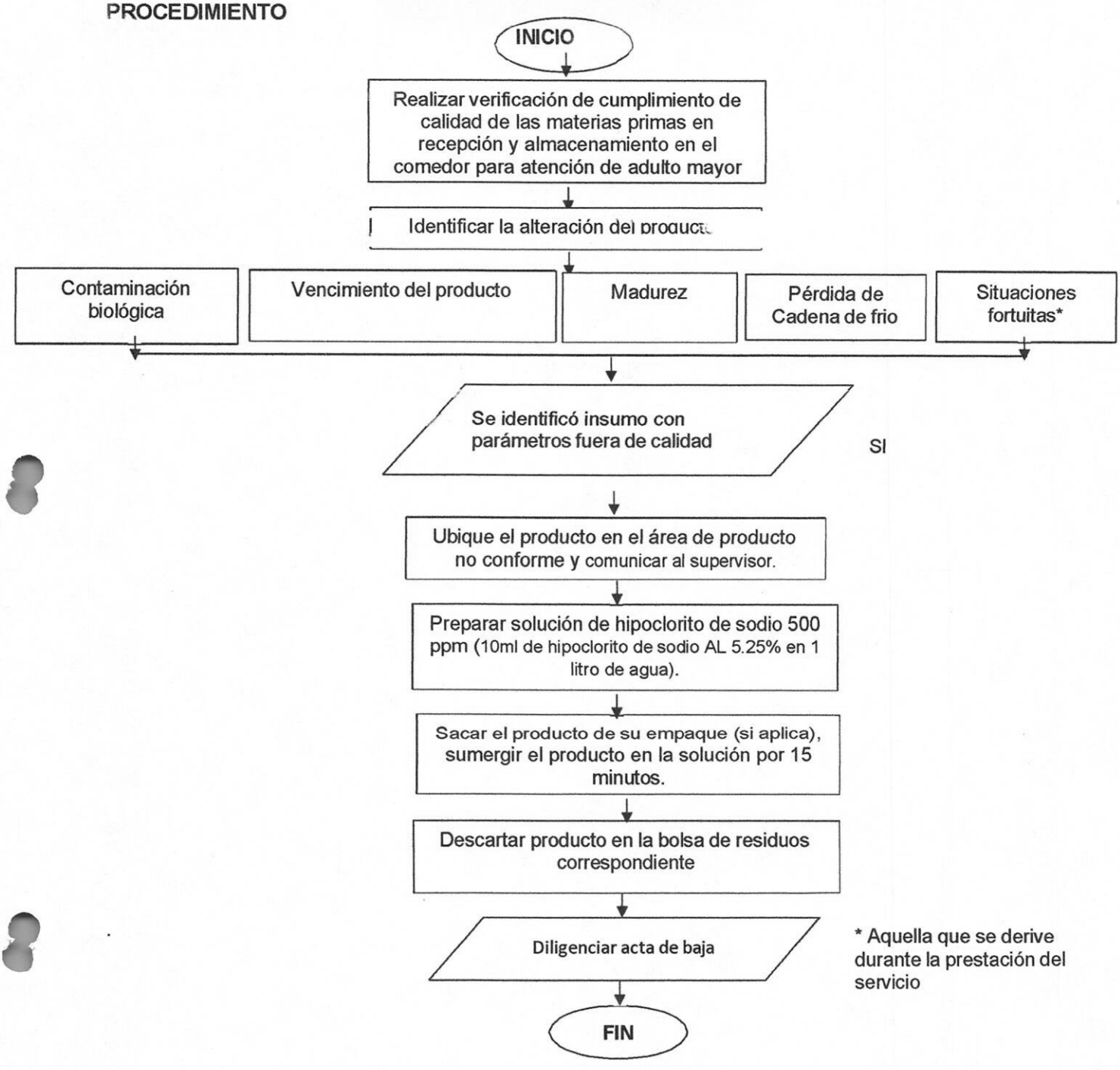
HIPOCLORITO:

Es un desinfectante que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Estos desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como esté grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

PRODUCTO NO CONFORME:

Es aquel producto que se encuentra fuera de los rangos de aceptabilidad, en este caso aquel que afecta la inocuidad en el proceso de elaboración de alimentos y repercute de forma negativa en el consumo de los mismos por los consumidores.

PROCEDIMIENTO



* Aquella que se derive durante la prestación del servicio

ALIMENTOS A LOS QUE APLICA EL PROCEDIMIENTO

*Alimento sólidos (quesos, productos de panadería, postres, empaques perforados, roídos).

*Alimentos proteicos (pollo, carne): en caso que se evidencie deterioro del producto por pérdida de cadena de frio, este se debe ubicar en el área de producto no conforme, se debe comunicar al supervisor y devolver a bodega.

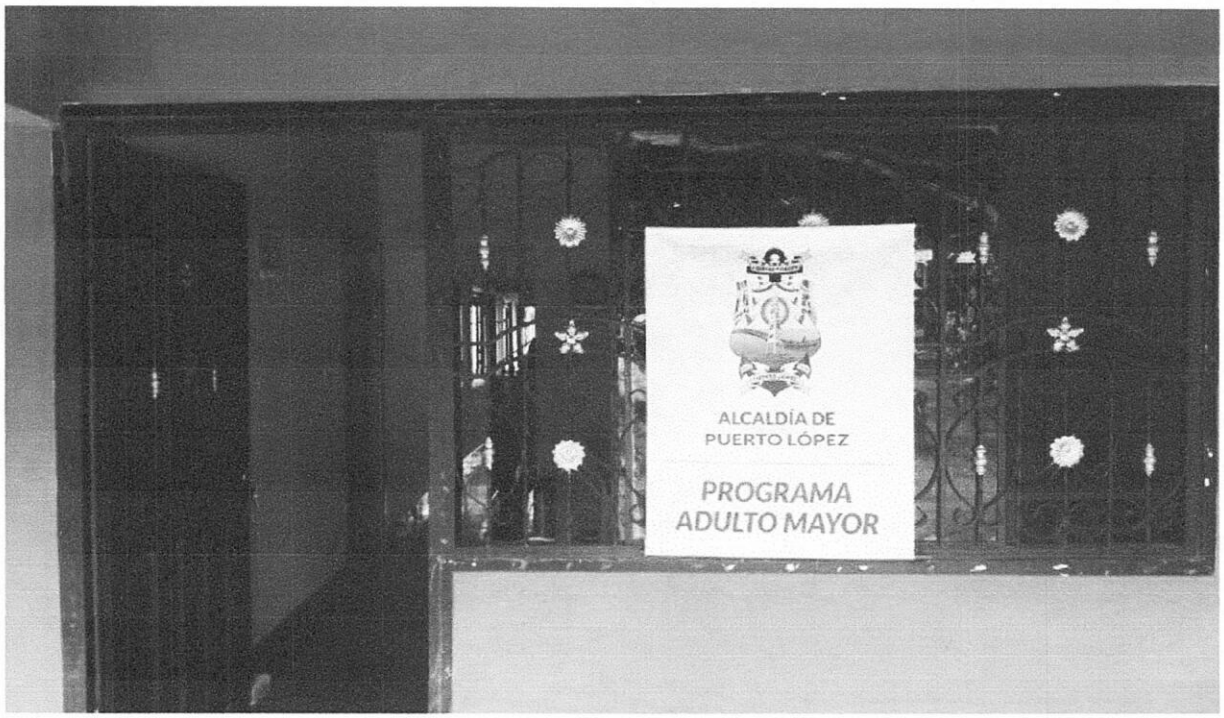
BIBLIOGRAFIA

- FAO (2001). Sistema de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y el sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (HACCP). Roma.
- Comisión Codex Alimentarius (1998). Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)). En: Suplemento de Volumen IB del Codex Alimentarius. FAO/OMS, Roma.
- Decreto 3075. Ministerio de salud, Colombia, 1997 FAO (1996).
- Resolución 2115/2007
- Resolución 2674. Ministerio de Salud, Colombia.2013.

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

SEDE REMOLINO



ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

BPM

Dirección: Calle 18 41 bis 03 Villa María - Villavicencio
Correo: adultomayorpuertolopez2026@gmail.com
Teléfono: 3204683296

INTRODUCCIÓN

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación. Entre ellos: la contaminación física como la aparición de cuerpos extraños adquiridos por el alimento durante su procesamiento; la contaminación química que se presenta de dos maneras, ya sea por el contenido de sustancias tóxicas de naturaleza química que se encuentran en los alimentos, o aquellas que han sido incorporadas al producto; y la contaminación biológica, que está causada por microorganismos que se puedan encontrar en el alimento o bien, pueden ser adquiridos durante las diferentes etapas de producción.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos Adulto mayor puerto López, ha establecido procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura, entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios, estandarizar procesos, identificar plagas y manejar los desechos.

Este plan se divide en cuatro programas principales: el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos, el programa de control de plagas y el programa de manejo de agua.

OBJETIVO

Dar a conocer cada uno de los procedimientos estandarizados, en donde se establece detalladamente la forma adecuada de realizar las actividades de saneamiento básico, de tal forma que se pueda garantizar inocuidad de los alimentos.

ALCANCE

Este documento pretende integrar los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua, como parte de un programa de saneamiento básico de los comedores de adulto mayor.

I. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

La limpieza y desinfección, se constituye en el pilar fundamental de las BPM en lo que tiene que ver con el saneamiento básico. Con una adecuada limpieza y desinfección se reduce el ingreso y/o anidamiento de plagas se asegura una adecuada remoción de residuos de las áreas de trabajo. El resultado es la reducción de los riesgos de contaminación física, química y biológica de los alimentos. Estos procesos deben realizarse de rutina, ya que al trabajar con alimentos exige que se tomen medidas para evitar la contaminación del ambiente, del material de trabajo y del personal (Rodríguez 2009).

El programa de limpieza y desinfección especifica las distintas labores de limpieza y desinfección que se deben realizar en los sitios que están destinados para la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos. Este programa considera que las labores de limpieza son realizadas por el personal capacitado y el cual cuenta con procedimientos que indican en forma clara los agentes químicos a usar, área o equipo a limpiar y desinfectar, frecuencia, metodología, los instrumentos a utilizar, así mismo se asegura la verificación de estos procedimientos.

La higiene será responsabilidad de todas las personas que laboran en el comedor para atención de adulto mayor Sede Remolino. El recurso humano que interviene en el funcionamiento del comedor debe ser consciente del impacto que la sanidad tiene en la calidad de los alimentos y productos ofrecidos, así como en la imagen misma del operador del servicio.

OBJETIVO

Describir los procesos de limpieza y desinfección, aplicables en el servicio de alimentos de la Sede Remolino, con el fin de Proporcionar ambientes limpios y seguros para el procesamiento de alimentos mediante la implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección en cada área, equipo y utensilios, que garanticen la calidad sanitaria de los productos que allí procesan.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Implementar y realizar seguimiento a la ejecución de los instructivos, procedimientos y recomendaciones que corresponden a la limpieza y desinfección de superficies, utensilios, equipos, y menaje con el fin de prevenir riesgos de contaminación para los alimentos.

- Establecer un sistema documental que verifique la eficacia de los procedimientos y la eficiencia del personal manipulador de alimentos, en la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante el registro diario de actividades.

- Sensibilizar a los manipuladores de alimentos sobre la importancia de la limpieza y desinfección y su impacto en la prestación del servicio

ALCANCE

El programa aplica a todas las operaciones de limpieza y desinfección realizadas en el servicio de alimentación de la Sede Remolino

DEFINICIONES:

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.
- CONTAMINANTE: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento que esté presente como resultado da la elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental.
- DESINFECCIÓN: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.
- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.
- DETERGENTE: Material tenso activo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.
- ENJUAGUE: Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección por medio del agua limpia y potable.
- EQUIPO Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.
- GERMICIDA: Sustancia que destruye gérmenes.
- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.
- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.
- MÉTODOS DE DESINFECCIÓN: Existe gran variedad de métodos para realizar la desinfección dentro de ellos están: Desinfección con agua caliente, desinfección con sustancias químicas, desinfección por calor, desinfección por vapor.
- MÉTODOS DE LIMPIEZA: En la actualidad existen muchos métodos de limpieza los cuales se usan combinadas o separadamente, por ejemplo:

Métodos Físicos (refregando o utilizando fluidos turbulentos) y Métodos Químicos (mediante el uso de detergentes alcalinos o ácidos.). El calor es un factor adicional importante en el uso de los métodos físicos o químicos y hay que tener cuidado en seleccionar las temperaturas, de acuerdo con los detergentes que se usen y las superficies de trabajo.

- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.
- PATÓGENO: microorganismo capaz de ocasionar una enfermedad
- SOLUCIÓN: Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.
- SOLUCIÓN DESINFECTANTE: producto resultante de mezclar agua, desinfectante y agitar manualmente para conseguir una mezcla homogénea.

- Solución detergente (solución limpiadora): producto resultante de mezclar agua, detergente y agitar manualmente para conseguir una mezcla homogénea.
- SOLUCIÓN LIMPIADORA: mezcla de agua y detergente líquido.
- SUCIEDAD: cualquier residuo orgánico o inorgánico que se encuentre en las superficies o en los equipos.
- SUPERFICIE: es aquella que se encuentra libre de impurezas o materias no deseadas, con lo que se asegura que el alimento que entre en contacto con ésta no se contaminará
- SOLUBILIDAD: Medida de la capacidad de una determinada sustancia para disolverse en un líquido.
- SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente

CONCEPTOS BASICOS

Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un programa de limpieza y desinfección que coadyuve, conjuntamente con las buenas prácticas de la persona manipuladora, a reducir al mínimo el peligro de contaminación y por lo tanto permita garantizar la inocuidad de los productos. Por ello es importante recordar que es diferente limpiar que desinfectar.

LIMPIAR: Es un proceso en el que la suciedad se disuelve o suspende, generalmente en agua ayudada de detergentes.

DESINFECTAR: consiste en destruir la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante agentes químicos.

FASES BASICAS DE HIGIENIZACION

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios para todos los procesos y protocolos del servicio de alimentos, Los procedimientos de limpieza consistirán en:

- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Enjuagar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

PRELIMPIEZA

↓

LIMPIEZA PRINCIPAL

↓

ENJUAGUE

↓

DESINFECCIÓN

↓

SECADO

MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos.

AGENTES LIMPIADORES Y DESINFECTANTES:

DETERGENTES: Los detergentes deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente.
El objeto de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. Y el objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Las propiedades generales de un agente limpiador, son:

- Completa y rápida solubilidad.
- No ser corrosivo a superficies metálicas.
- Brindar completo ablandamiento del agua o tener capacidad para acondicionar la misma.
- Excelente acción humectante.
- Excelente acción emulsionante de la grasa.
- Excelente acción solvente de los sólidos que se desean limpiar.
- Excelente dispersión o suspensión.
- Excelentes propiedades de enjuague.
- Acción germicida.
- Bajo precio.
- No tóxico.

Elementos a lavar	Cantidad de agua	Cantidad de detergente	Medida casera
Equipos	1 litro	20 gr	4 cdas rasas
Menaje, utensilios- Termómetro	1 litro	20 gr	4 cdas rasas
Mesas y Sillas	1 litro	10 gr	2 cdas rasas
Canecas para residuos y alimentos	1 litro	20 gr	4 cdas rasas
Paredes, pisos, techos	1 litro	20 gr	4 cdas rasas
Servicios sanitarios (si cuenta con este).	1 litro	30 gr	6 cdas rasas
Escobas, Traperos, recogedores y guantes de caucho.	1 litro	15 gr	3 cdas rasas

* 1 Litro= 1.000 centímetros cúbicos (cc), ** gr= gramos, *** cdas=

TABLA 1. Dosificación para la preparación de la solución de detergente en polvo.

DESINFECTANTES: Los Desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos.

CLORO Y COMPUESTOS DE CLORO.

Los hipocloritos son los desinfectantes más ampliamente utilizados de los compuestos clorados, está disponible como líquidos (Ej. hipoclorito de Sodio). Tiene un amplio espectro de actividad antimicrobiana, no dejan residuos tóxicos, no son afectados por la dureza del agua, son económicos y de acción rápida, remueven los microorganismos y tienen una incidencia baja de toxicidad.

ASPECTO A EVALUAR	FRECUENCIA	TIEMPO DE EXPOSICION	VOLUMEN DE AGUA (mililitros)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO DE SODIO	[ ] de solución (ppm)	RECOMENDACIÓN
Frutas, Verduras, Huevos	Diaria	10 minutos	1000	3 c.c	160 ppm	Antes de la preparacion de alimentos. Enjuagar con agua hervida luego de la desinfección.
Menaje -Utensilios y Equipos -Termómetro	Diaria	10 Minutos	1000	4 c.c	200 ppm	
Area (Pisos,Paredes, Baño si hay para uso exclusivo del personal manipulador de alimentos).	Diaria	20 Minutos	1000	4 c.c	200 ppm	Aplicar despues de lavar, enjuagar con agua luego de la desinfección
Escobas, Traperos, paños-Guantes de caucho	Diaria	15 Minutos	1000	4 c.c	200 ppm	
Paredes, Techos, puertas, ventanas	Semanal	20 minutos	1000	5 c.c	250 ppm	

TABLA 2. Dosificación para la preparación de la solución de hipoclorito de sodio 5.25 %

*Para la desinfección de fruver, huevos, menaje, utensilios y equipos se debe preparar una concentración de hipoclorito de sodio a 200 ppm, para esto use la jeringa dosificadora y adicione 4 cc de Hipoclorito de sodio en 1 litro de agua, para proceder a realizar la desinfección diaria.
**Para la desinfección de todas las áreas, escobas, traperos, cepillo, y sifones se debe preparar una concentración de hipoclorito de sódio de 250 ppm, para esto use la jeringa dosificadora y adicione 5 cc de Hipoclorito de Sodio en 1 litro de agua, proceder a realizar la desinfección diaria.
***Para la desinfección de Paredes, techos, puertas, áreas de almacenamiento y estibas (si las hay), se debe preparar una concentración de hipoclorito de sódio de 250 ppm, para esto use la jeringa dosificadora y adicione 5 cc de Hipoclorito de Sodio en 1 litro de agua, proceder a realizar la desinfección semanal.

Recomendaciones para el manejo del hipoclorito de sodio

- La dilución de hipoclorito se debe preparar cada 8 horas para que no pierda actividad.
- El hipoclorito de sodio no se debe mezclar con ácidos, alcoholes ya que desprende gas clorhídrico. Su uso debe estar limitado a las concentraciones estipuladas debido a su alto efecto corrosivo.
- Evitar su ingestión, inhalación y contacto con los ojos.
- Se debe limpiar el área a desinfectar antes de su uso, ya que se Inactiva el cloro en presencia

de materia orgánica.

- Se debe guardar alejado del sol y fuentes de calor en recipientes bien cerrados y opacos.
- Usar guantes y tapabocas para la preparación de las soluciones y para su aplicación.
- Se recomienda usar en espacios ventilados, el piso debe ser incombustible e impermeable.
- Se debe mantener fuera del alcance de los niños.
- Es decolorante.
- Evitar mezclar el detergente con el hipoclorito de sodio.
- Evitar uso de agua caliente para diluir el hipoclorito de sodio, a fin de evitar inhalación de sus vapores.

DESENGRASANTES: Productos que tienen como función eliminar o remover la grasa existente en los utensilios y maquinaria del servicio de alimentación.

CONSIDERACIONES PARA LAS SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES:

- En la preparación y uso de soluciones detergentes y desinfectantes se deben considerar los siguientes aspectos:
- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.
- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir/ jeringa) que permita medir con exactitud el volumen.
- Los materiales utilizados para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección tienen un tiempo de vida útil

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

- Mantener siempre limpio y en orden el servicio de alimentación.
- Realizar limpieza y desinfección de área, equipos y utensilios según las indicaciones del programa de limpieza y desinfección.
- La frecuencia de limpieza y desinfección de pisos y paredes, excepto en casos de emergencia, debe realizarse en el momento en el cual están expuestos la mínima cantidad de alimentos.
- Sea riguroso con la limpieza y desinfección de pisos, mesones, paredes, ventanas, repisas, utensilios, etc.
- Limpie, seque y desinfecte zonas donde se haya acumulado agua ya sea pisos, mesones, estantes, basureros, etc.
- Mantenga el piso limpio y sin restos de alimentos.
- Elimine constantemente sobras de comida de canecas y desagües.
- Lave y desinfecte tablas de picar, cada vez que se utilicen.
- Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento, deberán estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deberán ser lavadas frecuentemente.
- Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpiarán tantas veces como sea necesario.
- Vacíe diariamente canecas de basura Lávelas y desinféctelas.
- Se debe verificar la limpieza y orden de las zonas aledañas y alrededores del servicio de alimentos.

LINEAMIENTOS GENERALES EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación, se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados en los procedimientos de limpieza y desinfección:

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el método respectivo que se encuentra detallado en este programa.
- No mezclar solución jabonosa con desinfectante (hipoclorito o cualquiera que se utilice), ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.
- Utilizar el jabón en polvo siempre disuelto en agua, no directamente sobre la superficie.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia.

La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.
- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de hipoclorito o algún otro agente desinfectante.
- La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando.

La solución de hipoclorito se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.

NOTA: No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.

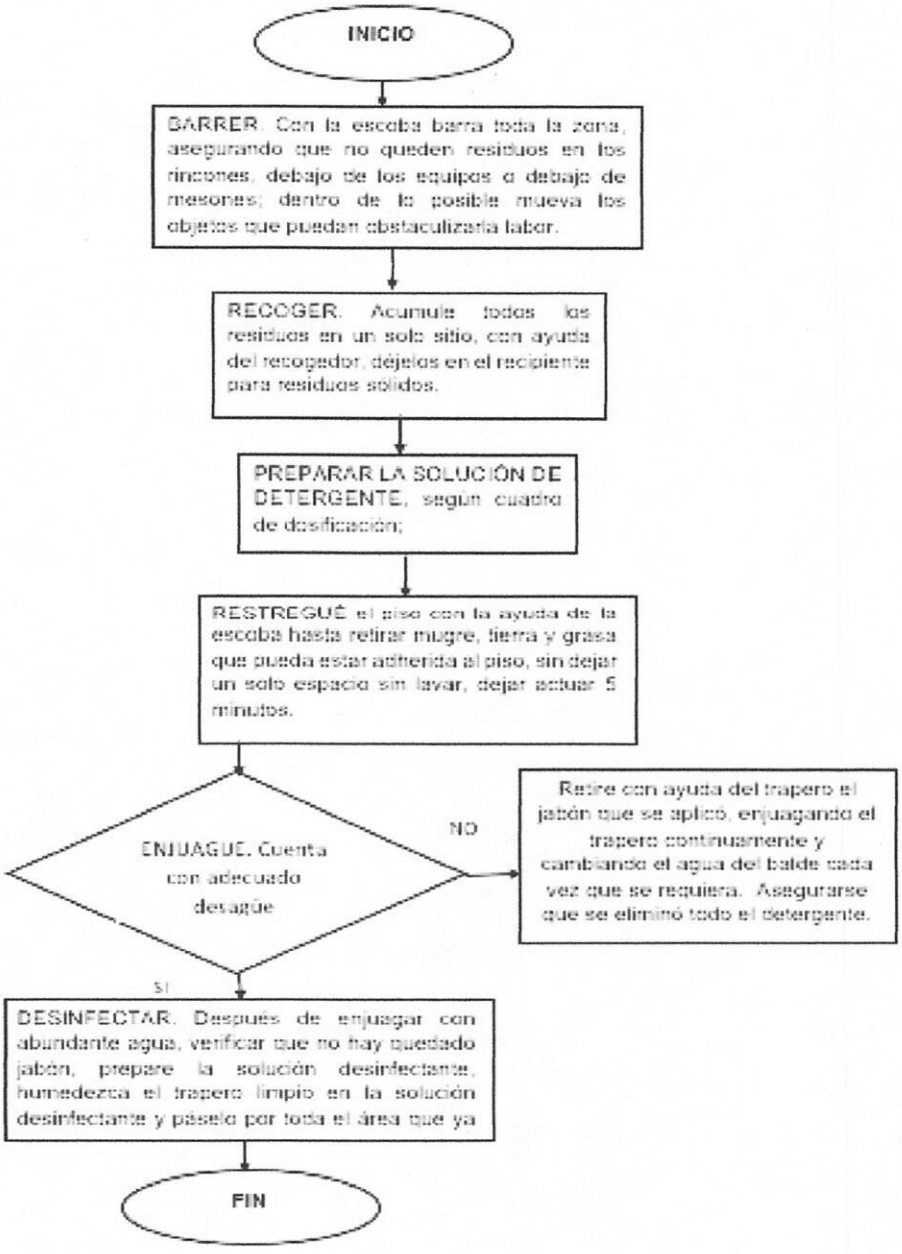
MANEJO DE GRASAS

- Nunca tirar los aceites en los desagües, ni cañerías
- El servicio de alimentos debe contar con una trampa de grasa en buen estado o en ausencia de esta se debe depositar aceites o grasa en botellas, que una vez llenas, se deben sellar y depositar a la basura.

ADULTO MAYOR PUERTO LOPEZ 2026

PROCEDIMIENTOS.

1. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS



Dirección: Calle 18 41 bis 03 Villa María - Villavicencio
Correo: adultomayorpuertolopez2026@gmail.com
Teléfono: 3204683296

2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES

