PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MODALIDAD INSTITUCIONA
CDI BARULLO

JACID ELEANA LUNA TURIZO
NUTRICIONISTA DIETISTA
TP: 1007819437

CARTAGENA DE INDIAS DTYC

INTRODUCCIÓN

En el Plan de Saneamiento Básico del se encuentran estipulados los procedimientos para promover la seguridadalimentaria y la ambiental durante el proceso de presentación del servicio, garantizando así la calidad en la atención de los usuarios que asisten al serviciode alimentación adscritos a este programa alimentario.

Para el CDI los procesos implícitos dentro del Plan de Saneamiento Básico son vitales para asegurar que los alimentos preparados y suministrados no causaran afectación alguna en la salud de los niños acogidos al servicio. Porello en el presente programa se describen las actividades, frecuencia e insumos a utilizar con fin de garantizar alimentos inocuos y un entorno apto.

A continuación, se presentan en el siguiente documento los diferentes programas que conforman el plan de saneamiento básico.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Este programa describe procedimientos, cronograma y registros de limpieza y desinfección para utilizar en cada uno de los espacios del servicio de alimentación.

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS. Describe las Características, actividades y periodicidad que deberá ser aplicada al manejo de residuos sólidos, en el servicio de alimentación especificando la separación, cronograma de recolección y responsables.

PROGRAMA DE MANEJO DE PLAGAS Y ROEDORES. Se estipulan las Medidas preventivas para controlar y evitar el ingreso de plagas y roedores.

PROGRAMA DE CONTROL DEL SUMINISTRO DE AGUA Y CALIDAD DEL AGUA. El agua es fundamental dentro del servicio de alimentación debido a los diversos usos en el procesamiento de alimentos. Es utilizado como ingrediente en algunos productos alimenticios, como medio de transporte para algunos productos; para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios, recipientes e instalaciones.

La UDS a través de este plan de Saneamiento buscagarantizar la prestación del servicio de manera integral, realizando de manera estricta cada una de las actividades que se determinan en este documento, socializando con los agentes directos e indirectos que de una manera u otra están vinculados con este programa.

FICHA DE CARACTERIZAIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO

NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO (EAS)	**FUNDACIÓN CORALINA**
NOMBRE DE LA REPRESENTANTE LEGAL:	**VANESSA PAOLA MORENO GARCIA**
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO:	**CDI BARULLO**
MUNICIPIO:	**Cartagena, Bolívar**
NUMERO DE CUPOS:	**276**

RESPONSABLES

Es responsabilidad del representante legal, hacer cumplir los protocolos plasmados en el presente documento, así como de proveer los recursos para que se lleven a cabo las actividades, también es responsabilidad de la persona de calidad verificar e inspeccionar las dosificaciones y uso de los agentes químicos.

MARCO LEGAL

RESOLUCION 2674 DE 2013

Establece las BPM para las fábricas de alimentos.

Contenido

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ---------- 6

1.1 OBJETIVOS ... 6

1.1.1 OBJETIVO GENERAL ... 6

1.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS ... 6

1.2 ALCANCE ... 8

1.3 DEFINICIONES ... 8

1.4 DESARROLLO DEL PROGRAMA ... 10

1.4.1. PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN ---------- 10

1.4.2 PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ---------- 10

1.4.3 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - 12

1.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 13

1.5.1 LIMPIEZA DE INSTALACIONES - COCINA ---------- 13

1.5.2 MENAJE DE COCINA – MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA ---- 17

1.5.3 ÁREA DE BAÑOS ... 19

1.5.4 AREA DE SALON, COMEDOR Y DEMAS INSTALACIONES ---------- 21

1.5.5 PROCEDIMEINTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS 24

1.5.6 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR ---------- 25

1.6 ANEXO. PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS ---------- 26

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS ... 27

2.1 OBJETIVOS ... 27

2.1.1 GENERAL ... 27

2.1.2 ESPECÍFICOS ... 27

2.2 ALCANCE ... 27

2.3 DEFINICIONES ...

282.4 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO ---------- 29

2.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS. ... 30

2.5.1 COCINA ... 30

2.5.2 BAÑOS ... 30

2.5.3 SALÓN/COMEDOR Y OTRAS ÁREAS ...

303. MANEJO DE SECIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS ---------- 31

3.1 OBJETIVOS ... 31

3.1.1 OBJETIVO GENERAL ... 31

3.1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS ... 31

3.2 ALCANCE ... 31

3.3 DEFINICIONES
313.4 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SOLIDOS---------- 33
3.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS 34
3.5.1 COCINA 34
3.5.2 BAÑOS 34
3.5.3 SALON/COMEDOR Y OTROS 35
3.6 CODIGO DE COLORES
353.7 PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS---------- 36
3.7.1 DIAGRAMA DE FLUJO – METODOLOGIA DE GESTIÓN---------- 40
3.8 RESIDUOS LÍQUIDOS 41
3.8.1 PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOSLÍQUIDOS41
3.8.2 PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUO LIQUIDO ---------- 41
4. SUMINISTRO DE AGUA 43
4.1 OBJETIVOS 43
4 1.1 GENERAL 43
4.1.2 ESPECÍFICOS 43
4.2 ALCANCE 43
4.3 DEFINICIONES BASICAS 43
4.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 44
4.4.1 PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA ---------- 44

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En la actualidad, el mercado de los alimentos y en especial el de los consumidores han decidido acogerse a una política que priorice el cuidado de la salud a partir de la calidad de los alimentos, en ello se encuentra la inocuidad de forma implícita, como principio fundamental para el consumo. Con el objetivo de brindar alimentos más saludables a los consumidores, se adquiere la implantación de medidas estrictas con respecto al programa de limpieza y desinfección que se debe llevar acabo en cada lugar en donde se procese alimentos, el cual asegura que los productos elaborados serán adecuados para el consumo humano.

La suciedad que se acumula en los diferentes equipos y utensilios empleados en la preparación de alimentos y en el ambiente alimenticio, favorece la producción y reproducción de microorganismos patógenos, que fácilmente pueden llegar a contaminar los alimentos y así afectar la salud del consumidor. Por lo tanto, la higiene y la utilización de equipos limpios y desinfectados es esencial para asegurar la inocuidad de los alimentos, si es empleada debidamente en cada uno de los procesos.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 OBJETIVO GENERAL

Implementar operaciones de limpieza y desinfección para asegurar que el los equipos, utensilios, instalaciones, ambientes y personal, estén limpios y desinfectados antes y durante cada uno de los procesos, a fin de disminuir la contaminación directa e indirecta y obtener alimentos inocuos para el consumidor.

1.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar la efectividad de los procesos de limpieza y desinfección en los equipos y utensilios para asegurar la inocuidad de los productos terminados.
- Establecer los procesos de limpieza que se realizan en cada uno de los equipos, utensilios e instalaciones para garantizar la debida limpieza y desinfección.
- Elaborar una tabla de dilución y concentración de la sustancia de limpieza y desinfección que es utilizada en cada uno de los procesos.
- Fijar la frecuencia de las actividades de limpieza y desinfección y las herramientas empleadas.
- Verificar el almacenamiento de sustancias debidamente identificadas.

1.2 ALCANCE

El programa está dirigido a la limpieza y desinfección de todos los equipos, utensilios, ambiente e instalaciones que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos.

1.3 DEFINICIONES

- **Agentes químicos:** Pueden ser neutros, alcalinos o ácidos y están diseñados para remover químicamente ciertos tipos de suciedad o desechos de alimentos. Éstos se unen a las grasas para formar jabón y puede luego ser removidos con agua. Otros detergentes que contienen ácidos suaves o fuertes disuelven depósitos minerales, que también pueden ser removidos con agua.

- **Antiséptico:** Son aquellos que producen la inactivación total de todas las formas de vida microbiana (o sea, su “muerte” o pérdida irreversible de su viabilidad).

- **Bactericida:** Es el producto con la propiedad de eliminar bacterias en condiciones definidas.

- **Biodegradación:** Es la degradación molecular del agente tensioactivo resultante de una acción compleja de los organismos vivos del medio ambiente.

- **Calidad:** La calidad es una herramienta básica para una propiedad inherente de cualquier cosa que permite que la misma sea comparada con cualquier otra de su misma especie. La palabra calidad tiene múltiples significados. De forma básica, se refiere al conjunto de propiedades inherentes a un objeto que le confieren capacidad para satisfacer necesidades implícitas o explícitas.

- **Concentración:** Cantidad óptima para cada tarea de limpieza y desinfección.

- **Contaminación:** Es el resultado o la consecuencia de un acto imprevisto erróneo o intencional que origina la presencia de sustancias extrañas, indeseables, como partículas o microorganismos en una superficie.

- **Desinfección:** Es la destrucción de los medios físicos o químicos, de microorganismos especialmente agentes infecciosos que se encuentran fuera del organismo. Es el complemento de labores de limpieza, pues la desinfección se refiere a la suciedad invisible y visible tal como microorganismos contaminantes.

- **Detergentes:** Es un producto destinado a la limpieza de superficies y tejidos a través de la disminución superficial.

- **Desinfectante:** Sustancia química que reduce o elimina el número de microorganismos hasta un nivel aceptable.

- **Higiene:** Es el conjunto de conocimientos y técnicas que deben aplicar los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud. Es el control de todos los factores que favorecen la contaminación, el crecimiento o la supervivencia de los microorganismos. Se hace habitualmente a través de una serie de medidas a tomar antes, durante y después de la fabricación de productos alimenticios y que contemplan tanto empleados como equipos, utensilios e instalaciones.

- **Hipoclorito:** Son los compuestos más ampliamente usados a nivel industrial e institucional y vienen en forma líquida (hipoclorito de sodio) o sólida (hipoclorito de calcio). Son compuestos de espectro amplio, precio bajo y acción rápida. Su uso está limitado por su efecto corrosivo, su inactivación por materiales orgánicos y su inestabilidad relativa. El compuesto activo que se libera es el ácido hipocloroso.

- **Inocuidad:** Existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor.

- **Limpieza:** Consiste en remover la suciedad. Su objetivo principal es eliminar los residuos e impurezas, es decir, la suciedad visible y presente en un establecimiento, equipos, utensilios, materiales, etc., haciéndolos estéticamente limpios y atractivos, lo cual contribuye al control microbiológico.

- **L Y D:** Abreviatura de Limpieza y desinfección usada en el programa.

- **Microorganismos:** Los microorganismos son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra.

- **PPM:** Expresa la concentración de una sustancia, equivalente a miligramos (mg) de soluto por litro de solución.

- **Sanitizante:** Agente que reduce la población microbiana a niveles seguros, según los requerimientos de salud pública. Se aplica en objetos

inanimados de uso diario, por ejemplo, utensilios y equipos para manipular alimentos, vasos, platos y otros objetos de uso similar.

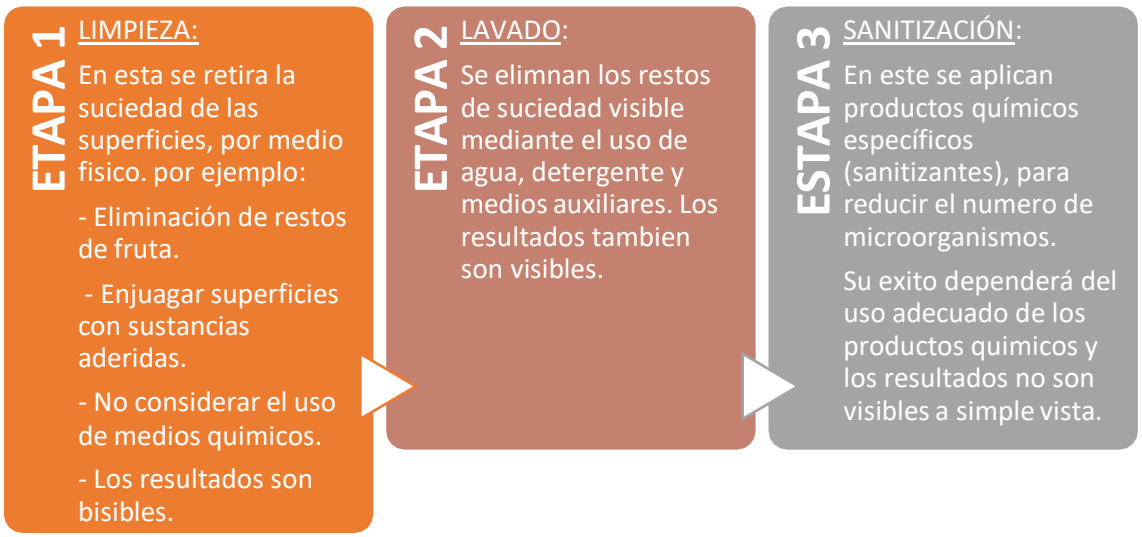
- **Tiempo de contacto:** Los detergentes o limpiadores no actúan instantáneamente. Toma algún tiempo para que penetren en la suciedad o en los desechos de alimentos presentes en la superficie de contacto a limpiar. Las “instrucciones de uso” de la etiqueta del limpiador debe mencionar cómo prepararlo y el tiempo de contacto recomendado.

1.4 DESARROLLO DEL PROGRAMA

Cumpliendo con la legislación sanitaria vigente, todos los procesos de limpieza y desinfección se realizarán como Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento y como Operaciones Sanitarias. Las Operaciones Sanitarias son actividades de limpieza y desinfección para paredes, pisos, techos, elementos y estructuras que no están en contacto directo con el alimento y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se realizan a equipos, utensilios y elementos que están en contacto directo con el alimento.

1.4.1. PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN

Todo servicio de alimentación debe contar con un programa de limpieza y desinfección, que asegure la inocuidad del producto final mediante la eliminación o reducción de la materia orgánica y la carga microbiana en los equipos, implementos, superficies de contacto y ambientes en los cuales se procesan, manipulan y almacenan alimentos. Para ello, es fundamental aplicar una secuencia lógica de los procesos. En el siguiente cuadro se describen las etapas del proceso de limpieza y desinfección:



1.4.2 PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación, se describen las etapas del proceso de limpieza y desinfección:

I. Etapa 1 (Limpieza):
Remoción de suciedad mayor de las superficies, por medios físicos.

- Realizar una limpieza o barrido en seco en todas las superficies, maquinaria u equipos de cada área de proceso.
- Remover sólidos en zonas internas de las superficies, maquinaria u equipos.

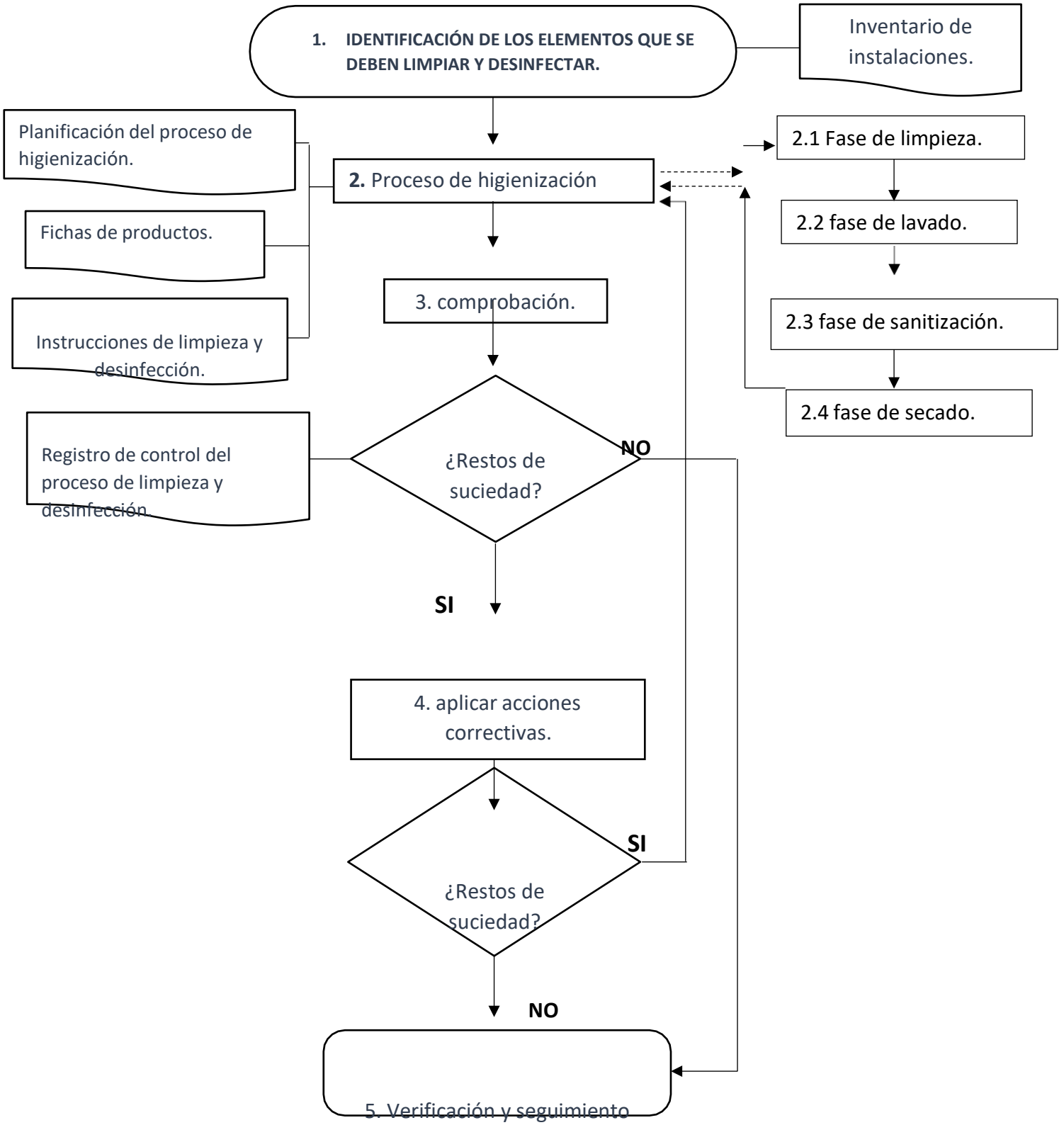
II. Etapa 2 (Lavado):
Eliminación de toda la suciedad visible mediante el uso de agua y detergente. Se considera el uso de detergente y elementos auxiliares (como escobillas o esponjas).

- Realizar un enjuague preliminar con agua para remover o retirar parcialmente la suciedad no adherida.
- Aplicar el producto detergente/desengrasante, llevando a cabo la dilución adecuada para la actividad; luego enjabonar con ayuda de la espumadora o con herramientas manuales como cepillos o esponjillas.
- Llevar a cabo el proceso de aclarado y evitar que al final de este proceso queden superficies con producto.

III. Etapa 3 (Sanitización):
Aplicación de productos químicos específicos (satinizantes), para reducir el número de microorganismos a niveles aceptables en superficies limpias.

- Realizar la disolución de producto sanitizante y aplicar; posterior a este proceso retirar el producto con agua (en caso de que lo requiera).

1.4.3 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



1.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.5.1 Limpieza de instalaciones - cocina

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHOS	**1.** Use guantes plásticos y tapaboca para iniciar la actividad. **2.** Recoja todos los equipos, menajes y demás elementos que se encuentren en la superficie de mesones y estufa. **3.** Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. **4.** Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover la grasa y suciedad. **5.** Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos **3.** No enjuague	Diariamente en forma superficial y todos los viernes se hace de manera profunda y en forma general.	• Tapabocas. • Guantes plásticos. • Cepillo. • Agua. • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas • Gorro. • Tapabocas. • Tollas desechables	Manipuladora de alimentos
VENTANAS	**1.** Use guantes plásticos para iniciar actividad. **2.** Recoja los residuos de grasa y polvo dispóngalos en una bolsa plástica. **3.** Prepare una solución de agua con detergente y restriegue el área con esponja. **4.** Enjuague con abundante agua	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos **3.** No enjuague	Limpieza y Desinfección todos los días una vez por semana de forma profunda	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica	Manipuladora de alimentos

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLES
MESONES	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, **2.** Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. **3.** Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. **4.** Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. **5.** Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos **3.** No enjuague	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica	Manipuladora de alimentos

PISOS	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad **2.** Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). **3.** Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. **4.** Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. **5.** Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos **3.** No enjuague	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Escoba. • Recogedor • Bolsa plástica • Balde plástico • Agua • Detergente. • Hipoclorito.	Manipuladora de alimentos
AREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**ELEMENTOS UTILIZADOS**	**RESPONSABLE**
PUERTAS	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad **2.** Tome una toalla limpia y seca. **3.** Recoja el polvo. **4.** Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. **5.** Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos **3.** No enjuague	Limpieza y Desinfección diariamente y de forma profunda los días viernes	• Tapaboca • Guantes plásticos. • Toallas, • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Manipuladora de alimentos

CANECA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección diariamente	• Tapabocas. • Guantes plásticos. • Toallas. • Esponja y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Manipuladora de alimentos
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del servicio y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 3 veces al día (antes de iniciar labores, antes de almuerzo y después del almuerzo).	• Atomizador • Agua • Hipoclorito	Manipuadora de alimentos

1.5.2 Menaje de cocina – Menaje, utensilios y equipos de cocina

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PLATOS, VASOS , POCILLOS Y CUBIERTOS (CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS)	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. **2.** Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. **3.** Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la mugre y la grasa del utensilio. **4.** Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. **2.** Sumerja platos, vasos y pocillos y deje actuar por 10 minutos. **3.** Deje escurrir. No enjuagar	Limpieza y desinfección a diario	• Tapabocas • Gorros • Guantes plásticos. • Toallas • Esponja y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Manipuladora de alimentos
AREA DEAPLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUNCIA**	**ELEMENTOS UTILIZADOS**	**RESPONSABLE**
NEVERA	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. **2.** Retire de la nevera todos los alimentos y residuos, estos últimos dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. **3.** Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 1 minuto **3.** Deje secar no enjuague	Limpieza y desinfección diaria una vez por semana de forma profunda.	• Tapabocas • Guantes plásticos, • Bolsa plástica • Toallas, • Esponja. • Balde plástico • Agua • Detergen • Hipoclorito	Manipuladora de alimentos

	4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.				
ESTUFA	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad **2.** Retire los residuos, dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. **3.** Prepare una solución de agua con detergente/desengrasante y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la grasa y suciedad.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en la estufa de actuar por 1 minuto. **3.** No enjuague	Limpieza y desinfección diariamente y una profunda una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos, • Bolsa plástica. • Toallas, • Esponja abrasiva • Balde plástico • Agua • Detergente/ Desengrasante • Hipoclorito	Manipuladora de alimentos
LICUADORA	**1.** Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. **2.** Desenrosque la base de la licuadora, retire los restos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. **3.** Prepare una solución de agua con detergente y frote con esponja la base de la licuadora y el vaso. **4.** Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. **2.** Sumerja el vaso y la base de la licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar por 1 minuto. **3.** Deje escurrir **4.** No enjuagar	Limpieza y desinfección diarios	• Tapabocas • Guantes plásticos, • Bolsa plástica, toallas, • Esponja • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito	Manipuladora de alimentos

1.5.3 Área de baños

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHOS	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, **2.** Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. **3.** Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. **4.** Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área. **5.** Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. **4.** No enjuague	Limpieza y desinfección diariamente y una profunda una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas	Auxiliar de servicios varios
AREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**ELEMENTOS A UTILIZAR**	**RESPONSABLE**
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, **2.** Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. **3.** Retire con una toalla limpia y seca el polvo y suciedad adherida. **4.** Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. **4.** No enjuague	Limpieza y desinfección se realiza a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Auxiliar de servicios varios

	remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. **5.** Enjuague con abundante agua y se deja escurrir				
PISOS	**1.** Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. **2.** Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. **3.** Prepare una solución de agua con detergente **4.** Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. **5.** Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. **2.** Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área deje actuar por 30 minutos. **4.** No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Bolsa plástica • Escoba • Cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito	Auxiliar de servicios varios
AREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**ELEMENTOS A UTILIZAR**	**RESPONSABLE**
CANECA	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. **2.** Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. **3.** Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. **4.** Enjuague con abundante agua	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y **3.** Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. **4.** No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	• Tapabocas • guantes plásticos, • Toallas, • Esponja abrasiva y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito	Auxiliar de servicios varios

AMBIENTE	**N.A**	La desinfección se realizará diariamente así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. **2.** Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del baño y dejar caer hasta el piso	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, antes de almuerzo después del almuerzo).	• Atomizador • Agua • Hipoclorito	Auxiliar de servicios varios

1.5.4 AREA DE SALON, COMEDOR Y DEMAS INSTALACIONES

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
PAREDES Y TECHO	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. **2.** Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón. **3.** Retire la suciedad que se encuentre en el área con una toalla limpia y seca. **4.** Prepare solución de agua con detergente y con un cepillo/esponja restriegue hasta remover la suciedad.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos **4.** No enjuague.	Limpieza y Desinfección semanal	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Cepillo/ esponja • Agua • Detergente • Hipoclorito	Auxiliar de servicios varios

MESAS Y SILLAS	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad **2.** Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. **3.** Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área. **4.** Enjuague con abundante agua y deje escurrir	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos **4.** No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario, al día al iniciar la mañana entre comidas. Y después de salida de los niños	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente hipoclorito	Auxiliar de servicios varios
AREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**ELEMENTOS A UTILIZAR**	**RESPONSABLE**
PISOS	**1.** Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. **2.** Recoja los residuos con una escoba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. **3.** Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. **4.** Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos **4.** No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Escoba • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito	Auxiliar de servicios varios
MATERIAL DIDAGTICO Y MOBILIARIO	**1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada	Limpieza y desinfección a Diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva	Auxiliar de servicios varios

	2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. **3.** Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad **4.** Enjuague con abundante **5.** Agua y deje escurrir	1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos **4.** No enjuague.		• Agua • Detergente • Hipoclorito	
CANECA	**2.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. **3.** Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación **4.** Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. **5.** Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área deje actuar por 10 minutos **4.** No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	• Tapabocas • Guantes plásticos, • Toallas, • Esponja abrasiva y/o cepillo • Balde plástico • Agua • Detergente • Hipoclorito	Auxiliar de servicios varios
AMBIENTE	**N.A**	La desinfección se realizará diariamente así: **1.** Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada1litro agua. **2.** Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del salón/comedor y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 3 veces al día (antes de iniciar labores, antes de	• Atomizador • Agua • Hipoclorito	Auxiliar de servicios varios

			almuerzo después del almuerzo).		

1.5.5 PROCEDIMEINTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
FRUTAS Y VERDURAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 2. Prepare una solución de Eco flora de 3ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 3. Sumerja las frutas/verduras y deje actuar por 3 minutos. 4. Enjuague con abundante agua.	Limpieza y Desinfección se hace a diario, de acuerdo a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	• Tapabocas • Guantes Plásticos, • Cuchillo • Recipiente plástico • Agua • Eco flora	Manipuladora de alimentos

1.5.6 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Frutas y verduras	3 ml * 1lt de agua	3 minutos
Baños (superficies y accesorios)	5ml* 1lt agua	30 minutos
Menaje y Cubiertos	2ml*1lt de agua	10 minutos
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	2ml*1lt de agua	10 minuto
Cocina (superficies y mesones)	4ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	2ml* 1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchonetas	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	5ml*1lt de agua	10min
Ambientes	2ml * lt de agua	N.A

OBSERVACIONES:

- Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas.
- Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área**.**

1.6 ANEXO. PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS



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

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

2.1 OBJETIVOS

2.1.1 GENERAL

Garantizar que todas las áreas del UDS CORALES DE AMOR estén libres de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

2.1.2 ESPECÍFICOS

- Establecer la documentación de los procesos para la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.
- Dar cumplimiento al decreto 3075 de 1997, Articulo 29.

2.2 ALCANCE

El programa de control de pagas, aplica para todas las instalaciones del HIC Boston y busca asegurar condiciones óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

- **Baño:** paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, caneca.
- **Cocina:** paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.
- **Salón comedor y otros:** paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

2.3 DEFINICIONES

- **ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL:** Son todas las acciones que se llevan a cabo para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales del espacio que nos rodea, o son influenciadas por algún proyecto o actividad.

- **Cebos:** Sustancias o elementos diseñados para atraer o matar las plagas. Estos también pueden usarse en comedores y cocina, donde se dé la propagación o generación de plagas.

- **Desratización:** Control de roedores (ratones y ratas) dentro de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, evitando que los roedores penetren, vivan o proliferen dentro de las instalaciones.

- **Infestación:** es la presencia y multiplicación de pagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y materias primas.

- **Medida preventiva:** Son aquellas actividades dirigidas a la disminución de las probabilidades de la aparición de un suceso no deseado.

- **Plaguicida:** cualquier sustancia o mescla de sustancias empleadas en la prevención y control de toda especie de plantas y animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mescla utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o desecantes.

- **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación de la piel, mucosas o por cultivo de microorganismos transportados desde la fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

- **Artrópodo:** son los animales invertebrados que forman el filo más diverso del reino animal. Estos animales tienen el cuerpo cubierto por un exoesqueleto conocido como cutícula y formado una serie lineal de segmentos ostensibles, con apéndices de piezas articuladas. Por ejemplo, los arácnidos, los insectos y los crustáceos son artrópodos.

- **Aspersión:** Es un método de aplicación de sustancias por medio del esparcimiento de agua o alguna otra sustancia por medio de pequeñas gotas.

- **Fumigación:** método empleado para el control de plagas que involucra el tratamiento con gas.

- **Plaga:** aparición masiva y repentina de seres vivos pertenecientes a la misma especie que causan graves daños a poblaciones.

- **Roedores:** son considerados reservorios de agentes patógenos de diferentes grados de importancia para la salud pública. En pocas ocasiones el roedor es afectado por el patógeno. Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles,

contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importantes vehículos de muchos de estos patógenos.

2.4 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Esta es la manera más eficiente de eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, por tanto, el servicio de alimentación deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentras donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas y conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota en la UDS mientras se presta el servicio.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerrados
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.
- En las áreas del jardín donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores.

2.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS.

2.5.1 Cocina

AREA DE APLICACION	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
COCINA	**1.** Verifique las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina.	Diaria	Registro de limpieza y desinfección	Manipuladora de Alimentos

2.5.2 Baños

AREA DE APLICACION	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
BAÑOS	**1.** Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño.	Diario	Registro de limpieza y desinfección	Auxiliar de servicios generales

2.5.3 Salón/comedor y otras áreas

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
SALÓN / COMEDOR Y OTROS	**1.** Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño.	Diario	Registro de limpieza y desinfección	Auxiliar de servicios generales

3. MANEJO DE SECIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1 OBJETIVOS

3.1.1 OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de tal manera que evite la acumulación y contaminación de alimentos, áreas, dependencia o equipos, del medio ambiente, proliferación de plagas, aplicando las medidas pertinentes.

3.1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando rápidamente los desechos de las diferentes áreas de preparación y servicio, depositándolos en los respectivos recipientes de acuerdo al tipo de residuo.

- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, decreto 3075 de 1997.

3.2 ALCANCE

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

3.3 DEFINICIONES

- **Almacenamiento temporal:** Es la acción del generador de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables dentro de sus instalaciones mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final. (Decreto 1713 de 2002 Ministerio de Medio Ambiente).

  - **Basura:** Se entiende por todo residuo solido o semisólido, con excepción deexcretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos,cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos.
- **Centro de acopio:** es el espacio destinado para el almacenamiento transitorio de residuos, generalmente ubicadas en las instalaciones del generador, en los

que una vez realizada la separación en la fuente se almacenan, seleccionan y acondicionan para facilitar su aprovechamiento, tratamiento o recolección.

- **Desecho:** Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o que desea desprenderse.
- **Desperdicio:** Todo residuo sólido o semisólido, de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

- **Disposición final de residuos:** E s el proceso de aislar y confinar los residuos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares técnicamente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

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

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

- **Reciclaje:** es el procedimiento durante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelven a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima e insumos para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje puede constar de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva acopio, reutilización, transformación y comercialización. (Decreto 1713 de 2002 Ministerio de Medio Ambiente).

- **Recolección:** Es la acción de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la entidad prestadora de servicio. (Decreto 1713 de 2002 Ministerio de Medio Ambiente).

- **Residuo aprovechable:** es cualquier material, objeto, sustancia o elemento que no tiene valor de uso directo para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo. (Decreto 1713 de 2002 Ministerio de Medio Ambiente).

- **Residuo no aprovechable:** es todo material o sustancia de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicio que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación, en un proceso productivo. Son residuos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final, por lo tanto, generan costo de disposición. (Decreto 1713 de 2002 Ministerio de Medio Ambiente).

- **Separación en la fuente:** es la clasificación de los residuos en el sitio de generación para su posterior manejo. (Decreto 1713 de 2002 Ministerio de Medio Ambiente).
- **Tratamiento:** Es el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido de características diferentes.

3.4 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

ORGANICOS: son residuos biodegradables, se componen naturalmente y tiene la propiedad de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otra materia orgánica. Los residuos orgánicos se componen de restos de comida y restos vegetales de origen domiciliario. Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

INORGANICO: son aquellos desechos de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural, que, expuestos a las condiciones ambientales naturales, tarda mucho tiempo en degradarse, es decir, no vuelven a integrarse a la tierra, sino tras un largo periodo de tiempo.

3.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS

3.5.1 COCINA

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA COCINA	
RESPONSABLE: Manipuladora de Alimentos			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (recolección de carne, cáscaras, residuos de comida) **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS**: (empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel)	• Diario • Al inicio y al final de la jornada	• Recipiente plástico con tapa • Bolsas plásticas	**1.** Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas. **2.** Recolección por la manipuladora de alimento
OBSERVACIONES: Los recipientes plásticos de los desinfectantes una vez utilizados se devuelven al proveedor o tendero			

3.5.2 BAÑOS

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS	
RESPONSABLE: Auxiliar de servicios generales.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS	Diario al inicio y al finalizar la jornada	Recipiente plástico con bolsa plástica tapa y pedal	**1.** Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño. **2.** Recolección por la auxiliar de servicios generales
OBSERVACIONES: Recuerde sacar los residuos generados en el baño de acuerdo a la programación de recolección de basuras por sector; Así como aplicar procedimiento de limpieza y desinfección a la caneca			

3.5.3 SALON/COMEDOR Y OTROS

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD:** RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA COMEDOR Y OTRO	
RESPONSABLE: Auxiliar de servicios generales			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS	• Diario • Al inicio y al final de la jornada	• Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa • Recipientes de capacidad adecuada pararesiduos inorgánicos con bolsa	**1.** Almacenar temporalmente los residuos orgánicos como son los restos de comida depositándolos en una caneca con bolsa plástica. **2.** Almacenar el papel y los residuos o restos de material didáctico en una caneca con bolsa.
OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados en la UDS de acuerdo a la programación de recolección de basuras decada sector.			

3.6 CODIGO DE COLORES

SECTOR	TIPO DE RESIDUO	COLOR
Doméstico	Orgánico y biodegradable	Verde
	Aprovechable (papel y cartón)	Gris
	Aprovechable (plástico)	Azul
	No aprovechable (vidrios partido y bobillas)	Blanco
	No aprovechable (baterías)	Determinando por entidad recolectora
	No aprovechable (residuos de primeros auxilio)	Rojo
NOTA: los colores en la tabla obedecen a la normativa aplicable		

3.7 PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

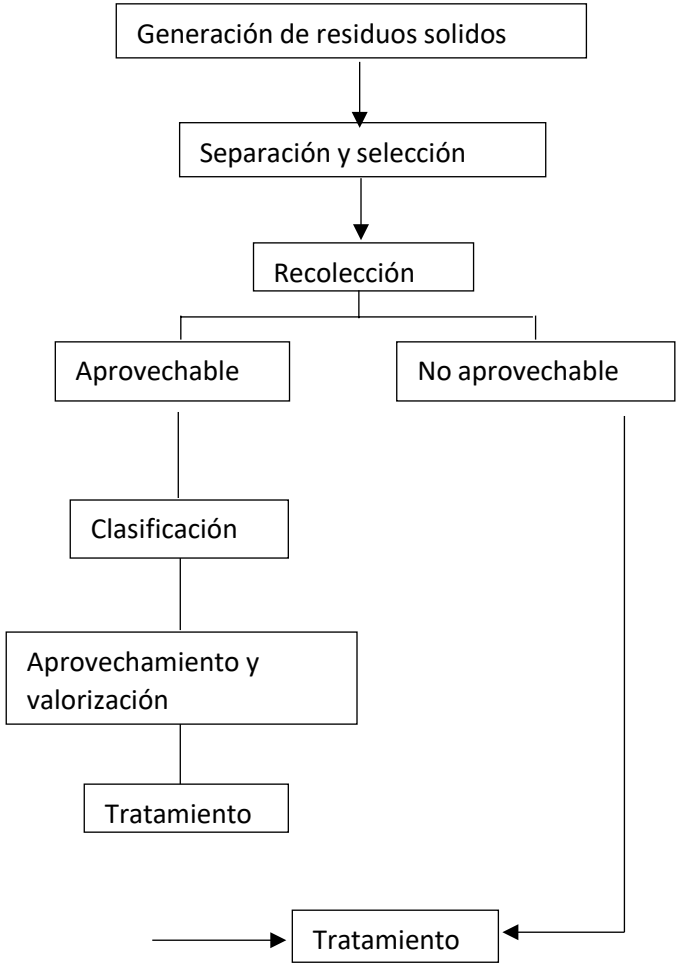
TIPO DE RESIDUO	RESIDUO	CLASIFICACIÓN	ALMACENAMIENTO	DISPOSICIÓN FINAL
HOSPITALARIO	Gasas (no aprovechable)	Peligro	Debe recolectarse en caneca color rojo y dejarlo en el Centro de Acopio en la zona de residuos peligrosos.	Hacer una disposición final responsable, con empresas que disponen los residuos (verificar si cuentan con los respectivos licenciamientos ambientales). Realizar convenios y acuerdos con empresas especializadas.
HOSPITALARIO	Algodón (no aprovechable)	Peligroso	Debe recolectarse en caneca color rojo y dejarlo en el Centro de Acopio en la zona de residuos peligrosos.	Hacer una disposición final responsable, con empresas que disponen los residuos (verificar si cuentan con los respectivos licenciamientos ambientales). Realizar convenios y acuerdos Con empresas especializadas.
HOSPITALARIO	Baja lengua (no aprovechable)	Peligroso	Debe recolectarse en caneca color rojo y dejarlo en el Centro de Acopio en la zona de residuos peligrosos.	Hacer una disposición final responsable, con empresas que disponen los residuos (verificar si cuentan con los respectivos Licenciamientos ambientales). Realizar

				convenios y acuerdos con empresas Especializadas.
QUIMICO (toxico)	Jabón en polvo (no aprovechable)	Peligroso	Hacer una disposición final responsable, con empresas que disponen los residuos (verificar si cuentan con los respectivos licenciamientos ambientales).	Se realiza un consumo total de los materiales que se vierten y no se disponen como residuos sólidos. Se propone disminución en consumo o uso de Alternativas biodegradables.
QUIMICO (toxico)	Desinfectante (recipiente aprovechable)	Peligroso	De manera controlada recolectar los recipientes plásticos en una caneca color azul luego de ser limpiado solo con agua. Se almacena en el Centro de Acopio, en la zona delimitada y señalizada para los residuos Químicos.	Se realiza un consumo total de los materiales que se vierten y no se disponen como residuos sólidos. Se propone disminución en consumo o uso de alternativas biodegradables.
QUIMICO (toxico)	Hipoclorito de sodio (desinfectante) – (recipiente aprovechable)	Peligroso	De manera controlada recolectar los recipientes plásticos en una caneca color azul luego ser limpiada solo con agua. Se almacena en el Centro de Acopio, en la zona delimitada y señalizada para los residuos químicos	Se realiza un consumo total de los materiales que se vierten y no se disponen como residuos sólidos. Se propone disminución en consumo o uso de alternativas biodegradables.

QUIMICO (toxico)	Limpia vidrios (recipiente aprovechable)	Peligroso	De manera controlada recolectar los recipientes plásticos en una caneca color azul luego de ser limpiados con agua.	Se realiza un consumo total de los materiales que se vierten y no se disponen como residuos sólidos. Se propone disminución en consumo o uso de alternativas biodegradables
INORGANICO	Bombillas con ahorro de energía (tubos fluorescentes) – (no aprovechable)	Peligroso	Se considera un residuo especial, debe designarse un lugar de almacenamiento dentro del Centro de Acopio de Residuos en un recipiente blanco que esté debidamente delimitado y señalizado, para almacenar estas lámparas y bombillos para no generar contaminación al suelo. Estas lámparas son altamente contaminantes.	Hacer convenios con el proveedor para que recoja los residuos y los disponga de una manera controlada para evitar impactos ambientales.
ORGANICO	Cascaras de fruta (no aprovechable)	No peligroso	Debe ser recolectada debidamente en una caneca de color verde y almacenarla en el Centro de Acopio para los Residuos en la zona que ha sido señalizada para ello.	Hacer convenios con el proveedor para que recoja los residuos y los disponga de una manera controlada para evitar impactos ambientales.

ORGANICO	Verduras y vegetales en general (no aprovechable)	No peligroso	Debe ser recolectada debidamente en una caneca de color verde y almacenarla en el Centro de Acopio para los Residuos en la zona que ha sido señalizada para ello.	Hacer convenios con el proveedor para que recoja los residuos y los disponga de una manera controlada para evitar impactos ambientales.
ORGANICO	Residuos de comida en genera (no aprovechable)	No peligroso	Debe ser recolectada debidamente en una caneca de color verde y almacenarla en el Centro de Acopio para Residuos en la zona que ha sido señalizada para ello.	Hacer convenios con el proveedor para que recoja los residuos y los disponga de una manera controlada para evitar impactos ambientales.
ORGANICO	Hierbas, raíces, hojas (no aprovechable)	No peligroso	Debe ser recolectada debidamente en una caneca de color verde y almacenarla en el Centro de Acopio en la zona que ha sido señalizada para ello.	Hacer convenios con el proveedor para que recoja los residuos y los disponga de una manera controlada para evitar impactos ambientales.
INORGANICO	Botellas plásticas de bebidas (aprovechable)	No peligroso	Estos residuos deben ser recolectados en caneca color azul y almacenado en el Centro de Acopio de Residuos en el lugar señalizado para ello.	Hacer convenios con empresas de reciclaje. Posibles empresas que pueden comprar estos residuos.

3.7.1 DIAGRAMA DE FLUJO – METODOLOGIA DE GESTIÓN



3.8 RESIDUOS LÍQUIDOS

El manejo de residuos líquidos solo se hizo para el área de servicio de alimentación, lugar en cual se elaboran los alimentos ya que las otras áreas tienen su respectivo desagüe en el alcantarillado de la ciudad. Específicamente se desarrolló para la correcta disposición final de las grasas y aceites que cumplen su ciclo de uso.

3.8.1 PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

<table>
<tr><td colspan="2">PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS</td><td colspan="2">ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS EN LA COCINA</td></tr>
<tr><td colspan="4">RESPONSABLE: Manipuladora de Alimentos</td></tr>
<tr><td>OPERACIÓN</td><td>FRECUENCIA</td><td>IMPLEMENTOS</td><td>PROCEDIMIENTO</td></tr>
<tr><td>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (recolección de grasas y aceites utilizados)</td><td>• Diario
• Al final de cada jornada</td><td>• Recipiente de vidrio con tapa
• Embudo</td><td>1. Depositar los residuos líquidos utilizados en un recipiente de vidrio con la capacidad de recolectar los desechos semanales.
2. Recolección por la manipuladora de alimento</td></tr>
<tr><td colspan="4">OBSERVACIONES: Los residuos de grasas y aceites recolectados diariamente se almacenarán finalmente en un recipiente de vidrio con mayor capacidad semanalmente que será entregado a… cuando haya sido llenado completamente.</td></tr>
</table>

3.8.2 PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUO LIQUIDO

TIPO DE RESIDUO	RESIDUO	CLASIFICACIÓN	ALAMCENAMIENTO	DISPOSICIÓN FINAL
Orgánico	Aceite de cocina (aprovechable)	No peligroso	Debe ser recolectado diaria y debidamente en un recipiente de plástico con tapa y con capacidad de 5lt. Dicho recipiente almacenará el contenido	Hacer convenios con empresa recolectora de desechos para que recoja los residuos y los disponga de una

			por 5 días en la cocina hasta ser llenado y vertido en un recipiente con mayor capacidad ubicado en el Centro de Acopio en la zona que ha sido señalada para eso.	manera controlada para evitar impactos ambientales.

4. SUMINISTRO DE AGUA

4.1 OBJETIVOS

4.1.1 General

Garantizar que la UDS cuente con suministro de aguapotable durante la prestación del servicio.

4.1.2 Específicos

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

4.2 ALCANCE

Este programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes áreas del Jardín Infantil Refugio Naval como son baño, cocina, salón comedor y otros.

4.3 DEFINICIONES BASICAS

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

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

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

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

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

4.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE EN EL JARDIN INFANTIL

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
UDS	El agua que emplea la unidad de servicio es **POTABLE,** suministrada directamente por el acueducto de Cartagena De acuerdo con el Decreto (475/98) El agua suministrada por la persona que presta el servicio público de acueducto, deberá ser apta para el consumo humano, independientemente de las características del agua cruda y de su procedencia.	Diaria	Instalaciones hidráulicas.	Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Cartagena

4.4.1 Plan de contingencia para el suministro de agua.

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

- **Plan A (Cuando la unidad de servicio cuente con las condiciones de infraestructura):** La Unidad de Servicio – cuenta con un tanque elevado de agua de material lavable y resistente al deterioro. Con el cual podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos de un día de atención.

- **Plan B:** En el caso que la Unidad de Servicio-HI no cuente con tanque de almacenamiento de agua se realizarás Suspensión del servicio de atención previa autorización de la directora.

4.5 PROCEDIMIENTO OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

NOTA: La unidad de servicio de alimentación del Hogar infantil comunitario Boston adoptara el procedimiento de lavado y desinfección que más seadapte a sus necesidades, labor que se desarrollará teniendo en cuenta todos los protocolos de seguridad que dicha labor amerite. Se advierte que los accidentes o situaciones que se generen en razón o con ocasión al desarrollo de la actividad de limpieza y desinfección de tanques, será de exclusiva responsabilidad de la empresa seleccionada y la Unidad de Servicios, lo cual eximirá de cualquier tipo responsabilidad de carácter civil, penal y administrativa a la Nutricionista que elabora este documento.
Jacid Eleana Luna Turizo.

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

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
Tanque de Almacenamiento de agua	**1.** Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio no presta el servicio. **2.** El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. **3.** Seleccione la Empresa que realizará el procedimiento de lavado de tanques, la cual debe contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE EMITIDO POR LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD, este último será adjuntado a la certificación de lavado y desinfección que emita la empresa. **4.** Solicite y archive el Certificado de Lavado	Cada 6 meses	Certificado de lavado y desinfección de tanque.	ENTIDAD COMPETENTE

4.5.2 Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Tanque de Almacenamiento de Agua Potable

AREA	LIMPIEZA	DESINFECCION	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	**1.** Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio no presta el servicio. **2.** El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. **3.** Diligencie la planilla de Control. **4.** Use guantes industriales, botas de caucho, mascara con filtro para retener vapores de gas de cloro, gafas, casco, impermeable o abrigo de caucho para iniciar la actividad. **5.** Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque. **5.** Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.	La desinfección del tanque se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una solución desinfectante que contenga 50 ml de hipoclorito de sodio comercial por un (1) litro de agua **2.** Proceda a verter la solución desinfectante de arriba hacia abajo, dejando actuar por espacio de 20 minutos. **3.** Llené el tanque y cúbralo con su respectiva tapa. **4.** Permita la salida de agua durante cinco minutos con el fin de retirar los residuos de hipoclorito.	Cada 6 meses	• Guantes industriales. • Botas de caucho • Máscara con filtro para retener vapores de gas • Casco • Impermeable o abrigo. • Cepillo de cerdas duras y/o escoba. • Agua. • Hipoclorito	ENTIDAD COMPETENTE

	6. Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena. **7. ES PROHIBIDO USAR CUALQUIER TIPO DE DETERGENTE.** **8.** Enjuague el tanque con agua potable a presión o con un balde. **9.** Al terminar la limpieza retire el agua que se encuentre en el interior del tanque, el resto de agua que queda				

BIBLIOGRAFIA

Esta es la documentación en loa cual se basó la elaboración de este plan de saneamiento. Incluye cibergrafía.

- Biblioteca virtual: definición. De
- Comité de inocuidad de asoex Santiago, marzo 2016. Guía para la selección y uso de detergentes y sanitizantes en centrales frutícola.
- Fundación vasca para la seguridad agroalimentaria. Limpieza y desinfección.
- Acuerdo 634 de 2015. Regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado para del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1140 de 2003. Disposición de los residuos sólidos.
- Decreto 1713 de 2002 ministerio de medio ambiente.
- Norma técnica colombiana GTC 24. Gestión ambiental, residuos sólidos, guía para la separación de la fuente.
- Sitio web: consorcio provincial residuos sólidos, Málaga. Residuos orgánicos.
- San juan reciclados y demoliciones. ¿cuáles son los residuos inorgánicos?
- https://es.wikihow.com/deshacerse-del-aceite-de-cocina-usado
- Trabajo de grado de Sara Isabel Sánchez Garcés: implementación del programa de residuos sólidos y líquidos de la distribuidora de carnes la gran esquina. 2014