PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



INTRODUCCIÓN

El Plan de Saneamiento Básico del Hogar Infantil Sosimo Suárez constituye un conjunto estructurado de programas y acciones orientadas a preservar y mejorar las condiciones sanitarias de la institución. Su finalidad es reducir los riesgos de contaminación, infecciones y enfermedades, garantizando un entorno seguro para los niños y el talento humano.

Este plan establece lineamientos claros para la prevención, control y eliminación de posibles focos de contaminación, mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y procedimientos estandarizados que aseguren la inocuidad de los alimentos y la seguridad de todos los usuarios del servicio.

OBJETIVO

Asegurar un ambiente saludable, seguro y protector para los niños y el personal del hogar infantil, a través de la implementación, seguimiento y evaluación permanente del Plan de Saneamiento Básico, en concordancia con la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997, modificado por la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 9 de 1979).

El plan contempla acciones relacionadas con la limpieza y desinfección de instalaciones, control integrado de plagas, manejo adecuado de residuos, garantía de suministro de agua potable, evaluación de proveedores y aplicación de prácticas higiénicas en equipos, utensilios y procesos, con el propósito de prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de la comunidad educativa.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico es de obligatorio cumplimiento para todo el talento humano del hogar infantil, incluyendo manipuladoras de alimentos, auxiliares de servicios generales, docentes, auxiliares pedagógicas y demás personal vinculado a la institución.

DESARROLLO

1. Programa de Limpieza y Desinfección

El programa de limpieza y desinfección es un componente fundamental del Plan de Saneamiento Básico, ya que permite disminuir significativamente la presencia de microorganismos patógenos en las instalaciones.

A través de procedimientos previamente establecidos y estandarizados, se intervienen todas las actividades diarias, desde la recepción y manipulación de alimentos hasta la desinfección de áreas físicas, equipos y materiales didácticos. Su propósito es evitar la proliferación y transmisión de bacterias, virus y otros agentes contaminantes, garantizando un ambiente seguro tanto para los niños como para el personal.

Para asegurar la efectividad del programa, se emplean productos autorizados y adecuados para cada superficie, además de realizar procesos permanentes de capacitación al personal responsable.

OBJETO DEL PROGRAMA

Garantizar condiciones óptimas de higiene y seguridad en todas las áreas del hogar infantil mediante la aplicación, supervisión y mejora continua de procedimientos de limpieza y desinfección, abarcando desde la recepción de alimentos hasta el manejo de materiales pedagógicos, con el fin de prevenir la contaminación y proteger la salud de los niños.

ALCANCE DEL PROGRAMA

El programa se implementa en todas las áreas de la institución, incluyendo:

- Servicio y preparación de alimentos.
- Áreas sanitarias.
- Bodega de almacenamiento de alimentos.
- Áreas comunes.
- Zonas de lavado.
- Espacios de almacenamiento de utensilios y productos de aseo.
- Demás superficies e instalaciones del hogar infantil.

DEFINICIONES

Limpieza:
Proceso mediante el cual se eliminan residuos visibles, suciedad y materia orgánica de las superficies, utilizando agua potable y detergentes adecuados. Es el paso inicial e indispensable antes de realizar procesos de desinfección.

Enjuague:
Etapa posterior a la limpieza que consiste en retirar completamente los residuos de detergentes y productos químicos mediante el uso de agua potable, evitando que permanezcan sustancias que puedan contaminar.

Detergente:
Sustancia química que facilita la remoción de suciedad adherida a superficies sólidas durante el proceso de lavado, sin generar daños como abrasión o corrosión cuando se utiliza correctamente.

Desinfección:
Procedimiento destinado a eliminar la mayoría de los microorganismos patógenos presentes en superficies, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos como calor, radiación ultravioleta u otros sistemas autorizados.

Esterilización:
Proceso más riguroso que destruye completamente todas las formas de vida microbiana, incluidas las esporas, mediante métodos físicos o químicos especializados.

Desinfectante:
Agente químico utilizado para eliminar microorganismos en crecimiento, aunque no siempre destruye esporas bacterianas, salvo que esté específicamente formulado para ello.

Contaminación cruzada:
Transferencia de microorganismos de una superficie, alimento o material a otro. En el contexto alimentario, ocurre comúnmente cuando se utilizan los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y cocidos sin previa limpieza y desinfección, representando un riesgo sanitario significativo que debe prevenirse mediante prácticas adecuadas.

MARCO TEÓRICO

La limpieza se define como la remoción de suciedad y materiales extraños —como tierra o residuos orgánicos— de las superficies, generalmente mediante el uso de agua y detergentes. Este procedimiento es esencial antes de realizar procesos de desinfección o esterilización, ya que la presencia de materia orgánica puede disminuir la eficacia de dichos procesos.

La descontaminación implica la eliminación de microorganismos patógenos hasta niveles que permitan la manipulación segura de objetos y superficies.

La desinfección elimina la mayoría de microorganismos patógenos presentes, excepto ciertas formas resistentes como las esporas bacterianas. Por su parte, la esterilización constituye un proceso más completo, ya que destruye todas las formas de vida microbiana sin excepción.

La principal diferencia entre desinfección y esterilización radica en que la esterilización elimina incluso las esporas bacterianas, mientras que la desinfección actúa principalmente sobre microorganismos en estado activo.

AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL HOGAR INFANTIL

En el Hogar Infantil se emplean productos específicos para garantizar la correcta limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos y utensilios, asegurando condiciones adecuadas de higiene y salubridad.

El desinfectante utilizado es **hipoclorito de sodio al 5,25 % (Límpido Blancox)**, cuyo uso se realiza conforme a su ficha técnica y recomendaciones del fabricante (Anexo 1).

Para la limpieza de superficies generales como pisos, paredes, techos, ventanas, bodegas, estibas plásticas, sanitarios, material didáctico, recipientes para residuos, mobiliario (mesas y sillas) y utensilios de aseo, se emplea **jabón en polvo básico**, siguiendo las indicaciones establecidas en su ficha técnica (Anexo 2).

En el área del servicio de alimentación, específicamente para el lavado de menaje, mesones y utensilios de cocina, se utiliza **jabón líquido para loza (LAVAMAX)**, conforme a las especificaciones técnicas del producto (Anexo 3).

Todos los productos destinados a la limpieza y desinfección se almacenan en un espacio exclusivo para insumos de aseo, debidamente señalizado y rotulado. Este se encuentra ubicado en el área de lavado y almacenamiento de utensilios de limpieza (traperos, escobas, recogedores, cepillos, baldes y jeringa dosificadora para hipoclorito), manteniéndose fuera del alcance de los niños y niñas, con el fin de prevenir accidentes y garantizar un manejo seguro.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las actividades de limpieza y desinfección se realizan diariamente siguiendo una secuencia estandarizada que permite asegurar la eliminación efectiva de suciedad y microorganismos.

El proceso inicia con la **limpieza**, que consiste en el lavado de las superficies utilizando agua potable y detergente, con el propósito de remover residuos visibles, suciedad y cualquier tipo de material contaminante presente en áreas como pisos, mesones y demás superficies de contacto, La cantidad de detergente en polvo a utilizar se determina según el tipo y tamaño del área a higienizar, teniendo como referencia la tabla de dosificación establecida para garantizar una correcta concentración del producto y asegurar su eficacia.

Posteriormente, se realiza el proceso de **desinfección**, aplicando la solución de hipoclorito de sodio en la concentración adecuada, respetando el tiempo de contacto recomendado para lograr la eliminación de microorganismos patógenos.

Este procedimiento sistemático permite mantener condiciones sanitarias óptimas en todas las áreas del hogar infantil y reducir el riesgo de contaminación.

DOSIFICACION DE DETERGENTE PARA ACTIVIDADES DE LIMPIEZA

SUPERFICIE O ELEMENTO A LIMPIAR	CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS	CANTIDAD DE AGUA EN LITROS															
		1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	20	25
MESAS AREA DISTRIBUCION		10	20	30	40	50	60	70	90	100	110	120	130	140	150	200	250
NEVERAS, ESTUFAS		12	24	36	48	60	72	84	108	120	132	144	156	168	180	240	300
MESONES, PISOS		10	20	30	40	50	60	70	90	100	110	120	130	140	150	200	250
PAREDES, PUERTAS, VENTANAS, TECHOS, BAÑOS		2	4	6	8	10	12	14	18	20	22	24	26	28	30	40	50
TRAPEROS		30	60	90	120	150	180	210	270	300	330	360	390	420	450	600	750
LAVADEROS, POCETAS		10	20	30	40	50	60	70	90	100	110	120	130	140	150	200	250
TANQUE AEREO DE ALMACENAMIENTO AGUA		10	20	30	40	50	60	70	90	100	110	120	130	140	150	200	250
CANECAS DISPOSICION DE DESECHOS		4	8	12	16	20	24	28	36	40	44	48	52	56	60	80	100
CANASTILLAS, ESTANTES, ANGEOS		4	8	12	16	20	24	28	36	40	44	48	52	56	60	80	100

Una vez finalizado el proceso de lavado, se procede a la preparación de la solución desinfectante, teniendo en cuenta el volumen de agua requerido según el tipo de superficie, área o material que será sometido a desinfección.

Preparación de la solución desinfectante

La solución de hipoclorito de sodio se prepara siguiendo estrictamente las cantidades establecidas en la tabla de dosificación para hipoclorito al 5,25 %, garantizando así una concentración adecuada y efectiva.

El procedimiento se desarrolla de la siguiente manera:

- Se determina el volumen de agua necesario y se mide en litros utilizando un balde medidor. Cuando la solución está destinada a la desinfección de alimentos, la medición se realiza con jeringa para asegurar mayor precisión según la cantidad requerida.
- Posteriormente, se mide el volumen exacto de hipoclorito utilizando una jeringa de 10 cc, de acuerdo con la dosificación indicada en la tabla y el tipo de superficie o material a desinfectar.
- Una vez preparada, la solución se aplica sobre la superficie previamente limpia, asegurando que quede completamente cubierta para garantizar su efectividad.

Es importante no utilizar las manos para distribuir la solución desinfectante. Asimismo, después de aplicar el hipoclorito, no se debe lavar nuevamente con jabón ni con agua caliente o tibia, ya que esto puede disminuir la acción del desinfectante.

Se debe respetar el tiempo de contacto recomendado, permitiendo que el principio activo actúe correctamente y logre la eliminación adecuada de los microorganismos presentes.

DOSIFICACION DE LIMPIDO (HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%) PARA ACTIVIDADES DE DESINFECCION

SUPERFICIE O ELEMENTO A DESINFECTAR		CANTIDAD DE AGUA EN LITROS																TIEMPO (MINUTOS)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	20	25	
MANOS Y UÑAS	LIMPIDO (Centimetros Cubicos o Millitros)	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	30	40	50	1
MENAJE (VASOS, PLATOS, CUCHARAS)		4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	60	80	100	15
UTENSILIOS		4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	60	80	100	15
MESAS AREA DISTRIBUCION		8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96	104	120	160	200	15
NEVERAS, ESTUFAS		4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	60	80	100	15
FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	20	25	5 a 10
MESONES, PISOS		15	30	45	60	75	90	105	120	135	150	165	180	195	225	300	375	15
PAREDES, PUERTAS, VENTANAS, TECHOS, BAÑOS, TRAPEROS,		15	30	45	60	75	90	105	120	135	150	165	180	195	225	300	375	10
CANASTILLAS, ESTANTES, ANGEOS		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	75	100	125	20
TANQUE AEREO DE ALMACENAMIENTO AGUA		20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	300	400	500	15
CANECAS DISPOSICION DE DESECHOS		50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	750	1000	1250	10

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, MATERIALES Y ESPACIOS

1. Alcance

El presente procedimiento aplica a todas las áreas, instalaciones, equipos, materiales y mobiliario del Hogar Infantil, incluyendo:

- Salones y áreas pedagógicas (material didáctico, mesas, sillas, colchonetas).
- Bodega de almacenamiento de alimentos.
- Área de servicio de alimentos.
- Equipos (neveras, congeladores, estufa, gramera, termómetros).
- Mesones y menaje.
- Canecas de sanitarios.
- Canecas de almacenamiento temporal de residuos sólidos.
- Canecas plásticas para almacenamiento de alimentos no perecederos.
- Estibas plásticas.
- Pisos, paredes y ventanas.
- Tanque de almacenamiento de agua.

2. Responsables

La persona encargada de servicios generales es responsable de ejecutar los procesos de limpieza y desinfección de:

- Sanitarios
- Pisos
- Mesas
- Ventanas
- Paredes
- Salones
- Comedores
- Material didáctico
- Espacios físicos
- Demás mobiliario del Hogar Infantil

En el área de servicio de alimentos, la manipuladora de alimentos realiza los procesos correspondientes al inicio de la jornada.

3. Frecuencia de Limpieza y Desinfección

3.1 Limpieza y desinfección diaria

Se realiza diariamente en:

- Pisos y superficies.
- Mesas y mesones.
- Menaje.
- Equipos del servicio de alimentos (neveras, estufa, gramera, termómetros).
- Alimentos crudos.
- Recipiente de almacenamiento de agua para consumo diario.

Horario:
Se ejecuta al inicio de la jornada laboral (6:30 a.m., lunes a viernes), momento en el cual la manipuladora realiza:

- Barrido general.
- Lavado y desinfección de mesones, pisos y menaje.
- Lavado y desinfección de alimentos a preparar durante el día.
- Diligenciamiento del formato de control de temperatura de neveras y congeladores.
- Registro en el formato diario de limpieza y desinfección.

3.2 Limpieza y desinfección semanal

Se realiza los viernes a partir de las 3:00 p.m., una vez finalizada la jornada de atención, con el fin de preparar las áreas de almacenamiento para la recepción de productos por parte de proveedores.

Incluye:

- Estibas.
- Canecas de almacenamiento de productos no perecederos.
- Neveras.
- Instalaciones de la bodega de almacenamiento de alimentos.
- Canecas de almacenamiento de residuos sólidos.

3.3 Jornada general semanal

Se realiza el último viernes de cada semana e incluye limpieza y desinfección de todas las áreas del Hogar Infantil.

3.4 Jornada mensual de limpieza y desinfección

Se realiza el último viernes de cada mes e incluye limpieza y desinfección profunda de:

- Todas las áreas e instalaciones.
- Material didáctico.
- Mesas y sillas.
- Colchonetas.
- Bodega de almacenamiento.
- Servicio de alimentos.

- Canecas sanitarias.
- Canecas de almacenamiento temporal de residuos.
- Canecas de almacenamiento de alimentos no perecederos.
- Paredes.
- Ventanas.
- Tanque de almacenamiento de agua.

4. Prealistamiento de Alimentos para Refrigeración y Congelación

El programa contempla el proceso de prealistamiento de alimentos previo a su almacenamiento en refrigeración o congelación.

Para frutas y verduras:

1. Selección del producto.
2. Lavado.
3. Desinfección.
4. Empaque en bolsas plásticas transparentes.
5. Rotulado con:
    - Nombre del producto.
    - Fecha de ingreso.

Este procedimiento garantiza condiciones adecuadas de conservación en frío y trazabilidad de los alimentos.

PLAN DE CONTINGENCIA

El producto principal establecido para la desinfección es el hipoclorito de sodio al 5,25 % (Blancox).

No obstante, en caso de no contar con el desinfectante definido en el programa y ser necesario garantizar la continuidad del servicio, se implementarán las siguientes medidas alternativas:

1. Uso de vinagre blanco

- Se utilizará vinagre blanco en concentración del 50 %.
- Preparación: mitad agua potable y mitad vinagre blanco.
- Aplicable para desinfección de áreas, equipos y alimentos.

2. Choque térmico

Se empleará como método alternativo para la eliminación de bacterias y microorganismos.

Para superficies, equipos y menaje:

- Uso de agua en ebullición (100 °C).

- Aplicación con precaución para evitar riesgos.

Para desinfección de alimentos (método de escaldado):

- Sumergir el alimento en agua en ebullición.
- Mantener en contacto durante 2 minutos.
- Retirar el agua caliente inmediatamente después del tiempo indicado.

El plan de contingencia se aplicará únicamente en ausencia del hipoclorito de sodio y cuando sea indispensable asegurar el funcionamiento del servicio de alimentación.

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
AREAS, PISOS, SUPERFICIES, MESAS, MESONES.	se realiza la limpieza y desinfección de las áreas, mesas, superficies	agentes de limpieza y desinfección: escoba. traperos, hipoclorito de sodio al 5.25 %	respetar los protocolos de bioseguridad	DIARO.	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES Y MANIPULADORES DE ALIMENTOS
AREAS, PISOS, SUPERFICIES, MESAS, MESONES, CANECAS DE DISPOSICION DE RESIDUOS, ALMACENAMIENTO DE AGUA, NEVERAS Y BODEGA DE ALMACENAMIENTO.	se realiza la limpieza y desinfección de las áreas, mesas, superficies, nevera, canecas de residuos, nevera, bodega de almacenamiento el último viernes de la semana.	agentes de limpieza y desinfección: escoba. traperos, hipoclorito de sodio al 5.25 %.	respetar los protocolos de bioseguridad	DIARIO	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES Y MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2. PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Durante los procesos de compra, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, así como en el desarrollo de actividades pedagógicas, se generan residuos sólidos que deben manejarse adecuadamente para evitar riesgos de contaminación y reducir el impacto ambiental.

Este programa establece los lineamientos para la correcta recolección, separación, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos generados en el Hogar Infantil, así como los mecanismos de registro y control que permiten verificar su cumplimiento.

OBJETIVO

Garantizar una gestión integral, segura y ambientalmente responsable de los residuos sólidos y líquidos generados en el Hogar Infantil, mediante la aplicación de prácticas adecuadas de separación, manejo, tratamiento y disposición final, con el fin de:

- Prevenir la contaminación.
- Proteger la salud de los niños y del talento humano.
- Promover prácticas sostenibles y cultura ambiental.

Asimismo, el programa contempla la capacitación del personal manipulador de alimentos, servicios generales y demás colaboradores responsables del manejo de residuos, fortaleciendo la cultura del reciclaje en cumplimiento del programa SIGE del ICBF.

ALCANCE

El programa aplica a todos los residuos generados durante:

- Compra y recepción de alimentos.
- Almacenamiento.
- Preparación.
- Distribución.
- Actividades pedagógicas.
- Uso de sanitarios.

Debe ser implementado y cumplido por el personal de servicios generales, manipuladora de alimentos y todo el talento humano vinculado al Hogar Infantil.

DEFINICIONES

Residuo sólido:
Material en estado sólido o semisólido que resulta de los procesos operativos desarrollados en la preparación de alimentos u otras actividades institucionales, y que no será utilizado nuevamente dentro del mismo proceso. Puede clasificarse como orgánico, inorgánico, reciclable o no reciclable.

Material reciclable:
Residuos que, mediante procesos de transformación o reutilización, pueden reincorporarse como materia prima. Incluye cartón, papel, vidrio, metales y algunos tipos de plástico.

Material no reciclable:
Desechos que, por sus características físico-químicas o por contaminación, no pueden ser reutilizados o reciclados. Entre ellos se encuentran papeles contaminados, ciertos plásticos, latas y residuos sanitarios.

Reciclaje:
Proceso mediante el cual los residuos aprovechables se recuperan para ser transformados en nuevos productos o utilizados nuevamente, contribuyendo a la conservación de recursos naturales y reducción del impacto ambiental.

MARCO TEÓRICO

La inadecuada gestión de residuos puede generar procesos de fermentación y descomposición, favoreciendo la proliferación de microorganismos patógenos. Esta situación

convierte los desechos en focos potenciales de contaminación para los alimentos y las superficies de trabajo.

Además, la acumulación de residuos atrae insectos y roedores, aumentando el riesgo sanitario dentro de las instalaciones.

Por ello, uno de los principios fundamentales del programa es evitar la acumulación de desechos en áreas de manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos, así como en zonas circundantes.

De acuerdo con lineamientos internacionales como los promovidos por la FAO, deben adoptarse medidas adecuadas para la remoción oportuna y almacenamiento seguro de los residuos, garantizando condiciones higiénicas apropiadas en las instalaciones.

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS EN EL HOGAR INFANTIL

Los residuos generados en el Hogar Infantil provienen de:

- Procesos de preparación y almacenamiento de alimentos.
- Uso de sanitarios por parte de usuarios y talento humano.
- Actividades pedagógicas (material reciclable o reutilizable).

Para asegurar una adecuada separación en la fuente, el Hogar Infantil cuenta con recipientes plásticos con tapa, ubicados en el área de almacenamiento temporal de residuos, cercana al espacio destinado para limpieza y desinfección.

La clasificación se realiza conforme a la normatividad vigente, utilizando el siguiente código de colores:

- **Blanco:** Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Negro:** Residuos no aprovechables, tales como papel higiénico, servilletas usadas, papel o cartón contaminado con alimentos, papeles metalizados y otros desechos que no pueden reciclarse.
- **Verde:** Residuos orgánicos aprovechables, como restos de comida, residuos de frutas y verduras, corte de césped y poda de jardín.



UBICACIÓN DE RECIPIENTES PARA DISPOSICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

1. Ubicación y características del almacenamiento temporal

La zona destinada para el almacenamiento temporal de residuos orgánicos se encuentra debidamente señalizada y ubicada fuera del área del servicio de alimentos, con el propósito de prevenir riesgos de contaminación cruzada.

Los residuos se depositan en recipientes plásticos con tapa ajustada. En el interior de cada recipiente se coloca una bolsa plástica de un solo uso, fijada en el borde superior, lo que facilita su manipulación y retiro seguro, evitando derrames de líquidos o dispersión de residuos durante el proceso de descargue y transporte.

2. Limpieza y desinfección de recipientes

Los recipientes destinados al almacenamiento temporal de residuos orgánicos:

- Se lavan diariamente.
- Se desinfectan semanalmente, todos los viernes, utilizando solución de hipoclorito preparada según la tabla de dosificación establecida en el programa de limpieza y desinfección.

Después de manipular o retirar los residuos, el personal debe realizar el lavado adecuado de manos, siguiendo las instrucciones indicadas en los habladores ubicados en:

- Área de limpieza.
- Sanitarios.
- Servicio de alimentos.

3. Recolección y disposición final

La auxiliar de servicios generales es responsable de:

- Realizar la recolección interna de los residuos desde el depósito temporal.
- Transportarlos al sitio externo destinado para la recolección municipal.
- Entregar los residuos a la empresa de aseo del municipio de Gigante para su disposición final.

Igualmente, debe diligenciar el registro correspondiente a la cantidad de bolsas generadas, en los días establecidos para la recolección oficial.

4. Ruta de evacuación de residuos

La ruta de evacuación inicia en los puntos de recolección internos, que incluyen:

- Servicio de alimentos.
- Zona de almacenamiento temporal de residuos sólidos.

Posteriormente, los residuos se transportan por el corredor principal del Hogar Infantil hasta la salida externa, donde las bolsas son ubicadas en el punto destinado para su recolección por parte de la empresa de aseo municipal.

Esta ruta garantiza un manejo organizado, higiénico y seguro de los residuos dentro de la institución.

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE RESIDUOS	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
AREAS DEL HOGAR INDFANTIL-SERVICIO DE ALIMENTOS	PREPARACION DE MINUTA ACTIVIDADES PEDAGOGICAS	ORGANICO E INORGANICO	RESIDUOS ORGANICOS RESULTADOS DE LA PREPARACIÓN YENTREGA DE ALIMENTOS RESIDUOS INORGANICOS RESULTANTES DE LAS ACTIVIDADES EDUCATIVAS	DILIGENCIAMIENTO DE FORMATO DE CONTROL DE RESIDUOS, DISPOSICION DE RESIDUOS EN CANECAS PLASTCIAS CON TAPA	CANECAS PLASTICAS CON TAPA DESTINADAS A LA DISPOSICION DE RESIDUOS	PUNTO DE ENTREGA DE BOLSAS DE RESUDIOS SOLIDOS A LA EMPRESA DE ASEO DEL MUNICIPIO DE GIGANTE

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Las plagas representan un riesgo significativo para la inocuidad de los alimentos, la salud de los niños y del talento humano, así como para la infraestructura del Hogar Infantil. Algunas especies actúan como vectores de enfermedades transmisibles por alimentos (ETAs), por lo que su prevención y control es una prioridad sanitaria.

Las principales plagas a controlar en las instalaciones son:

- Roedores
- Mosca doméstica
- Hormigas
- Cucarachas

El programa se fundamenta en medidas preventivas y correctivas orientadas a evitar la aparición, proliferación e infestación mediante saneamiento ambiental, adecuación física, monitoreo continuo y fumigación periódica.

OBJETIVO

Implementar y mantener un programa integral de prevención y control de plagas en todas las instalaciones del Hogar Infantil, mediante acciones de saneamiento, control ambiental y vigilancia permanente, con el fin de:

- Proteger la salud de los niños y del personal.
- Garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Prevenir daños a la infraestructura.
- Minimizar la necesidad del uso indiscriminado de plaguicidas.

ALCANCE

El programa aplica a todas las áreas del Hogar Infantil, incluyendo:

- Servicio de alimentos.
- Bodega de almacenamiento.
- Comedores.
- Salones.
- Áreas externas e internas.

Debe ser aplicado por el personal de servicios generales, manipuladora de alimentos y todo el talento humano que identifique o reporte la presencia de plagas.

DEFINICIONES

- **Plaga:**
  Organismo indeseable (animal o insecto) que puede contaminar alimentos, transmitir enfermedades o causar daños en instalaciones.
- **Roedor:**
  Mamífero con alta capacidad de reproducción y adaptación, capaz de correr, trepar, saltar y nadar. Puede sobrevivir en ambientes con presencia de residuos orgánicos e inorgánicos.
- **Infestación:**
  Presencia y multiplicación de plagas en un área determinada, generando riesgo sanitario.
- **Fumigación:**
  Aplicación controlada de productos químicos mediante métodos específicos para eliminar o controlar plagas.
- **Control curativo:**
  Intervención correctiva realizada por empresa especializada para erradicar una infestación existente.

MARCO TEÓRICO

Las plagas constituyen una amenaza directa para la inocuidad alimentaria, ya que pueden contaminar materias primas, superficies y productos terminados.

Según principios internacionales de higiene alimentaria, la probabilidad de infestación puede reducirse mediante:

- Buenas prácticas de saneamiento.
- Eliminación oportuna de residuos.
- Inspección de materias primas.
- Monitoreo permanente de instalaciones.
- Mantenimiento preventivo.

La acumulación de residuos, la humedad y la presencia de alimentos expuestos favorecen la proliferación de plagas. Por ello, el control preventivo es la estrategia principal del programa.

PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PLAGAS

1. Medidas Preventivas Permanentes

- Mantener todas las áreas limpias y libres de residuos.
- Almacenar los residuos únicamente en el área destinada para almacenamiento temporal.
- Utilizar canecas con tapa, las cuales se lavan diariamente y se desinfectan semanalmente.
- Limpiar inmediatamente cualquier derrame de alimentos.

- Mantener protegidas las áreas del servicio de alimentos mediante angeos o barreras físicas que impidan el ingreso de insectos y roedores.
- Supervisar el estado estructural de puertas, ventanas y drenajes.

Todo el personal recibe capacitación para identificar signos de presencia de plagas y reportarlos oportunamente.

2. Fumigación Programada

La fumigación se realiza cada seis (6) meses en:

- Cocina
- Bodega
- Comedores
- Demás instalaciones

Cronograma:

- Primera fumigación: Inicio del año (mes de febrero), antes del ingreso de los niños.
- Segunda fumigación: Mitad de año (mes de junio), durante la semana de receso institucional.

Medidas antes de la fumigación:

- Retirar, impermeabilizar o cubrir con plástico todos los alimentos y utensilios expuestos.
- Garantizar que no queden alimentos descubiertos.

Medidas después de la fumigación:

- Realizar aseo general al día siguiente.
- Ventilar adecuadamente las áreas.
- Reintegrar los alimentos protegidos.
- Reanudar actividades con normalidad.

3. Productos Químicos Empleados

La fumigación es realizada por una empresa certificada y autorizada por la Secretaría de Salud.

Producto utilizado:

- KOTHRINE 2,5 %, aplicado mediante método de aspersión. (Anexo 7: Ficha técnica del producto)

No se instalan puntos de control internos debido al riesgo de contaminación y toxicidad.

Cada intervención debe contar con:

- Certificado de fumigación expedido por la empresa.
- Registro en el formato de control de fumigación.
- Archivo de ficha técnica del producto utilizado.

Anexos:

- Anexo 8: Formato de control de fumigación.
- Anexo 9: Formato de acciones correctivas del programa de control de vectores.

PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de detectarse presencia o infestación de plagas, se activará inmediatamente el plan de contingencia, independientemente del cronograma semestral establecido.

Lineamientos:

- La fumigación deberá realizarse dentro de las primeras 48 horas posteriores a la detección.
- Se contratará la empresa certificada definida en el programa.
- La intervención se realizará después de las 4:00 p.m., al finalizar la jornada de atención.
- Se aplicará el protocolo de preparación previa y limpieza posterior a la fumigación.
- Se dejará registro documental (certificado, ficha técnica y diligenciamiento del formato correspondiente).

El plan de contingencia garantiza respuesta oportuna ante cualquier riesgo sanitario, preservando la seguridad de los niños, el personal y los alimentos.

LUGAR DE FUMIGACIÓN	VECTORES IDENTIFICADOS	PERIODICIDAD DE LA FUMIGACIÓN	INSUMO UTILIZADO	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIAS	EMPRESA FUMIGADORA	GESTOR PARA LOS RESIDUOS
HOGAR INFANTIL	PLAGAS O VECTORES QUE SE PUEDEN PRESENTAR	CADA 6 MESES AL INICIO Y A MITAD DEL AÑO	KAOTRINE	NO APLICA	EMPRESA CERTIFICADA	NO APLICA

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

El programa de agua segura establece los lineamientos y procedimientos para garantizar el manejo, almacenamiento, control y potabilización del agua utilizada en el Hogar Infantil, asegurando su inocuidad para el consumo humano y para las actividades diarias.

OBJETIVO

Asegurar el suministro continuo de agua apta para el consumo humano y para el desarrollo de las actividades institucionales, mediante la implementación de procesos de vigilancia, limpieza, desinfección y potabilización, con el fin de proteger la salud y el bienestar de los niños y del talento humano.

DEFINICIONES

Agua segura:
Agua que, por su tratamiento y condiciones sanitarias, no contiene microorganismos patógenos ni sustancias tóxicas que puedan afectar la salud humana. Generalmente proviene del sistema de acueducto.

Potabilización:
Proceso físico o químico mediante el cual el agua es tratada para hacerla apta para el consumo humano, garantizando su calidad sanitaria.

MARCO TEÓRICO

El programa de abastecimiento de agua segura comprende el conjunto de acciones destinadas al control de la calidad del agua utilizada en el Hogar Infantil durante las diferentes etapas de atención, preparación de alimentos, limpieza y consumo.

El control del agua constituye un sistema de vigilancia preventiva que permite:

- Garantizar la calidad sanitaria.
- Prevenir enfermedades de origen hídrico.
- Asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Evitar contaminación cruzada.

El adecuado mantenimiento de instalaciones hidráulicas y del tanque de almacenamiento reduce riesgos de fugas, humedades estructurales y proliferación de microorganismos.

PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DEL AGUA

1. Fuente de abastecimiento

El suministro de agua proviene del acueducto municipal, con servicio continuo.

El Hogar Infantil cuenta con un tanque de almacenamiento con capacidad de 1000 litros, suficiente para garantizar el abastecimiento durante un día de servicio en caso de contingencia.

En condiciones normales, el agua suministrada no constituye factor de riesgo sanitario.

2. Verificación de instalaciones hidráulicas

- Se realiza verificación mensual del estado general de las instalaciones hidráulicas.
- Todos los viernes, la manipuladora y/o auxiliar de servicios generales revisan:
  - Llaves del lavaplatos.
  - Lavamanos.
  - Instalaciones sanitarias.
  - Tuberías que conducen agua al servicio de alimentos y demás áreas.

En caso de detectarse alguna anomalía, se notifica de inmediato para su reparación, evitando deterioro estructural o riesgos sanitarios.

3. Lavado y desinfección del tanque de almacenamiento

Se realiza una vez al mes (último viernes de cada mes).

Responsable:
Auxiliar de servicios generales y/o manipuladora de alimentos.

Procedimiento:

1. Cerrar la válvula de entrada de agua con antelación suficiente para consumir el volumen almacenado, dejando aproximadamente 10 cm de agua para el prelavado.
2. Retirar material extraño y lodo depositado en el fondo.
3. Cepillar paredes, fondo y tapa con escoba de cerdas duras o cepillo manual.
4. Limpiar cuidadosamente las esquinas entre piso y paredes.
5. Enjuagar repetidamente hasta que el agua salga completamente limpia.
6. Preparar entre 10 y 15 litros de solución desinfectante (según tamaño del tanque), conforme a la tabla de dosificación de hipoclorito.
7. Aplicar la solución desinfectante en paredes, fondo y tapa.
8. Dejar actuar entre 10 y 15 minutos.
9. Drenar completamente.
10. Diligenciar el formato de control correspondiente, registrando:

- Fecha.
- Nombre del desinfectante.
- Compuesto activo (hipoclorito de sodio al 5,25 %).
- Nombre del responsable.

Anexo 10: Formato de control de lavado de tanques de agua.

4. Supervisión sanitaria externa

En cumplimiento de la normatividad vigente, la autoridad sanitaria municipal realiza visitas periódicas para verificar el cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura.

Durante el mes de febrero, se envía oficio formal a la Secretaría de Salud del municipio de Gigante solicitando visita de inspección sanitaria y concepto higiénico.

MÉTODO DE POTABILIZACIÓN EN EL HOGAR INFANTIL

Aunque el agua proviene del acueducto, el Hogar Infantil implementa el método térmico de potabilización para el agua destinada al consumo directo.

Método utilizado: Ebullición

- Hervir el agua.
- Mantenerla en ebullición durante 3 minutos después de alcanzar el punto de hervor.
- Transferir el agua hervida a un recipiente plástico con tapa para su almacenamiento.
- Mantener el recipiente tapado para evitar contaminación.

El recipiente de almacenamiento del agua de consumo diario se lava y desinfecta diariamente según la tabla de dosificación de hipoclorito.

PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de interrupción del suministro por parte del acueducto:

1. Se utilizará el agua almacenada en el tanque de reserva.
2. Toda el agua destinada a consumo será sometida al proceso de ebullición.
3. El tanque se mantiene lleno permanentemente para garantizar activación inmediata del plan.

En caso de:

- Desastres naturales.
- Interrupciones prolongadas del servicio.
- Agotamiento de la reserva.

Se notificará al director para gestionar el suministro de agua potable mediante la compra de botellones con proveedor autorizado.

FUENTE DE CAPTACIÓN	TRATAMIENTOS REALIZADOS	DISEÑOS DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO	MANTENIMIENTO DE LAS REDES Y TANQUE DE ALMACENAMIENTO	CONTROLES DE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS
AGUA DE LAVE O TUBERIA DEL HOGAR INFANTIL, TANQUE DE RESERVA	HERVIDO DE AGUA POR EBULLICION 90 GRADOS CENTIGRADOS	TANQUE DE 500 LTS CANECAS PLASTICAS CON TAPA DE 200 LITROS	REVISION DE TUBERIAS Y ESTADO DEL TANQUE AEREO	NO APLICA

PROGRAMA DE CAPACITACION

El hogar infantil desarrolla un plan permanente de capacitación al personal manipulador y auxiliares de servicios generales con el fin de garantizar el adecuado saneamiento básico en las instalaciones y la permanente implementación de las BPM.

El plan de capacitación permite garantizar la adecuada implementación de la minuta, garantizando las buenas prácticas higiénicas, y aplicación del plan de saneamiento básico de manera adecuada.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION 2025 HOGAR INFANTIL SOSIMO SUAREZ			
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO			
TEMATICA	**DIRIGIDO A**	**MES**	**RESPONSABLE**
Programa agua segura. Programa control de plagas, tipos de plagas.	Manipulador de Alimentos -auxiliar de servicios generales	Octubre	Nutricionista
Adecuadas prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.	Manipulador de Alimentos -auxiliar de servicios generales	Noviembre	Nutricionista

ANEXOS

Anexo 1 Ficha técnica Hipoclorito: BLANQUEADOR LIQUIDO BLANCOX 5,25%

HOJA DE SEGURIDAD

BLANQUEADOR LIQUIDO BLANCOX

No. NTC – 1692 : 8 Corrosivo



No. ONU : UN 1791



IDENTIFICACION NFPA



Salud	Azul	1
Inflamabilidad	Rojo	0
Reactividad	Amarillo	0
Riesgo especial	Blanco	Ox

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA.

PRODUCTO

Nombre Químico	:	HIPOCLORITO DE SODIO.
Uso del Producto	:	El Blanqueador es un producto con propiedad Desinfectante y antibacterial. Es utilizado para la Desinfección y blanqueamiento de superficies Como pisos, baños, paredes, cocinas, etc. Es utilizado también en lavanderias, tratamiento de Aguas y de algunos desechos.

EMPRESA

Fabricante/distribuidor	:	Brinsa S.A.
Dirección	:	KM 6 Vía Cajica – Zipaquirá, Cundinamarca – Colombia.
Código postal y Ciudad	:	Cundinamarca.
País	:	Colombia

1

Anexo 2 Ficha técnica Detergente en polvo: Ariel en polvo básico.

Procter&Gamble

Ariel detergente en polvo para la ropa

Fichas de datos de seguridad
conforme al reglamento (CE) N°453/2010

Fecha de emisión: 23/06/2015 Fecha de revisión: : Versión: 1.0

SECCIÓN 1: Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1. Identificador del producto

Forma del producto	:	Mezcla
Razón comercial	:	Ariel detergente en polvo para la ropa
Código de producto	:	PA00196259
Grupo de productos	:	Producto comercial

1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

1.2.1. Usos pertinentes identificados

Destinado al público

Categoría de uso principal	:	Usos por los consumidores: Domicilios particulares (= público general = consumidores)
Función o categoría de utilización	:	Productos de lavado y limpieza (incluidos los productos que contienen disolventes)

1.2.2. Usos desaconsejados

No se dispone de más información

1.3. Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Procter & Gamble España, S.A. Avda de Bruselas nº 24, 28108, Alcobendas (Madrid)

91.722.22.12
iberiaconsumers@custhelp.com

1.4. Teléfono de emergencia

Número de emergencia	:	91. 722. 21 00 Servicio de Información Toxicológica (Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses). Teléfono: +34 91 562 04 20 Información en español (24h/365 días). Únicamente con la finalidad de proporcionar respuesta sanitaria en caso de urgencia.

SECCIÓN 2: Identificación de los peligros

2.1. Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]

Eye Irrit. 2 H319

Texto completo de las frases H: ver sección 16

Efectos adversos fisicoquímicos, para la salud humana y el medio ambiente

No se dispone de más información

2.2. Elementos de la etiqueta

Marcación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]

Pictogramas de peligro (CLP) :



Palabra de advertencia (CLP)	:	Atención
Indicaciones de peligro (CLP)	:	H319 - Provoca irritación ocular grave.
Consejos de prudencia (CLP)	:	P101 - Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta P102 - Mantener fuera del alcance de los niños P305+P351+P338 - EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando P337+P313 - Si persiste la irritación ocular: Consultar a un médico P301+P312 - EN CASO DE INGESTIÓN: Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico si la persona se encuentra mal

2.3. Otros peligros

Otros riesgos que no contribuyen a la clasificación	:	Sin presencia de ingredientes PBT y mPmB.

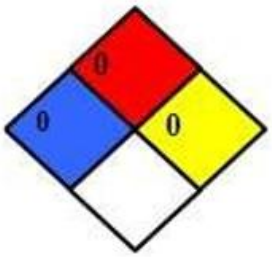
SECCIÓN 3: Composición/información sobre los componentes

3.1. Sustancia

No aplicable

Anexo 3 Ficha jabón líquido: Lavamax

<table>
<tr>
<td></td>
<td>NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

Jabón lavaloza liquido Lavamax</td>
<td>CLASIFICACION

</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="3">DESCRIPCIÓN GENERAL

Detergente líquido, con ph neutro, no toxico, con tensoactivos aniónicos, los cuales son desengrasantes que mueven fácilmente la grasa. Es ideal para el lavado de toda clase de vajillas, porcelanas, vidrierías en general y utensilios de cocina. Contiene agradable fragancia.

USO DE LA SUSTANCIA
• Utilizar preferiblemente guantes de caucho para su aplicación.
• Usar directamente en una esponja o sabra para eliminar la grasa difícil.
• Diluir una cucharada del producto lavamax en 500 ml. de agua.

INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES
• Agua
• Agentes Tensoactivos
• Agentes Humectantes
• Ácido Sulfónico
• Agente Antibacterial
• Urea
• Fragancia
• Colorante</td>
</tr>
</table>

Anexo 4. Formato de registro de actividades de limpieza y desinfección

Anexo 4. Formato de registro de actividades de limpieza y desinfección

REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

EAS: **UNIDAD DE ATENCION:**

MES:

DIARIO						SEMANAL		MENSUAL
FECHA	PISOS	SILLAS	MESAS	SANITARIOS-LAVAMANOS	ESCOBAS, TRAPEROS CANECAS PLASTICAS DE RESIDUOS	JUGUETERIA, COLCHONETAS, MATERIAL DIDACTICO	CANECAS DE ALMACENAMIENTO RESIDUOS	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

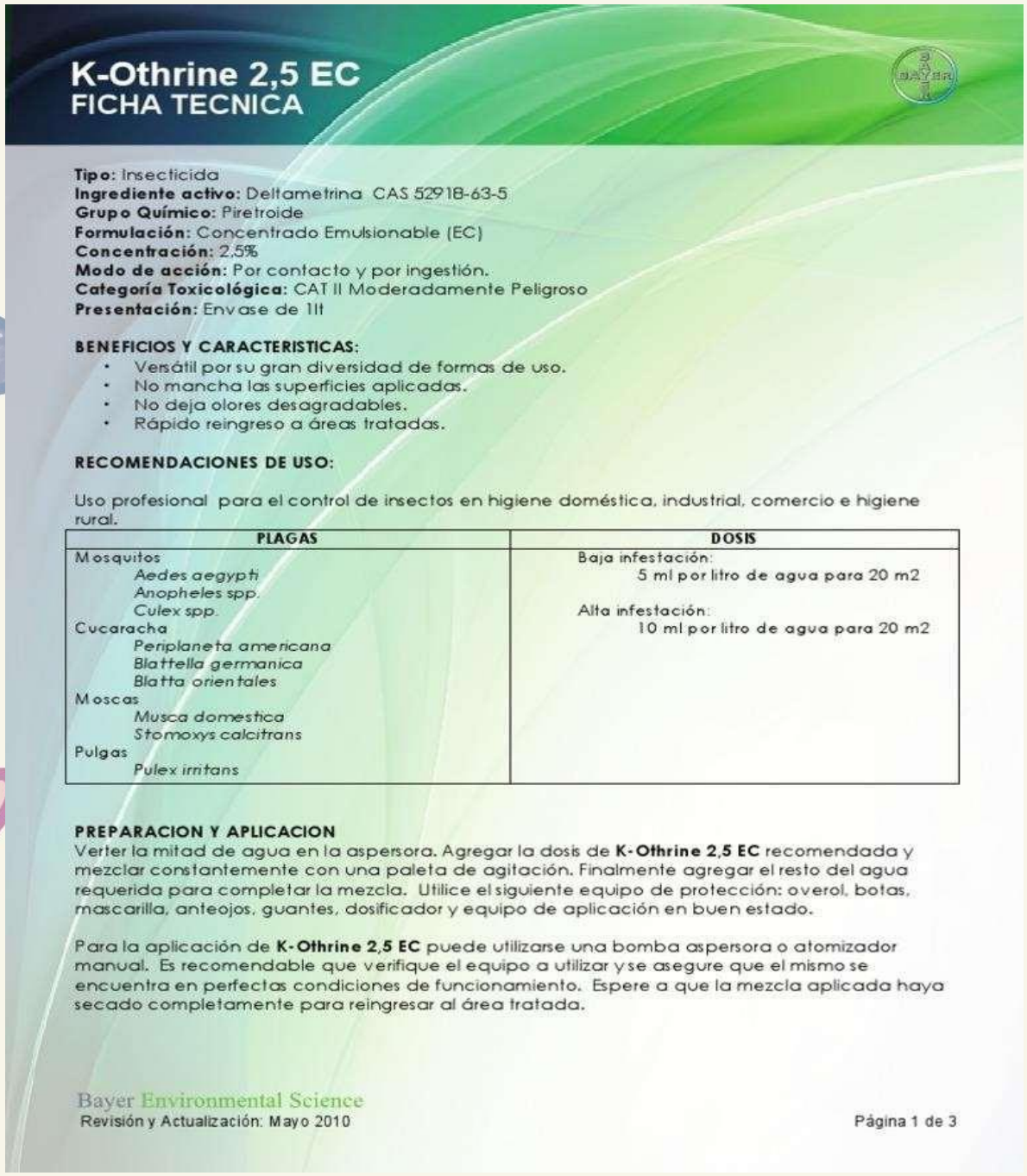
Anexo 5. Formato de control y verificación de procedimientos del programa de residuos.

			FORMATO DE CONTROL Y VERIFICACION DE APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DEL PROGRAMA DE RESIDUOS				
			UNIDAD DE ATENCION:			EAS:	
	FECHA	CANTIDAD (BOLSAS)	DIA DE RECOLECCION PROGRAMADO	PERIODO DE ALMACENAMIENTO DEL RESIDUO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO (ORGANICO-RECICLAJE)	SITIO DE UBICACIÓN DE ENTREGA A EMPRESA DE ASEO MUNICIPAL	FIRMA PERSONA ENCARGADA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							

Anexo 6. Formato de acciones correctivas del programa de residuos sólidos.

	FORMATO DE ACCIONES CORRECTIVAS DEL PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS					
	UNIDAD DE ATENCION:			EAS:		
FECHA	DESCRIPCION DEL HALLAZGO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO	PERSONA ENCARGADA	ACCION CORRECTIVA A IMPLEMENTAR	SEGUIMIENTO A LA ACCION CORRECTIVA	FIRMA RESPONSABLE

Anexo 7. Ficha técnica KOTHRINE 2,5



K-Othrine 2,5 EC
FICHA TECNICA

Tipo: Insecticida
Ingrediente activo: Deltametrina CAS 52918-63-5
Grupo Químico: Piretroide
Formulación: Concentrado Emulsionable (EC)
Concentración: 2.5%
Modo de acción: Por contacto y por ingestión.
Categoría Toxicológica: CAT II Moderadamente Peligroso
Presentación: Envase de 1lt

BENEFICIOS Y CARACTERISTICAS:

- Versátil por su gran diversidad de formas de uso.
- No mancha las superficies aplicadas.
- No deja olores desagradables.
- Rápido reingreso a áreas tratadas.

RECOMENDACIONES DE USO:

Uso profesional para el control de insectos en higiene doméstica, industrial, comercio e higiene rural.

PLAGAS	DOSIS
Mosquitos *Aedes aegypti* *Anopheles spp.* *Culex spp.* Cucaracha *Periplaneta americana* *Blattella germanica* *Blatta orientales* Moscas *Musca domestica* *Stomoxys calcitrans* Pulgas *Pulex irritans*	Baja infestación: 5 ml por litro de agua para 20 m2 Alta infestación: 10 ml por litro de agua para 20 m2

PREPARACION Y APLICACION

Verter la mitad de agua en la aspersora. Agregar la dosis de **K-Othrine 2,5 EC** recomendada y mezclar constantemente con una paleta de agitación. Finalmente agregar el resto del agua requerida para completar la mezcla. Utilice el siguiente equipo de protección: overol, botas, mascarilla, anteojos, guantes, dosificador y equipo de aplicación en buen estado.

Para la aplicación de **K-Othrine 2,5 EC** puede utilizarse una bomba aspersora o atomizador manual. Es recomendable que verifique el equipo a utilizar y se asegure que el mismo se encuentra en perfectas condiciones de funcionamiento. Espere a que la mezcla aplicada haya secado completamente para reingresar al área tratada.

Bayer Environmental Science
Revisión y Actualización: Mayo 2010

Página 1 de 3

ANEXO. REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

Anexo 8. Formato de control de fumigación

			CONTROL DE FUMIGACION					
			EAS: UNIDAD DE SERVICIO:			Responsable:		
	FECHA	BODEGA O SITIO A REALIZAR LA FUMIGACION	PRODUCTO UTILIZADO	FUMIGACION CONTRA PLAGA:	PERSONA QUE REALIZA LA FUMIGACION	EMPRESA ENCARGADA DE LA FUMIGACION		FIRMA PERSONA QUE REALIZA LA FUMIGACION
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								

Anexo 9. Formato de acciones correctivas al programa de control de vectores

	FORMATO DE ACCIONES CORRECTIVAS AL CONTROL DE VECTORES					
	UNIDAD DE ATENCION:			EAS:		
FECHA	DESCRIPCION DEL HALLAZGO	VECTOR	PERSONA ENCARGADA	ACCION CORRECTIVA A IMPLEMENTAR	SEGUIMIENTO A LA ACCION CORRECTIVA	FIRMA RESPONSABLE

Anexo 10. Control de lavado de tanque de agua

	CONTROL DE LAVADO DE TANQUE DE AGUA		
	Fecha:		Responsable:

NOMBRE DE UNIDAD DE ATENCION: MES:

EAS:

FECHA	HORA	TANQUE DE ALMACENAMIENTO	LAVADO	DESINFECCION	CONCENTRACION HIPOCLORITO	OBSERVACIONES	RESPONSABLE

Especificaciones según Ministerio de la Protección Social: Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 - Cloro Libre: (CL) 0,3 y 2,0 mg/L

Anexo 11. Formato de control o rechazo de alimentos.

	FORMATO CONTROL DE CALIDAD Y RECHAZO DE ALIMENTOS						
						Responsable:	

NOMBRE DE UNIDAD DE ATENCION: MES:

EAS:

FECHA	PRODUCTO RECHAZADO	MOTIVO DE RECHAZO DEL PRODUCTO	CANTIDAD A REPONER	PROVEEDOR O QUIEN ENTREGA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE

BIENESTAR FAMILIAR

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

RECICLAJE

El reciclaje es el proceso de recolección y transformación do materiales para convertirlos, en nuevos productos, y que de otro modo serían desechados como basura.



ORGÁNICO	VIDRIO	PLASTICO Y TETRAPAK	PAPEL	DESECHOS PELIGROSOS	DESECHOS GENERALES

TIPS PARA RECICLAR

- Usa bolsas de tela
- Separar los envases correspondiente a su tipo de material
- No tirar desechos en las calles
- No ocupar tanto plástico







CENTROS DE RECICLAJE

un centro de reciclaje cercano lleva los materiales acumula- en tu casa con ciéria regularidad.



¡PASA LA VOZ!

Comparte con otros tu experiencia e invitalos a hacerlo tu mismo.

También comparte esta guía con quien la pueda necesitar.

