Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CDI CASITA FELIZ



ELABORADO POR:
Nathaly Delgado
Nutricionista Dietista
Fundación Fraternidad-2026

TABLA DE CONTENIDO

- Introducción……3
- Alcance……4
- Objetivo general……5
- Objetivo especifico……5
- Definiciones……6
- Programa De Limpieza Y Desinfección……8
- Programa De Residuos Sólidos……37
- Programa De Control De Plagas Y Roedores……47
- Programa De Abastecimiento De Agua……63

INTRODUCCIÓN

Los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) son espacios cruciales para el crecimiento y desarrollo de los niños y niñas, por lo que es fundamental garantizar que estos entornos sean seguros y saludables. Un Plan de Saneamiento Básico es esencial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente limpio y seguro en los CDI. Este plan debe incluir medidas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de vectores e higiene personal, con el objetivo de prevenir enfermedades, garantizar la salud y crear un ambiente seguro para el desarrollo de los niños y niñas.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para prevenir la propagación de enfermedades, garantizar la salud y el bienestar de los niños y niñas, crear un ambiente seguro y limpio para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para Prevenir enfermedades, garantizar la salud, crear un ambiente seguro: proporcionar un entorno limpio y seguro para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos procesados y ofrecidos a los consumidores, se hace necesario conocer los procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento basados en las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para mantener las buenas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, identificar plagas, manejar los desechos y la calidad del agua. Por esta razón es necesario implementar acciones preventivas que eviten la contaminación y logre entregar a los consumidores un alimento seguro, inocuo y de calidad, como se describe en el siguiente párrafo “Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados”. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, Resolución 2674 de 2013 art. 21 almacenamiento, distribución, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico está diseñado para dar a conocer al personal gestor de alimentos, agente educativo, auxiliares de servicios generales las actividades y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento (control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua) que deben llevarse a cabo en las unidades de atención, BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y SERVICIOS GENERALES que pertenezcan o administre la Fundación Fraternidad, teniendo en cuenta la implementación de los lineamientos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, en el marco de la emergencia sanitaria en ocasión de la pandemia por COVID-19 dentro de las instalaciones de los Centro de Desarrollo Infantil.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos generales de higiene que involucren las actividades de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos; así como las actividades de higienización de los Centros de Desarrollo Infantil partiendo de las normas de bioseguridad que permitan prevenir enfermedades e infecciones en la primera infancia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Especificar las actividades correspondientes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cuanto al proceso de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Elaborar los planes y programas con procedimientos estandarizados y soporte documental.
- Capacitar y motivar al personal, para que adopte prácticas y actitudes acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer responsabilidades para garantizar la correcta ejecución del Manual de BPM y garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Definir acciones específicas que prevengan los contagios de Covid- 19.

DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección y se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y materia orgánica que pueden servir de nutrientes a los microorganismos, en superficies, equipos, materiales, personal, entre otros. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto. (Wildbrett 2000)

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.

Desinfectante: es una sustancia química que destruye un amplio margen de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas y la desinfección es un proceso que implica la destrucción de los microorganismos a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos para obtener mejor calidad microbiológica de los alimentos.

Alcohol Antiséptico: Desinfectante para limpieza de superficies, mata e impide el crecimiento de microorganismos, solvente, inflamable, toxicidad baja, inofensivo para la piel, irritante en ojos.

Alcohol Glicerinado: Antiséptico de uso externo para lavado por fricción en seco y desinfección de manos del personal, especialmente de uso intrahospitalario. Inflamable, irritante para los ojos. Es una alternativa cuando no sea posible el lavado de manos, siempre y cuando las manos se vean visiblemente limpias.

Cloro: Es uno de los desinfectantes más utilizados. Es muy práctico y efectivo para la desinfección de microorganismos patogénicos. Se puede utilizar fácilmente, medir y controlar. El cloro se ha utilizado en muchas aplicaciones, como la desactivación de patógenos en agua potable, piscinas y aguas residuales, para la desinfección de alimentos y áreas domésticas.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

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

Higiene: 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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El programa de Limpieza y Desinfección constituye una herramienta estratégica para garantizar entornos seguros y saludables en nuestros Centros de Desarrollo Infantil. A través de la estandarización de procesos y el cumplimiento de normas de bioseguridad, buscamos mitigar riesgos sanitarios y asegurar el bienestar integral.

La aplicación de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección en diferentes áreas de un establecimiento dedicado al proceso de transformación o almacenamiento de alimentos, reduce de manera considerable los riesgos de contaminación de los productos finales y asegura la calidad de los mismos.

El programa de limpieza y desinfección describe los procedimientos a seguir en la unidad de servicio, para obtener instalaciones, equipos y utensilios libres de agentes contaminantes que pudieran afectar la calidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

Los procedimientos de limpieza y desinfección son aplicables a todas las áreas de la instalación, garantizando de esta manera ambientes higiénicos.

OBJETIVOS OBJETIVO GENERAL

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en las unidades, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.
- Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.
- Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los manipuladores de alimentos, bodegueros, transportadores y auxiliares de servicios generales tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.
- Dar a conocer los agentes químicos que se utilizaran durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El personal responsable de la entrega de alimentos y manejo de los espacios y elementos de trabajo, debe tener en cuenta las siguientes normas de salubridad para garantizar todos los procesos operativos (Almacenamiento y Distribución) los cuales conllevan a ofrecer productos con calidad.

Debe mantener la higiene personal y permanecer siempre limpia la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para su trabajo, además de contar con un estado de salud optimo (certificado médico) que impida la trasmisión de enfermedades por contacto con los procesos y contar con una experiencia especifica en la manipulación de alimentos lo cual facilita la adaptación a los procesos, por ello se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Baño diario

El baño diario en el personal manipulador de alimentos es fundamental para eliminar la transpiración, los malos olores que el cuerpo produce naturalmente y en especial generar una apariencia limpia y fresca durante la prestación del servicio.

- ✓ Lavado de manos

Todo manipulador de alimentos debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación de la unidades de atención**.**

El lavado de manos evita la transmisión de la contaminación cuando por alguna razón durante los procesos ha ocurrido lo siguiente:

- Se ha utilizado el baño o manipulado basura.
- Se han manipulado productos crudos como carne, pollo, frutas y verduras. Se ha estado en contacto con objetos como el teléfono, dinero, puertas.
- Se ha estornudado o tosido, tocado la boca, nariz o cabello. Los implementos para un adecuado lavado de manos son:
  -Lavamanos.
  -Agua limpia.
  -Jabón líquido antibacterial.
- Antes de lavar las manos asegurarse de:
  -Tener las uñas cortas y sin esmalte

- Retirarse anillos, argollas, pulseras, aros, relojes, etc., y todo aquello que pueda entorpecer el proceso de lavado de manos.

El procedimiento de lavado de manos se debe desarrollar por todo el personal que labora en las unidades de atención, Bodegas de Almacenamiento y/o Transporte de Alimentos; antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cualquier cambio de actividad y al finalizar la jornada.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS DEL GESTOR DE ALIMENTOS



En cada unidad de atención, Bodega de Almacenamiento y/o Vehículo de Transporte se debe seguir los procedimientos de limpieza y desinfección según lo señalado por la resolución 2674/13; además de las descritas en este plan que incluye la información necesaria para implementar las actividades de control sanitario.

La limpieza se debe realizar al iniciar y terminar la jornada la cual corresponde al retiro de las partículas de suciedad visibles en las instalaciones, materias primas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje; considerándose como las fuentes de contaminación directa de los productos procesados sino se aplican las prácticas de higienización.

La desinfección será empleada para utensilios y equipos, paredes y pisos, materias primas, ambiente laboral y ropa de trabajo como medida para la destrucción de microorganismos, que, al

no evitarse, pueden ocasionar contaminación. Para que haya un saneamiento efectivo deben aplicarse dos reglas básicas: La primera, que todos los residuos de las superficies deben eliminarse previamente debido a que estos consumirían gran parte de la acción del agente desinfectante. La segunda regla es tener en cuenta la frecuencia con la cual se van a utilizar los equipos, utensilios y menajes inmediatamente o mucho después de haberse realizado la desinfección para evitar contaminaciones posteriores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Métodos de limpieza: para la limpieza de superficies o áreas se utilizan detergentes, los cuales eliminan la suciedad como polvo, tierra, grasa u otras materias indeseables. Se usan para limpiar las instalaciones en general, equipos y utensilios.

Métodos de desinfección: la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, pero generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que haya sido precedido de una rigurosa limpieza. El uso continuo de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes, por tal motivo es indispensable alternar el uso de desinfectantes químicos.

Detergentes a utilizar: Para el uso de detergentes se debe tener en cuenta, que para áreas o superficies en contacto con alimentos, estos deben estar desprovistos de fragancias. A continuación, se mencionan algunos detergentes y jabones ideales para el área de almacenamiento de alimentos y áreas pedagógicas.

- **Detergente en polvo:** detergente granulado de uso doméstico sin aroma, utilizado para la limpieza de utensilios, pisos, paredes e instalaciones físicas en general.

- **Jabón azul en barra:** jabón azul de uso doméstico utilizado para brillar ollas, lavado de paños multiusos y lavado de manos.

- **Limpiador de pisos aromatizado:** limpiador antibacterial aromatizado, ideal para pisos, paredes y baños. Presentación líquida. Su efecto antibacterial no exime de la utilización de los otros

desinfectantes definidos para estas áreas, ya que el espectro bactericida de este producto no es amplio. Su uso se prioriza para aromatizar los ambientes.

Métodos de desinfección: el método utilizado para la desinfección de las instalaciones, superficies y/o utensilios, es el método químico (uso de productos químicos autorizados), para lo cual se utilizarán los siguientes desinfectantes:

- **Hipoclorito de sodio:** adquirido comercialmente a concentración de 5.25 %, presentación líquida, su ingrediente activo es el hipoclorito. Es de amplio espectro, es decir, actúan sobre bacterias, hongos, levaduras, virus y esporas. Son económicos. El uso depende de la superficie o elemento que se va a desinfectar.

- **Jabón antibacterial para manos:** este producto es utilizado para la desinfección de manos de los usuarios y el personal a cargo de la unidad, en el mercado existe gran variedad de este producto, pero se debe tener en cuenta que tenga un espectro letal para hongos, bacterias y virus.

PROCEDIMIENTO PREPARACION DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Estas actividades serán responsabilidad de los manipuladores de alimentos de las unidades y Bodegas de Almacenamiento.

Métodos de preparación de soluciones detergentes y desinfectantes.

Tabla 1: Preparación de soluciones detergentes.

VOLUMEN DE AGUA EN LITROS (L)	CANTIDAD DE DETERGENTE A ADICIONAR EN GRAMOS (g)	
	SUPERFICIES GRASAS	SUPERFICIES NO GRASAS
1	10	7
10	100	70
20	200	140
30	300	210
40	400	280
50	500	350

Las cantidades de uso del jabón en barra, se realizará bajo criterio de la persona encargada de la limpieza, ya que su presentación así lo amerita.

Para la preparación de una solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % se deben seguir las especificaciones de la tabla Nº 2 y proceder de la siguiente manera:

- Determinar la concentración de solución desinfectante en ppm, que requiere la superficie a desinfectar.
- Definir el volumen de agua necesario para la desinfección.
- Relacionar el volumen de agua definido, con la columna correspondiente al volumen de hipoclorito de sodio al 5,25% a la concentración determinada.

Tabla 2. Preparación de sustancias desinfectantes Hipoclorito de sodio al 5.25%

VOLUMEN DE AGUA A PREPARAR EN LITROS	manos 75 ppm	Equipos y utensilios 100 ppm	Paredes, ventanas, techos, puertas, tanques, 300 ppm	Pisos, desagües, servicios sanitarios, recipientes de recolección de desechos, escoba y trapeador. 500 ppm
	TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN MINUTOS			
	5	8	10	15
VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN cc O ml				
1	1.5	2	6	9.5
2	3	4	11.5	19
3	4.5	6	17.	28.5
4	6	8	23	38
5	7	9.5	28.5	47.5
6	8.5	11.5	34	57
7	10	13.5	40	67
8	11.5	15	46	76
9	13	17	51.5	86
10	14.5	19	57	95
20	28.5	38.	114	190.5
REQUIERE ENJUAGUE				

INSUMOS PRINCIPALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El detergente para las operaciones de limpieza será en polvo, sin aroma, en la línea económica el cual es de fácil consecución en el mercado, también deberá permanecer en un lugar seco y protegido de la luz directa del sol (ver ficha técnica No. 2).

a) FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Detergente**
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Dedocelibenceno, sulfato de sodio, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositantes
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Polvo detergente multiusos de color blanco y fosfato de sodio.
USOS	Especialmente para ropas; pero es viable su uso en pisos, paredes, techos, vidrio, limpiones, tanques de reserva de agua y superficies.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar los empaques.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapabocas.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, No inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

En las unidades el desinfectante a utilizar es el hipoclorito de sodio(límpido) de uso comercial equivalente a una concentración de 5.25% debido al alto poder de eficiencia, es económico y fácil de conseguir en el mercado. Debe conservarse en sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol (ver ficha técnica No. 2).

Para preparar la solución desinfectante, el personal manipulador debe tomar un recipiente plástico, medir la cantidad de agua limpia que requiera preparar y medir la cantidad de hipoclorito de sodio (límpido) de acuerdo a la cantidad de agua, diluir o mezclar mediante agitación, conservar la solución hasta el momento de su uso y aplicarlos tantas veces como sea necesario teniendo en cuenta el procedimiento a seguir.

b) FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Blanqueador**
TIPO DE PRODUCTO	Desinfectante
PRINCIPIO ACTIVO	Hipoclorito de sodio al 5.25%
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde- amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5.25% de hipoclorito de sodio Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo
USOS	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de la luz directa del sol o de cualquier fuente de calor.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico y tapabocas para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación por ser un producto irritante y corrosivo.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Los buenos hábitos higiénicos al momento de consumir los alimentos procesados, depende la seguridad y garantía sanitaria para evitar la contaminación alimentaria trasmitidas por los alimentos; por ello es importante tener en cuenta el adecuado lavado de manos antes de consumir los productos.

c) FICHA TÉCNICA JABÓN EN BARRA

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Jabón en barra de color azul y olor característico.
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Jabón anhidro -Tensoactivos aniónicos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Pasta regular coloreada, en este caso azul, Perfumado, miscible en agua, sólido, pero puede ser fácilmente humedecido y convertido en espuma al entrar en contacto con el agua. Principalmente compuesto por las sales de sodio de los ácidos grasos, producto de la saponificación de grasas.
USOS	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar. Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directosdel sol.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener fuera del alcance de los niños.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

d) FICHA TÉCNICA LIMPIAPISOS AROMATIZADO

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Limpia pisos aromatizado
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Agentes tensoactivos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Este producto es una combinación de agentes limpiadores, detergente, tensoactivos y desinfectantes, con fragancias adicionadas dejando en el ambiente un delicioso y agradable aroma residual.
USOS	Usar un chorro de limpiador de pisos en media cubeta con agua, para limpiar fácilmente la grasa, el polvo y

	la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo o esponja.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de caucho
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Rotación de los desinfectantes en las diferentes áreas:

Los diferentes desinfectantes propuestos deben rotarse según el siguiente cronograma de aplicación y teniendo presente los procedimientos de limpieza y desinfección.

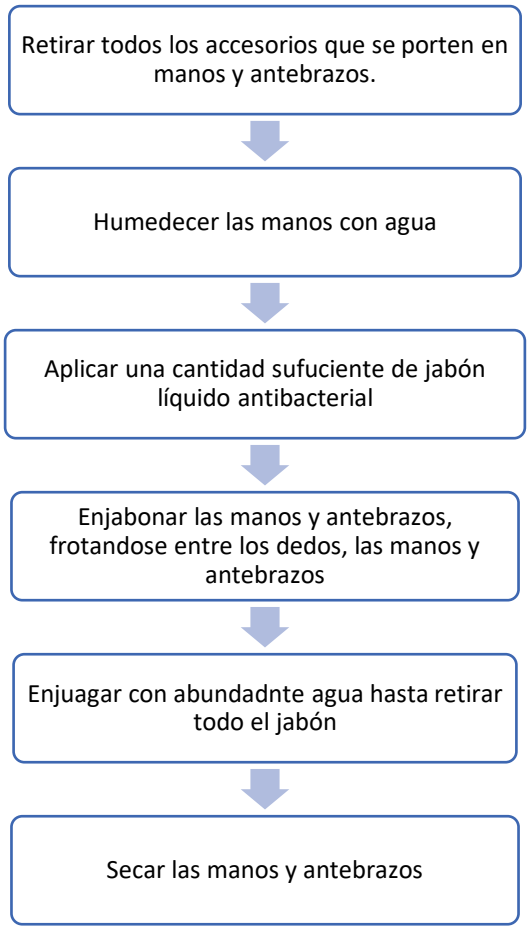
Aspectos a considerar en la aplicación de los desinfectantes:

- Tiempo de contacto del desinfectante, el cual varía según la superficie a desinfectar o el tipo de desinfectante aplicado.
- No exceder o disminuir las concentraciones especificadas en las tablas, ya que de esta forma puede ocurrir una contaminación química en los alimentos o ser ineficiente la desinfección.
- No mantener soluciones desinfectantes por tiempos prolongados, para evitar que se conviertan en reservorio de microorganismos o se evapore el desinfectante.
- Los recipientes de las soluciones desinfectantes deben estar limpios y previamente desinfectados.
- No preparar las soluciones haciendo mezcla de los desinfectantes con los detergentes, ya que de esta forma disminuye su eficacia; además algunos desinfectantes no se pueden mezclar con cierto tipo de detergentes porque forman sustancias tóxicas (seguir las instrucciones de la ficha técnica).

Almacenamiento de las sustancias detergentes y desinfectantes

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los complementos alimentarios y/o refrigerios. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos. El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS




Limpia tus manos
CON AGUA Y JABÓN
Duración de este procedimiento: 40-60 segundos
0
Mójese las manos con agua.
1
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
2
Frótese las palmas de las manos entre sí.
3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
8
Enjuáguese las manos con agua.
9
Séquese con una toalla desechable.
10
Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.
11
Sus manos son seguras.



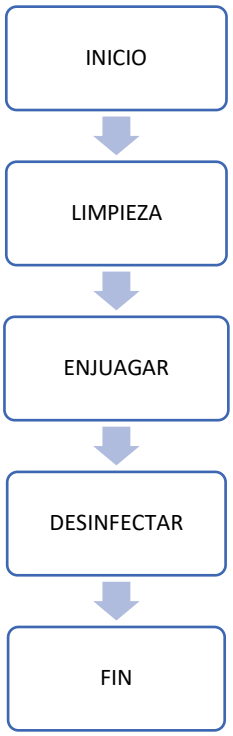
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 1

MANOS

ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Lavado de manos	Jabón líquido Agua.		Mojar las manos hasta el codo, frotarlas con jabón en dirección de lamano hacía el codo haciendo bastante espuma y frotándolas por un minuto. Enjuagar con abundante agua y secar.	Al iniciar las labores. Después de utilizar los servicios sanitarios. Después de manipular desechos y en general cada que se cambie de actividad.	Personal encargado de la manipulación de alimentos, servicios generales y niños y niñas.
Desinfección demanos. Nota: este proceso se realiza cuando el jabón no es antibacterial.	Agua. Hipoclorito de sodio a 5.25 %.	Recipiente de medida volumétrica y jeringa de 10 cc.	Medir el volumen de agua y adicionar con la jeringa el volumen cloro requerido para preparar una solución desinfectante de 75 ppm. Sumergir las manos y mojar hasta el codo por un tiempo de 5 minutos.		
Enjuague	Agua.	Lavamanos	Enjuagar con abundante agua frotando las manos desde el codohacía los dedos.		
Secado	Ninguna	Dispensador de toallas desechables o toalla de uso exclusivo para tal fin.	Secar muy bien los brazos, las manos y entre los dedos.		

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y verduras son alimentos a los que deben realizarse una adecuada limpieza y desinfección para lograr eliminar en gran medida microorganismos capaces de causar daño en la salud de los consumidores; por esto antes de procesarlos, es importante que se realice el siguiente procedimiento:



a)Retirar todas las partículas visibles innecesarias (tallos, hojas, raíces)

b)Con ayuda de las palmas de las manos frotar el alimento con agua limpia

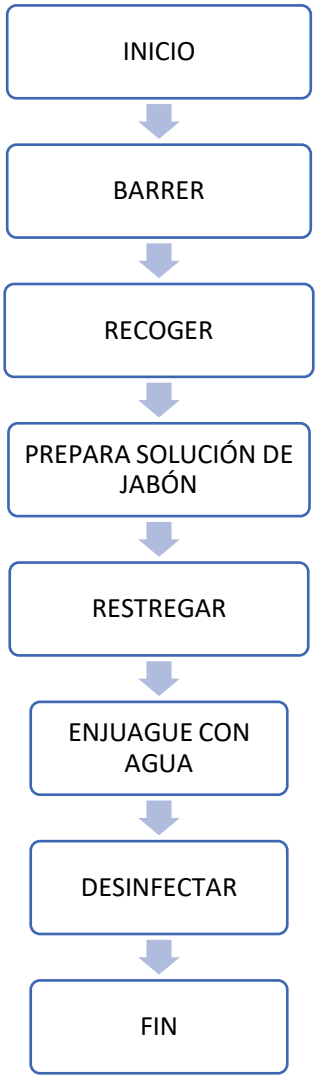
c)Preparar en un recipiente la solución desinfectante y sumergir las frutas y verduras

d)Dejar actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

e)El producto queda listo para el proceso de pelado y picado de acuerdo a lo requerido

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION PISOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en las diferentes áreas operativas: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Con la escoba barra las áreas, asegurándose de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos y/o enseres. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b) Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor colóquelos en la caneca de residuos inorgánicos el cual debe contener bolsa plástica y estar rotulada.

c) En un balde prepare la solución de detergente, humedecer el piso con esta solución.

d) Restriegue con la ayuda de la escoba o cepillo la solución detergente hasta formar espuma, retirar toda la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherido en el piso.

e) Enjuague con agua limpia hasta retirar todo el exceso de la solución y con la ayuda del trapeador secar el piso.

f) Después de terminado el trapeado, verificar que el piso no haya quedado con el jabón, en el balde limpio prepare la solución desinfectante, humedezca el trapeador limpio en la solución y páselo por todas las áreas que ya estén limpias.

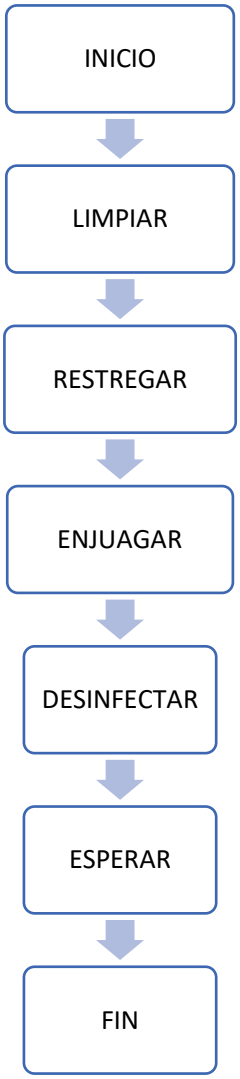
g) Deje actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

h) g. Dejar secar

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 7** **PISOS**		
ETAPA	**SUSTACIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba	Barrer toda la superficie, corriendo objetos para alcanzar todos los lugares.	Antes, durante y después de la ejecución del servicio.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente.	Recipientes, escoba y trapeador	Si es aseo general, esparcir la solución detergente sobre el piso y restregar con la escoba. Si es aseo de rutina, sumergir el trapeador, (previamente limpio y desinfectado a 500 ppm), en la solución detergente, escurrir y frotar el piso con fuerza.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, manguera, balde.	Para aseo general esparcir agua con balde omanguera y escurrir el agua con escoba. Humedecer el trapeador previamente limpio y desinfectado en agua limpia. Frotar la superficie, cambiar el agua, lavar el trapeadory repetir el procedimiento hasta la completa eliminación del detergente.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes, jeringas de 10 y 50cc, escoba, trapeador y guantes plásticos.	En aseo general, esparcir la solución desinfectante a 500 ppm y dejar actuar 15minutos.		
Enjuague final	No enjuagar. Escurrir el piso con escoba cuando es aseo general.				
Secado	Cuando es aseo general, escurrir con trapeador previamente limpio y desinfectado.				

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, mesas y sillas, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas, canastillas y estibas. También aplica en las áreas de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar en la superficie a limpiar, estos se deben depositar en las canecas de residuos orgánicos.

b) Prepare la solución de detergente, y humedecer la superficie, dependiendo de la cantidad de suciedad, restriegue con una esponja o esponjilla hasta retirar toda la suciedad.

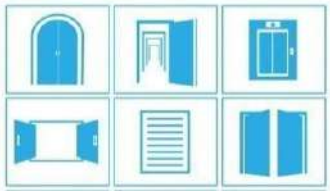
c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hallan quedado residuos de detergente, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante

f) Dejar secar.

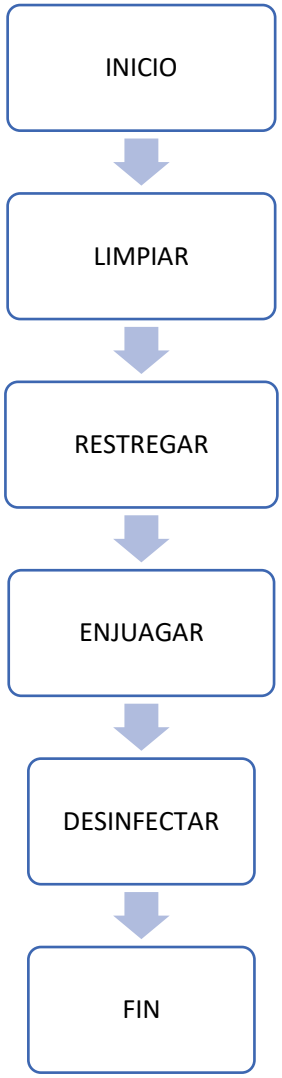
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN No 5 PAREDES				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipientes, manguera, escoba.	Si es aseo general, retirar el polvo de toda la superficie con la ayuda de agua a presión (manguera) o con la escoba limpia y seca.	Cada que sea necesario	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos, zabras.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes dedifícil acceso con cepillo o zabra.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera.	Adicionar agua con recipientes o conla ayuda de manguera para el arrastre del detergente y la suciedad.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %.	Jeringas de 10 y50 cc.	Preparar la solución desinfectante a300 ppm y esparcir sobre la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar hasta total eliminación del desinfectante.		
Secado	Secar al ambiente				

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUERTAS Y VENTANAS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Paños multiusos, recipientes, manguera.	Si es aseo general, retirar el polvo con la ayuda de agua apresión.	Diariamente	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes de difícil acceso concepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera	Adicionar agua con recipienteso con la ayuda de manguera para el arrastre del detergentey la suciedad disuelta.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %. Alternar el uso de los desinfectantes.	Recipientes con escala volumétrica, jeringas de10 y 50 cc, guantes plásticos.	Preparar la solución desinfectante a 300 ppm y esparcir sobre la superficie.Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar con agua hasta totaleliminación del desinfectante.		
Secado	Ninguna	Paños multiuso.	Secar las ventanas y las puertas.		

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 3 MESAS Y SILLAS				
ETAPAS	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Paños multiusos.	Retirar las partículas de suciedadvisibles.	Al iniciar y finalizar el consumo de los alimentos y al terminar la jornada de servicio en las aulas.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente.	Zabras, cepillos, balde o recipientes	Impregnar la superficie de solución detergente y frotarla conla ayuda de los implementos.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, paños multiusos.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes con escala volumétrica, balde, jeringas de 10 y 50 cc, paño multiuso. Guantes plásticos.	Esparcir la solución desinfectantea 100 ppm, sobre la superficie y dejar actuar por 8 minutos		
Enjuague final	Agua	Recipientes, paño multiuso.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Secado	Ninguna	Toallas desechables.	Secar con toallas desechables oal ambiente.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION DE UTENSILIOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios menores que se encuentren en las áreas operativas.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y de los demás utensilios, depositarlos en los recipientes de los residuos orgánicos.

b) Con ayuda de una esponja o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos, restregar el utensilio hasta generar espuma.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en el utensilio no hallan quedado residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante como máximos 5 minutos

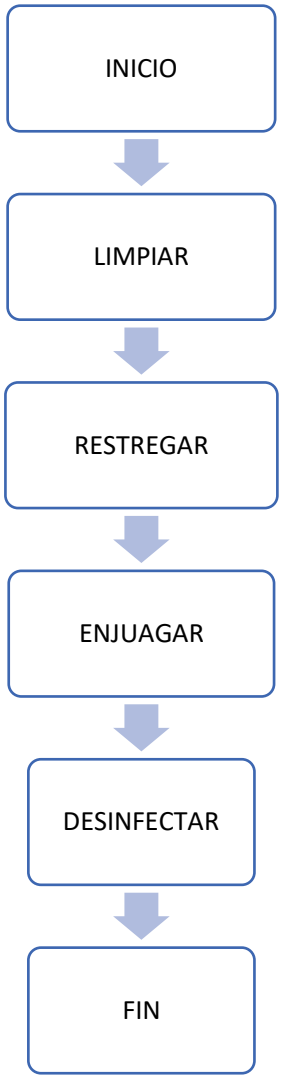
f) Enjuagar con abundante agua

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los dias con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION EQUIPOS

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos básicos que se encuentren en las áreas operativas (Estufas, Licuadoras, Neveras, Congeladores).



a) Asegurarse de que el equipo este apagado, desconectado y desocupado según corresponda. En el caso de las estufas, hornos y planchas cuando aún estén calientes, con la ayuda de una espátula retire los excesos de grasa y residuos orgánicos y deposítelos en la caneca de residuos orgánicos.

b) Desmontar las partes desarmables del equipo como parrillas, cuchillas, vasos, etc.

c) Con la ayuda de una esponja y/o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos restregar los equipos hasta lograr espuma.

d) Enjuagar con agua limpia hasta retirar totalmente el exceso de jabón.

e) Después de terminar verificar que en el equipo no haya quedado con residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias

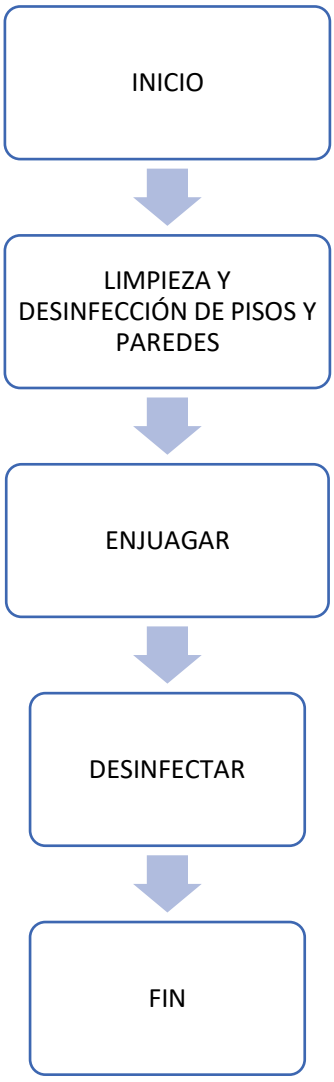
f) Deje actuar el desinfectante por el tiempo establecido.

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION BAÑOS

Este procedimiento aplica para los servicios sanitarios con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales exclusivo para esta labor. Los manipuladores de alimentos no deben, en lo posible, ejecutar estas actividades toda vez que se convierte en riesgo de trasmisión de contaminantes por gérmenes o patógenos propias de los baños.



a) Seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y paredes

b) Con la ayuda de una escoba o cepillo restregar esparciendo la solución de detergente, hasta la espuma por el piso, paredes y con la ayuda de un churrusco el inodoro. Con agua limpia retirar todo el exceso de jabón.

c) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos de jabón, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

d) Deje actuar el desinfectante

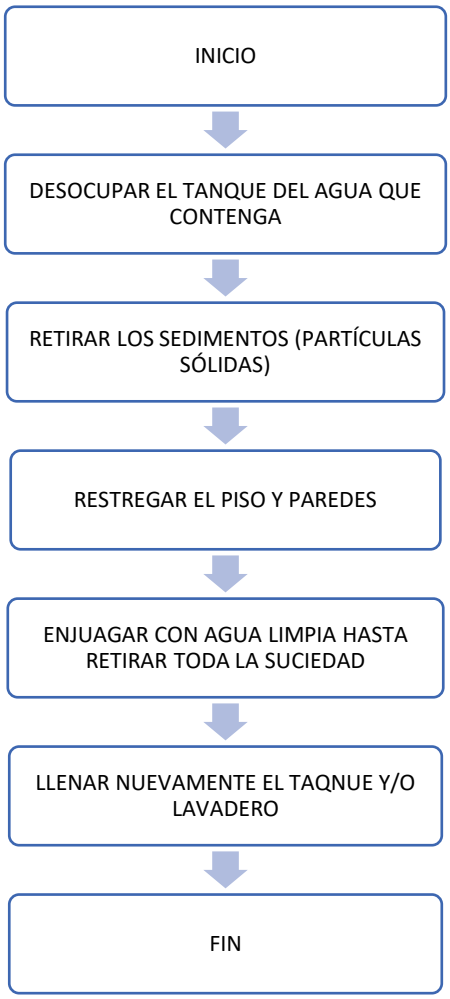
e) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
			SERVICIOS SANITARIOS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Guantes, manguera o recipientes.	Retirar el contenido de la cesta. Bajar la llave de la cisterna y adicionar agua a todas las superficies (paredes, techo, piso, puertas, cisterna).	Diariamente, antes y después de la jornada.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Guantes, balde con escala volumétrica, escoba y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies. Restregar la taza con el cepillo de baño, por dentro y por fuera. Con la escoba restregar techo, paredes, puerta y piso.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar la cisterna hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50 cc y recipiente pequeño	Preparar la solución desinfectantede acuerdo con la tabla definida, 500 ppm. Esparcirla por todas la superficie.		

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y/O LAVADEROS

Este procedimiento aplica para los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento que cuenten con tanques elevados o rastreros (lavaderos) de almacenamiento de agua, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales preferiblemente, al cual se recomienda debe usar botas, guantes y todos los demás elementos de protección personal necesarios para la limpieza; debe igualmente contar con cepillos, escobas, baldes y recogedor.



a) Retirar la tapa del desagüe y dejar correr el agua, para evitar desperdicios, es recomienda utilizarla en riegos o actividades de aseo general de áreas.

b) Disponer en la caneca con bolsa los residuos según corresponda su naturaleza.

c) Con la ayuda del cepillo, frotar hasta retirar la suciedad.

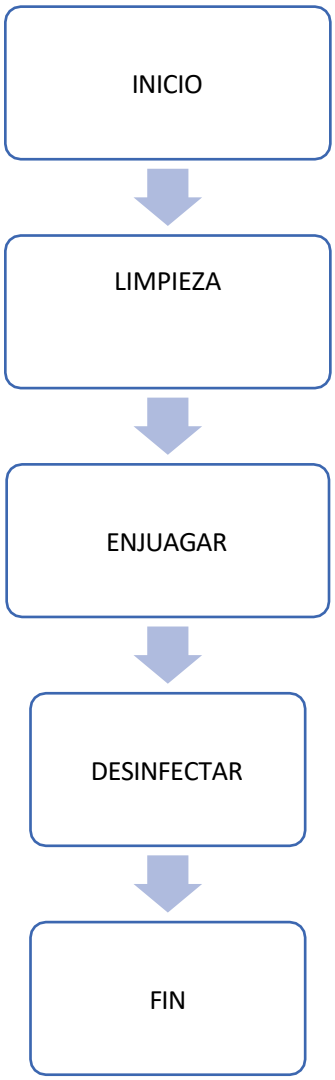
d) Tapar el desagüe y abrir la llave de suministro de agua potable.

e) Diligenciar el formato correspondiente para la actividad.

Este procedimiento se debe realizar cada ocho días o de acuerdo al uso. No es recomendable la adición de solución desinfectante ya que se puede ocasionar algún incidente por mal uso de la sustancia, lo que ocasionaría posibles alteraciones en las características de potabilización con la cual se debe recibir el agua por parte de la empresa de servicios públicos del municipio, quien es la responsable de garantizar las condiciones de inocuidad del agua para consumo humano.

1. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES Y ELEMENTOS DE ACERO

Este procedimiento aplica para los elementos en acero como mesones o utensilios de cocina con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación, debe ser realizado por el personal de manipulación o servicios generales exclusivo para esta labor.



a) Enjuagar con agua con el fin de realiza la limpieza básica del elemento o superficie y eliminar suciedad.

b) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

c) Deje actuar el desinfectante

d) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

DOSIFICACIÓN AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACION AL 10%			
LUGAR O ELEMENTO	**CANTIDAD**	**APLICACIÓN**	**TIEMPO DE ACCION**
SUPERFICIES	5 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	10 MINUTOS Y ENJUAGAR
PLATOS, VASOS, EQUIPOS, UTENSILIOS	2 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	3 MINUTOS Y ENJUAGAR
NOTA: LOS ELEMENTOS DEBEN ESTAR LIBRES DE SUCIEDAD O RESIDUOS DE GRASA. REALIZAR LIMPIEZA PREVIA A LA DESINFECCIÓN CON AMONIO CUATERNARIO			

Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

	TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Alistamiento	Vaciar el contenido del tanque				
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba, balde.	Restregar con la escoba toda la superficie del tanque, adicionar agua y vaciar nuevamente el contenido.	Una vez al mes para tanques con tapado hermético. Semanal para tanques sin tapa.	Personal encargadode la unidad. .
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, escoba, cepillo y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con la escoba y en partes de difícil acceso con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar nuevamente el contenido. Repetir el procedimientohasta total eliminación del detergente y la suciedad.		
Desinfección	hipoclorito desodio 5.25 %	Guantes, balde, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectantea 300 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				
Secado	No				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
			RECIPIENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipiente	Enjuagar con agua.	Después de vaciar el contenido del recipiente.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, cepillo, guantes y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua por toda la superficie hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante de rutina)	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectante a 500 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				

REGISTRO Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

El control de las actividades definidas en el programa, se verificará mediante la implementación y respectivo registro de las siguientes actividades:

- Formato de control de actividades de limpieza y desinfección: en este formato se registra el área, utensilio o superficie desinfectada, el método utilizado y la hora en que se realiza la actividad. De esta manera se verifica que la limpieza y desinfección cumple con lo establecido en el programa, garantizando superficies libres de agentes contaminantes.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que antes de iniciar el encuentro se realice la verificación de posibles riesgos para los niños, como piedras puntiagudas para el caso de unidades abiertas, vidrios, puntillas, tornillos expuestos, astillas o latas levantadas, plantas que causen daño, ramas, etc. Al igual que colocar una cartulina, papel o fomi en los toma corrientes así no se disponga de energía en la unidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente, el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia, el plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, esos aspectos y procedimientos son:

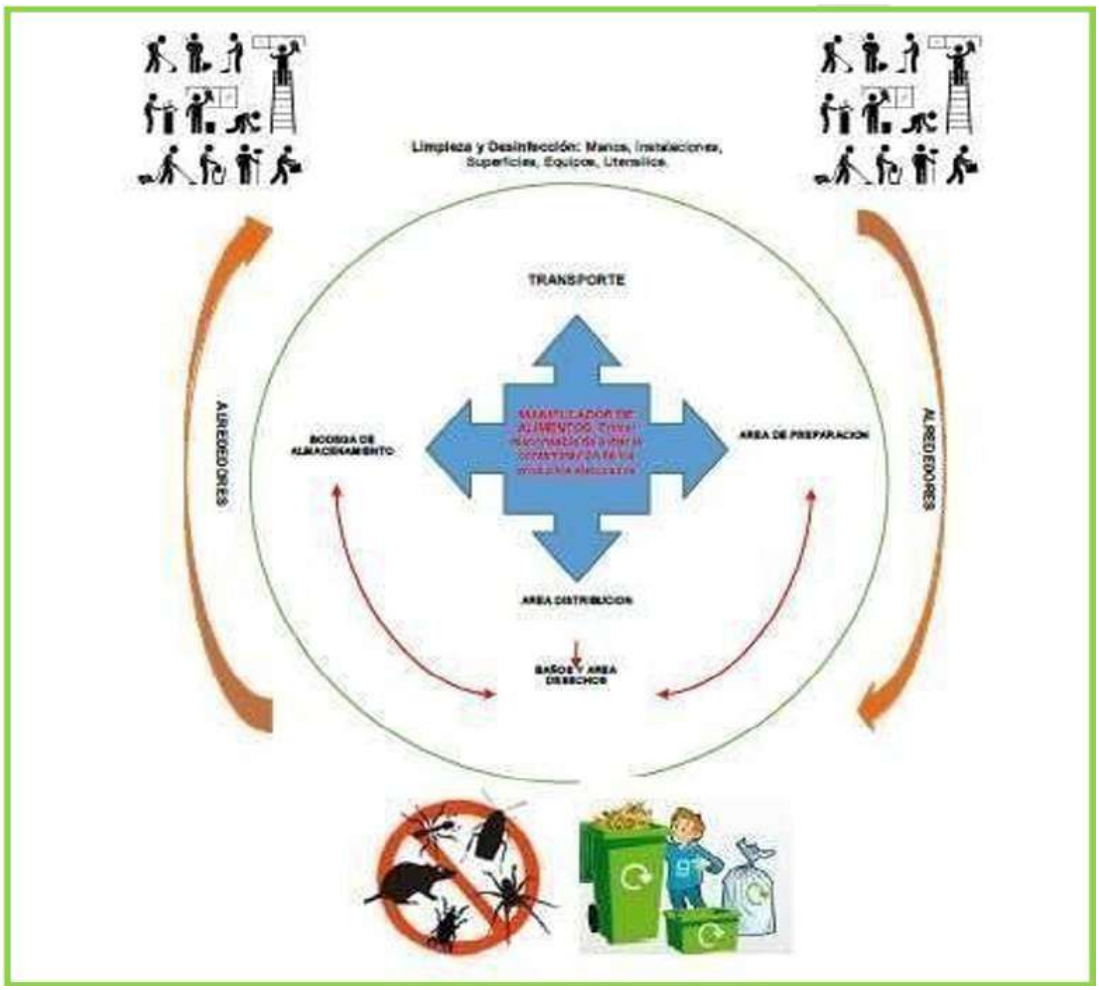
En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto o de no contar con suministros de agua, se debe disponer de tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa) o bolsas de agua para llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos de los participantes y talento humano.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

En las zonas urbanas, los vehículos para el transporte serán thermoking, camiones o camionetas los cuales cuenten con las condiciones higienico sanitarias para el transporte de alimentos y dependiendo de la naturaleza de los productos a fin de evitar deterioro. Teniendo en cuenta la topografía del área y las condiciones climáticas que se presentan constantemente en las zonas, el mecanismo para el transporte de los alimentos y cumplir con la entrega de productos, materias primas y/o insumos serán los que cuenten con las condiciones mecánicas (camionetas, moto cargueros, tracción animal o a pie), para garantizar la llegada a los puntos de atención. Para garantizar la inocuidad de las materias primas, se transportaran en recipientes que estén fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y conservaciones de las temperaturas de acuerdo a la naturaleza de los productos, además de implementar las medidas

básicas de higienización como son: Lavado frecuente generalizado del vehículo, cambio de acuerdo al uso de llantas, aceite y revisión mecánica, utilización de los equipos básicos de seguridad (extintor y botiquín) y cumplimiento documental exigido para la movilización vehicular. Los vehículos deben ser lavados de forma frecuente con detergente y agua, preferiblemente a alta presión, en su parte exterior e interior, incluyendo la limpieza de tapetes, piso y estibas garantizando el retiro de toda suciedad. Luego se procede a la desinfección de la parte interna siguiendo el protocolo definido para superficies. Los procesos anteriormente expuestos aplican también para los elementos del vehículo con el fin de evitar contaminación de los productos que en ellos se transportan.

MAPA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS ACCIONES PREVENTIVAS



- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos cantidad de agua.
- ✓ Barrer antes de trapear, reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar lo cual elimina la mayor parte de los contaminantes, de ésta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones o accesorios de cocina.

ACCIONES CORRECTIVAS

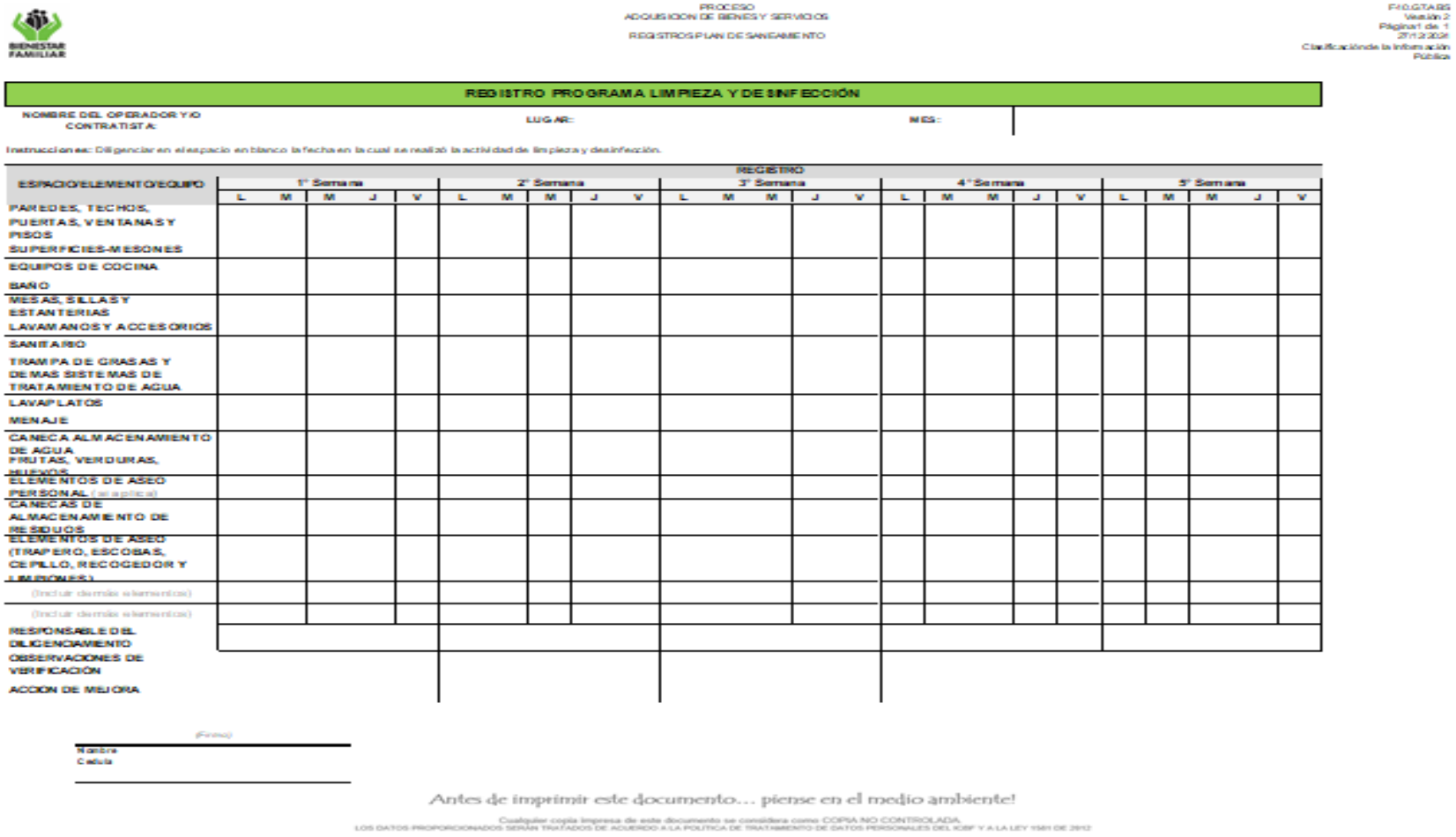
- ✓ Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno.
- ✓ Métodos correctamente aplicados.
- ✓ Personal entrenado para tal fin.
- ✓ Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado.
- ✓ Elección correcta de detergente y desinfectantes.
- ✓ Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección (detergente y desinfectante).
- ✓ Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- ✓ Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos.
- ✓ Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- ✓ Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- ✓ No se deben utilizar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc. Pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos se recomiendan el uso de elementos desechables.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar frecuentemente al personal manipulador en los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

ANEXO 1. Formato de limpieza y desinfección



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-I-0.GTA.85
Versión 2
Página1 de 1
27-12-20
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: | LUGAR: | MES:

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

REGISTRO																								
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS SANITARIO																									
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																									
(Incluir demás elementos)																									
(Incluir demás elementos)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Estandarizar los procedimientos de separación y almacenamiento temporal de residuos sólidos generados en las unidades de atención y bodegas, con el fin de prevenir la contaminación cruzada de alimentos y reducir el impacto ambiental derivado de la operación."

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo sobre la importancia de realizar una adecuada separación de los residuos generados de las actividades propias del procesamiento de Alimentos.
- Evitar la contaminación de las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y en general los alimentos que allí se producen, evitar la contaminación cruzada y minimizar el impacto ambiental.
- Dar a conocer los tipos de residuos que se generan durante las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Preparación y Distribución; además el mecanismo de separación.

ALCANCE

Este programa está orientado hacia la disposición y manejo de los residuos sólidos generados de las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Producción y Distribución en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, mediante la recolección, almacenamiento y manejo final, bien sea entregando a la empresa de recolección de los desechos del municipio o mecanismos adoptados por algunos puntos de atención (pozo séptico) cuando en la zona no existe recolección municipal. Sera aplicado por el personal manipulador, auxiliar de bodegas de almacenamiento y/o auxiliares de servicios generales.

CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

De acuerdo a la naturaleza de las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, los residuos que en estos lugares se generen.

Los residuos sólidos y los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente por medio de la reutilización, el reciclaje, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve a beneficios sanitarios. Nota: En ningún servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento existe tratamiento de residuos líquidos ya que los residuos resultantes de las operaciones van por la tubería de los alcantarillados con los cuales cuentan las infraestructuras o por desagües artesanales diseñados en las áreas rurales.

DEFINICIONES:

Residuos orgánicos: Son sustancias que pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto. Como por ejemplo, cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.

Residuos no peligrosos reciclables - inorgánicos: pueden volver a ser utilizados en otros procesos productivos como son el papel, cartón, periódico, plástico (limpios), vidrio. Reducir: Es disminuir la cantidad de residuos que se producen.

Reutilizar: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo, los envases de plástico.

Reciclar: Método que se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo, árboles, en el caso del papel.

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

La separación de los residuos en la fuente, es una actividad que debe realizar cada manipulador de alimentos, auxiliar de bodega o auxiliares de servicios generales con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación por lo que los recipientes deben ser identificados de acuerdo a la naturaleza de los residuos.

A pesar de no existir a nivel internacional un acuerdo con respecto al código de colores y teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2476/13, los desechos generados en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento serán separados así:

RESIDUOS ORGÁNICOS	BOLSA/CANECA COLOR VERDE
RESIDUOS INORGÁNICOS	BOLSA/CANECA COLOR BLANCA

Los residuos ya identificados se almacenaran en canecas plásticas las cuales deben contener bolsa plástica según corresponda y con tapa para evitar la proliferación de las plagas, cada una de estas se marcarán para dejar claro que tipo de residuo sólido que debe almacenarse en ella (orgánico o inorgánico), ubicadas en un área fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución; se destinará un área específica independiente de otras áreas del punto de atención para almacenar por un tiempo corto. Una vez llenos, los desechos se podrán ofrecer a las empresas de recolección de residuos de cada municipio o a través de la metodología del reciclaje (elaborar manualidades o como los de alimentos (cascaras, sobras, etc) se podrán utilizar como abono o alimento para animales domésticos.

Las canecas se desocuparan diariamente por los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y auxiliares de servicios generales una vez finalizada la prestación del servicio, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo municipal o disposición final (pozo séptico) en las áreas rurales en donde no se cuenta con servicio de recolección municipal, las canecas se lavaran teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección descritos en el programa de Limpieza y Desinfección (ver procedimiento de L&D de superficies) y en horas en que haya concluido el servicio.

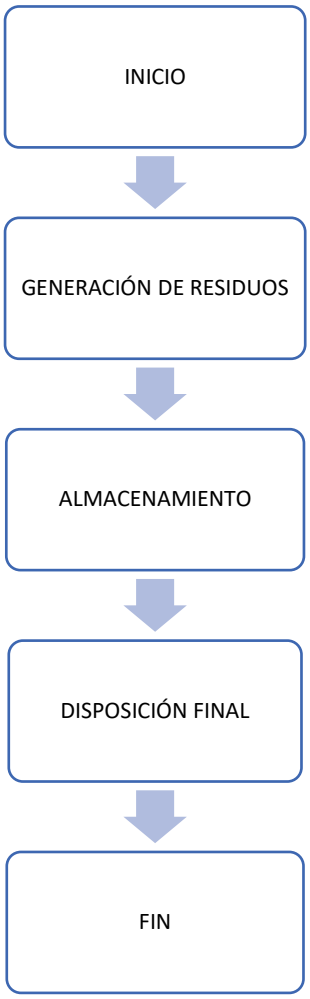
CODIGO DE COLORES

Teniendo en cuenta la naturaleza de los residuos generados en las unidades de servicio, localización de las zonas en donde se opera, la fácil en la consecución de las bolsas plásticas y cumplimiento de lo señalado en la resolución 2674/13, los colores que se dispondrán para la disposición de los residuos serán:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, se disponen en una caneca con bolsa verde o (negra) y tapa, además identificada, este tipo de residuos pueden utilizarse como alimento para animales domésticos o abono (huertas caseras), también pueden ser alistados para la recolección local de basuras del municipio y disposición final según criterio de cada empresa pública de recolección.

Reciclables o Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, vidrio, plástico, cartón y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje; se dispondrá en bolsas de color BL.

RESIDUOS	COLOR
ORGANICOS: (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo, restos de comida y cortes de césped).	BOLSA/CANECA VERDE
INORGANICOS: (Plástico, metales, hojas de papel y cartón).	BOLSA/CANECA BLANCA
NO APROVECHABLES: (Papel higiénico, servilletas y cartón con comida, residuos relacionados directamente con el COVID- 19 como tapabocas, guantes, gorra).	BOLSA/CANECA NEGRA



Alistamiento, almacenamiento, preparación, distribución y/o servido

Residuos orgánicos: bolsa **VERDE** o **NEGRA**
Residuos inorgánicos: bolsa **AZUL** o **NEGRA**

Residuos orgánicos: Abono o para alimento animal.
Residuos inorgánicos: Reciclaje mediante transformación en manualidades.

a) Separar de acuerdo a la naturaleza del residuos: orgánico e inorgánico

b) Disponer en la caneca con bolsas los residuos, según corresponda su naturaleza.

c) Entregar a la empresa de recolección municipal o según corresponda en cada zona de atención como es el caso de los pozos sépticos en las áreas rurales.

d) Aseo, área de recolección y alistamiento para la próxima jornada.

ACTIVIDAD O RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RECURSOS	RESPONSABLE
1	Disponer las canecas con bolsas de colores según la caracterización de residuos.	Al inicio de las labores.	Bolsas y canecas	Gestoras de alimentos y servicios generales.
2	Separar el residuo de acuerdo con sus características en las canecas correspondientes.	Diaria – En el transcurso de la jornada.	Canecas, bolsas para basuras, escoba, recogedor.	Gestoras de alimentos y servicios generales.
3	Registrar tipo de residuos sólidos y líquidos generados.	Antes de la recolección. Al finalizar el día.		
4	Realizar recolección de residuos	2 veces en la semana – Depende del horario basuras municipales.		
5	Almacenar temporalmente los residuos alimenticios.	Diaria – En el transcurso de la jornada.		

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto al impacto ambiental que estos residuos ocasionan:

- ✓ Uso de guantes plásticos negros destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diarias de las canecas según el protocolo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal manipulador.
- ✓ Se debe presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos o disponer en el pozo séptico (en las zonas en donde no existe recolección municipal).
- ✓ No se debe permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero para evitar el estancamiento de residuos.

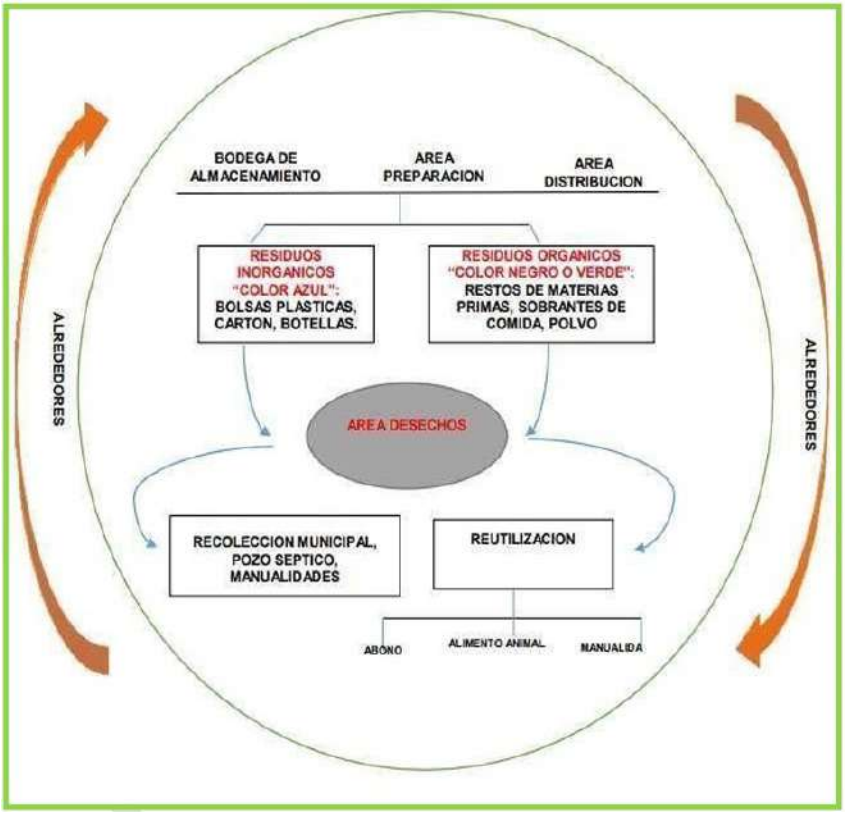
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reutilizables “ORGANICOS” (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida) “INORGANICOS” (Hojas de papel, vidrio, plástico, cartón) en actividades relacionadas con manualidades, huertas caseras o compostaje.
- ✓ Teniendo en cuenta que las preparaciones de alimentos que se ofrecen a los consumidores por lo general son cocidas, se evita que existan sobrantes de aceite que se conviertan en riesgo de contaminación. Para los casos en donde resulten dichos sobrantes, se explicara al personal manipulador que se debe almacenar en un recipiente plástico con tapa y entregar a la empresa de servicios públicos municipales para su disposición final; en las áreas rurales se dispondrá en los pozos sépticos con los cuales se cuenten.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que el procedimiento de control de los residuos no sea aplicado con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar al personal manipulador los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

MAPA GENERACION Y EVACUACION RESIDUOS AREAS



- En el casco urbano los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos por el municipio para su disposición y manejo final.
- En el área rural, los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación, solo serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos orgánicos) o utilizados para elaboración de manualidades (residuos inorgánicos).

ANEXO2. Formato de residuos solidos

PROGRAMA DE SECHO S SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indica como se diligencia el seguimiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos definidos para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																						CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES (INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																						TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO																										
TRASTOS:																										
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										

PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE ALMACENAMIENTO, ELIMINACION Y/O DISPOSICION FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

(Firma)

Nombre:
Cedula:

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Las plagas ocasionan, transmiten y propagan enfermedades. Su presencia resulta molesta y desagradable; contaminan e inutilizan los alimentos, deterioran los establecimientos o los bienes que en él se encuentran y son vectores de ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El Programa de Control de Plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores, mediante la utilización de recursos necesarios y la aplicación de procedimientos seguros en cuanto al manejo de los productos aplicados, que son químicos de naturaleza tóxica y que un manejo inadecuado los convierte en un peligro inminente para los alimentos, el personal y los niños niñas beneficiarios del programa.

Consiste en prevenir la proliferación de plagas (moscas, hormigas, zancudos, cucarachas o roedores) en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, en las áreas de alistamiento, almacenamiento, producción, distribución y alrededores. Por ello se hace necesaria la implementación de un programa de control de plagas en el cual se encuentran las pautas básicas para evitar la proliferación de las plagas y multiplicación de microorganismos.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso o proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, roedores), ya que la evidencia o existencia de estas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo de las diferentes áreas la importancia de implementar las medidas higiénicas de manipulación.
- ✓ Identificar los focos de insalubridad que ocasionen el ingreso o multiplicación de las plagas a fin de prevenirlos.
- ✓ Realizar las jornadas de fumigación y desratización en los comedores de las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento.

ALCANCE

Este programa se diseña como mecanismo de control, encaminado a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (moscas, cucarachas, hormigas, roedores) considerados como plagas comunes y que pueden provenir del exterior de las instalaciones al interior de los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

Cucaracha: Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"

Ratón: Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".

Mosca: Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.

Hormiga: Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.

Control integral de plagas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.

Focos de plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Desratización: Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención.

Insectos: moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.

Infestación: número considerable de animales-plaga en un determinado lugar.

Rodenticida: plaguicida para el control de roedores.

Fumigación: método rápido para controlar las plagas. Las partículas de líquido producidas tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.

Exterminio: acabar totalmente con una población determinada.

Aspersión: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, esparcidos en el ambiente en pequeñas gotas y que llegan a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso.

Nebulización: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, mediante la transformación de este en partículas finas que forman una especie de nube o neblina.

Testigos: alimentos colocados en sitios estratégicos, con el objeto de determinar si existen o no presencia de plagas.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para el consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

GENERALIDADES DE LAS PLAGAS

Clases de plagas: las plagas se dividen en voladoras y rastreras. Dentro de las voladoras se encuentran los mosquitos y murciélagos. Dentro de las rastreras están los roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas y hormigas. Las más preocupantes desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAs.

Daños ocasionados por las plagas: ocasionan grandes pérdidas económicas, ya que son organismos que destruyen, contaminan e inutilizan alimentos, generan daños en las instalaciones y en la imagen de las UDS A demás, las plagas actúan como vectores de enfermedades, puesto que llevan consigo, agentes tales como bacterias y virus que son los auténticos responsables de un sin número de afecciones.

Las cucarachas son vectores importantes de salmonella. Las moscas pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, etc. Los roedores pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, neumonía, etc.

Factores asociados a la proliferación de las plagas: cada especie de artrópodo y roedor, presenta sus características biológicas propias, pero se pueden señalar factores o circunstancias comunes que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Presencia de humedad, encharcamientos o paso de aguas residuales con estructuras deficientes.
- Presencia de suciedad, basuras en mal estado de almacenamiento.

CARACTERIZACION DE LAS PLAGAS

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el desarrollo de las siguientes plagas: Moscas, Cucarachas, Hormigas, Roedores; siendo estas las más comunes de detectar en las instalaciones en donde funcionan los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde se posen. Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (RESPONSABILIDAD)

PROCESO	DESCRIPCIÓN
INSPECCIÓN	Realizar una observación del lugar para detectar signos que evidencien la presencia de plagas.
DIAGNÓSTICO	Colocar testigos para detectar posible infestación o el tipo de infestación.Clasificar las especies problema a combatir. Estimar la densidad de la población. Determinar el posible origen y los factores que favorecen su proliferación.
IMPLEMENTACIÓN	Aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos para el exterminio de la especie problema.

Se capacitará al personal sobre los mecanismos de prevención que se deben tener en cuenta para evitar el ingreso y proliferación de las plagas, siguiendo los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección:

- Mantener la infraestructura, superficies, equipos, menaje y utensilios en generales en orden, limpios y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso, papel, cartón, madera, etc.
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan limpias y ordenadas.
- Recoger los residuos de alimentos derramados sobre las superficies y el suelo lo antes posible.
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener las materias primas, alimentos y productos procesados en condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Almacenar las materias primas y alimentos sobre estibas o plataformas, separados de la pared para facilitar las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Verificar y asegurar que las áreas circundantes permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Mantener la basura en recipientes cerrados, tapados y limpios.
- Mantener una buena cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura, acatando las recomendaciones de higiene y calidad en la prestación del servicio.

Además, con las empresas regionales que cuenten con la idoneidad para realizar actividades de control de plagas se harán jornadas de fumigación y desratización en cada Servicio de Alimentación y bodega de almacenamiento a fin de minimizar los riesgos por proliferación de plagas, esto siempre y cuando se mantengan las condiciones normales y adecuadas de operación. (Ver anexo fichas técnicas productos a utilizar en el control). Como medidas de control de contaminación de productos, superficies e instalaciones en general, se exigirá al personal manipulador, mantener

cubiertos y bien almacenados los alimentos, utensilios, menaje y equipos, y que luego de realizada las operaciones de control de plagas, se realice limpieza general de las áreas aplicando los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

CONTROL FISICO DE IMPEDIMENTO AL ACCESO DE PLAGAS

Además de las acciones de prevención, es importante mantener las áreas libres de perros, gatos o cualquier otro animal doméstico. Tener buena iluminación natural preferiblemente. Proteger todas las aberturas del interior hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas, los recipientes se deben mantener limpios y bien cerrados. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección. Retirar los equipos y utensilios que no se usen. Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. No permitir acumulación de basuras. Asegurar que los sifones y desagües cuenten con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado.

Es importante tener en cuenta algunas recomendaciones antes y después del control de plagas como:

- Durante la aplicación ningún personal debe permanecer en las áreas.
- Cubrir los equipos, utensilios y manejes.
- Guardar los alimentos.
- Después de haber realizado el control, dejar las puertas y ventanas abiertas durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez finalizado el proceso se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios, menajes, superficies de acuerdo a los procedimientos del programa de limpieza y desinfección.

Control Químico

Además del control físico para impedir el ingreso de las plagas, se deben tener en cuenta algunas recomendaciones para no generar incidentes con el proceso de fumigación y desratización antes y después, para ello se diseña un folleto informativo el cual contiene la información sobre el manejo de los productos.

Este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

MEDIDAS PERMANENTES CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las de tipo preventivo consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las correctivas en eliminar aquellas plagas que logren entrar al establecimiento; según lo mencionado el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

Medidas preventivas

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrados los contenedores.
- Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de circulación de la zona de alimentos.
- Mantener limpio el establecimiento.

Medidas correctivas

Para este proceso se debe contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependen del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Los requisitos mínimos con los que debe cumplir dicha empresa son los siguientes:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Fichas técnicas de los productos que utilizan.
- Concepto Sanitario emitido por la entidad competente.
- Experiencia.

Control de roedores: estos animales contaminan con su excremento, orina, pelo y otras suciedades que depositan en los productos, utensilios, superficies y alrededores del establecimiento. Además, ponen en peligro la seguridad de los establecimientos, ya que pueden roer estructuras de madera, tuberías, cables eléctricos y otros. El personal debe inspeccionar y estar atento a la observación de evidencias que identifiquen la presencia de roedores e informar al encargado de saneamiento para que se lleven a cabo las medidas preventivas correspondientes. Las evidencias más significativas son:

- Roedores vivos: si se observan de día, indica que son numerosos y han sido forzados a salir por escasez de alimento.

- Excrementos: los roedores producen gran cantidad de esta materia y difieren de una especie a otra: los de rata parda son grandes y segmentados (en forma de capsula); los de rata de techo o techera son fusiformes (extremos puntiagudos); y los de ratón en forma debastón.

- Huellas: se pueden observar fácilmente huellas de las patas y la cola espolvoreando talco en el piso, especialmente junto a la pared.

- Presencia de roeduras recientes: alimentos roídos, marcas de dientes en cajas de cartón, madera, cables y tuberías.

- Materiales mezclados para construir nidos: restos de papel, cabello y cajas caídas.

Excremento de roedores Huellas de roedores

Si los resultados de la inspección, reflejan una posible infestación, se procederá a realizar el diagnóstico, mediante la colocación de testigos (alimentos en cantidad conocida) que permitan determinar el lugar de ingreso o nido de la plaga, sus rutas de desplazamiento, los factores que favorecen su proliferación y la densidad de la población.

Si los resultados del diagnóstico comprueban la presencia de la plaga, se procede a la

implementación de la medida preventiva que permita impedir el ingreso de la plaga.

Control de cucarachas: las cucarachas anidan lugares donde se presenten condiciones ideales de calor, humedad y oscuridad. Tales lugares pueden ser: agujeros, detrás de cajas, en las costuras de las bolsas, materiales de madera, debajo de recipientes plásticos y en pliegues de papel utilizado como empaque.

Para el control de este insecto se debe inspeccionar constantemente, con el fin de detectar signos o evidencias que indiquen infestación por cucarachas, algunos signos son:

- Especímenes vivos o muertos.

- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando la población es grande.

- Bolitas de excrementos de 1 a 2 mm de ancho y diferentes longitudes.

- Bolsas de huevos: son pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de 5 a 8 mm de largo y de superficie brillante.

- Tegumentos de ninfas ya vacíos.

- Fragmentos de insecto.

Ante la evidencia o signos que indican la presencia de este insecto, se procede a realizar el diagnóstico, el cual consiste en una inspección rigurosa empleando linterna y con ayuda de un espejo con mango revisar zonas de difícil acceso como alrededores de tuberías de agua, drenajes, conductos de electricidad y aberturas en las paredes. El diagnóstico puede ser más eficiente si se realiza en horas de la noche.

De estas actividades se puede obtener información como:

- Condiciones ambientales, equipos y hábitos que pueden estar favoreciendo la proliferación de las cucarachas.
- Especie a la que pertenecen: alemana (pequeña de cocina) o americana (grande de desagüe).
- Grado de infestación y el tiempo de permanencia en los refugios.
- Rutas que podrían emplear para penetrar y desplazarse por las áreas.
- Observar tipos de alimentos que consumen.
- Conocer las dificultades que podrían presentarse para su control.

Ante un diagnóstico positivo, se debe implementar o corregir las medidas de control preventivas para impedir su ingreso. En el caso de los insectos, su control es más complejo, puesto que por donde pasan dejan huevos. En este caso, se hace necesario aplicar una medida correctiva (aplicación de métodos químicos).

Control de moscas: Las moscas se encuentran en todos los lugares del mundo, son insectos de hábitos diurnos cuya mayor actividad ocurre en horas de mayor temperatura. Ponen cientos de huevos en cada lugar que se posan y son portadoras de múltiples gérmenes que ocasionan diversas enfermedades a los animales y al hombre, como el tifus, cólera y salmonelosis. Mediante los procesos adecuados de higienización de instalaciones, equipos y utensilios, se puede llevar un control, puesto que son más efectivos en las moscas que en otro tipo de plagas. Algunas medidas preventivas son:

- Mantener bien tapados los alimentos.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados.
- Mantener los recipientes de recolección de residuos herméticamente tapados, ubicados en la parte externa de las instalaciones.

- Eliminar con frecuencia los residuos o basuras de las instalaciones.

Métodos para el control de plagas para moscas

1. Insecticidas

Se trata de sustancias tóxicas para los insectos; además de ayudar a erradicar moscas también son efectivos para cucarachas, hormigas, entre otros. Su uso debe ser moderado, en caso de utilizar productos caseros, ya que, de lo contrario, también puede causar reacciones alérgicas en las personas. La segunda aplicación debe hacerse cinco u ocho días después de la primera.

2. Trampas

Las más comunes son las trampas de luz ultravioleta, por ser una luz sumamente atractiva para las moscas y otros insectos voladores. Una vez que se acerca lo suficiente puede encontrarse con una descarga eléctrica o una plancha pegajosa. Las trampas de luz UV en un lugar cerrado pueden acabar con más del 90% de los insectos voladores. En unidades muchas unidades de atención al no contar con luz no se pueden utilizar.

3. Modificación del ambiente

Son acciones que evitan que las moscas se desarrollen:

- Eliminar restos de comida: las moscas se sienten atraídas por alimentos ricos en carbohidratos, por lo que hay que deshacernos de pan, galletas, entre otros.

- Guardar alimentos en recipientes herméticos: para evitar que se sientan atraídas por el olor de algunos alimentos, lo mejor es almacenarlos en recipientes herméticos.

- Colocar mosquiteros: hay que ponerlos en puertas y ventas para impedir que entren.

- Desechos orgánicos: hay que evitar acumular basura, especialmente orgánica, pues estos residuos sirven para la incubación de huevos. Hay que prestar atención a la fruta durante el verano, ya que se descomponen rápidamente y atraen a estos animales.

- Fuertes corrientes de aire: si las moscas ya están dentro de la oficina, lo mejor es abrir ventanas y puertas para que salgan rápidamente. Les molestan las corrientes fuertes de aire, lo que servirá para que ahuyentarlas.

- Uso de la luz: son fanáticas de la luz, por lo que podemos sacarlas oscureciendo habitaciones e iluminando otras, para llevarlas hacia la salida.

- Desinfectar contenedores de basura: los botes de basura tienen que estar bien cerrados y debemos desinfectarlos recurrentemente para que no expidan olores. También es importante mantenerlos aislados del edificio u oficinas, para evitar que encuentren acceso al interior.

- Evitar zonas de humedad: hay que limpiar de inmediato líquidos derramados y zonas donde se estanque el agua, porque se sienten atraídas por la humedad.

Son muchos los métodos que podemos utilizar para el control de plagas para moscas. Es importante mantener los espacios limpios y libres de basura, para que no se sientan atraídas por desechos y alimentos. En caso de haber una presencia mayor, es importante acudir a una empresa especializada en su erradicación, que nos garantice el correcto uso de productos químicos y la eliminación total de la plaga.

Control de hormigas: Las hormigas son insectos que aparte de ser muy molestos y de difícil control por adaptarse a diferentes ambientes y consumir variedad de alimentos, son vectores de contaminación, debido a que transportan en su cuerpo

microorganismos que esparcen en las diferentes superficies por donde pasan. Sus lugares preferidos para anidar, son la madera, grietas o agujeros en el piso y en las paredes, además prefieren estar cerca del calor y la humedad. Las medidas preventivas a tomar para su control son:

- No dejar alimentos a la intemperie.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección frecuentemente y a profundidad.

- Eliminar la humedad presente en las áreas o sectores.

Las hormigas son una plaga de difícil control, ya que, por su diminuto tamaño, las barreras preventivas en algunas ocasiones no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas. Y un insecticida de baja toxicidad, utilizado para el control de este tipo de plaga, es el polvo tipo diatomita o ácido bórico, que por su composición puede penetrar en huecos, grietas y hendijas. Además, se pueden usar alrededor de enchufes y aparatos eléctricos; sirve para el control de todo tipo de insectos rastreros.

Control de murciélagos: los murciélagos se los puede combatir con específico y ACPM, vinagre, alcanfor, etc. Por lo tanto, se toma como primera medida estas sustancias, aunque en algunas no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas ya con la comunidad o un experto. Recordar que se debe llevar un control y una periodicidad de la aplicación estos métodos, para no volver a presenciar estos mamíferos placentarios.

FRECUENCIA DE APLICACIÓN DE LOS MEDIDAS DE CONTROL:

Los métodos de control basados en mantenimiento preventivo, son de constante supervisión. En el caso de medidas preventivas de carácter higiénico-sanitario, su frecuencia de realización está consignada en los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La ejecución de medidas preventivas requiere la consideración de aspectos que pueden representar un peligro para las personas; por ejemplo: trabajos de infraestructura física como el sellamiento de aberturas, pueden representar riesgos laborales para el personal o comprometer la integridad de los beneficiarios del programa. Por tal motivo cada actividad de prevención se debe coordinar e informar a todo el personal, para que se realice en un horario en el que no se realicen actividades en las instalaciones.

APLICACIÓN DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

En cuanto a la aplicación de métodos químicos, está sólo se llevará a cabo como última alternativa, es decir, cuando las medidas preventivas no hayan surtido efecto y la infestación sea demasiada. Para la aplicación de este tipo de métodos se debe haber identificado previamente el nido o refugio de la plaga, el tipo de plaga y el grado de peligrosidad en la aplicación del método químico. Antes de su aplicación se debe informar a todo el personal el químico a aplicar, la plaga a combatir, el método de aplicación, el día y la hora de aplicación y las precauciones que se deben tener.

Aspectos a considerar en la aplicación de rodenticidas o colocación de testigos (exterminio de roedores):

- No tocar los testigosdirectamente con las manos, se debe utilizar guantes desechables porque los roedores identifican el olor de las personas.
- No colocar rodenticidas en lugares donde puedan ser confundidos con alimentos.
- No hacer aplicaciones de forma indiscriminada.
- Variar siempre principio activo (veneno) del rodenticida, ya que los roedores codifican la información y crean mecanismos de inmunidad frente al veneno.

PLAN DE CONTINGENCIA

Como aporte al control de las plagas, se exigirá al personal manipulador, la implementación de los procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección a fin de contribuir en evitar la proliferación de las plagas de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2674/13.

CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR	PERIODICIDAD	FECHA PROVISTA	TIPO DE CONTROL
Bodegas de Almacenamiento de alimentos	Semestral		Fumigación y desratización.
Cocina y área de manipulación de alimentos	Permanente	Permanente	1. Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. 2. Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas. 3. Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos. 4. Mantener adecuada higiene en el lugar.
CDI	**Cuando se requiera**	**N/A**	**Fumigación y desratización**

PRODCUTOS A UTILIZAR

INSECTICIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**DOSIS**	**ANTÍDOTO**	
ANTIPEST 5 SC	DELTAMETRINA 5%	100 ml en 8 litros de H2O para 200 mt2	200 cm parafina liquida, -Lavado gástrico, -Carbón activado y sulfato sódico,	
REDENTISIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**	**CEBOS**	**ANTÍDOTO**
KLERAT	**Brodifacuoma**	**Grado 1**	**5 gr**	**Vitamina K**

Anexo 3. Formato de control de plagas

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	LUGAR:	FECHA:

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y accomedidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con anjenlos		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS (Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DE SUMINISTRO DE AGUA SEGURA



INTRODUCCIÓN

El acceso a agua segura es fundamental para la salud y el bienestar de los niños y niñas en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Un Programa de Suministro de Agua Segura es esencial para garantizar que el agua utilizada en estos centros sea potable y no represente un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Se debe tener en cuenta el análisis de la calidad del agua, esto se debe realizar análisis regulares para determinar la calidad del agua y detectar cualquier contaminante, tratamiento del agua implementando métodos de tratamiento del agua, como la cloración o la filtración, para eliminar contaminantes y patógenos; almacenamiento y distribución, asegurándose de que el agua sea almacenada y distribuida de manera segura y higiénica; monitoreo y mantenimiento para realizar un monitoreo regular del sistema de suministro de agua y realizar mantenimiento preventivo para evitar problemas.

La implementación de un Programa de Suministro de Agua Segura en los CDI es crucial para:

- Prevenir enfermedades: reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua, como la diarrea y otras infecciones gastrointestinales.

- Garantizar la salud: proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas.

- Crear un ambiente seguro para el desarrollo y crecimiento óptimo de los niños y niñas en primera infancia.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que el uso del agua para todos los procesos que se desarrollan en las unidades de atención y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas de calidad, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar a través de las capacitaciones al personal manipulador sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

ALCANCE

Dirigido al personal manipulador de las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, preparación y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

REPONSABLES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Tanto el coordinador y el apoyo en salud y nutrición, tienen como responsabilidad gestionar la disposición de los implementos requeridos y coordinar las actividades de muestreo para laboratorio. Así como vigilar que todo el personal gestor de alimentos y de servicios generales, cumplan con los requerimientos del programa.

DEFINICIONES

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, dispuestos en las normas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos en la salud.

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

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

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Calidad del agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Fuente de abastecimiento: recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos del laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis fisicoquímico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Cloro residual libre: es aquella porción de cloro que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito para proteger el agua de posible contaminación microbiológica.

Coliformes: bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO_2) en un plazo de 24 a 48 horas Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

EscherichiaColi-E-coli: bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual del desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

Tiempo de contacto para el desinfectante: es el tiempo requerido desde la aplicación del desinfectante al agua hasta la formación como producto del residual del desinfectante, de forma que esa concentración permita la inactivación o destrucción de los microorganismos presentes en el agua.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

A través de Empresa Certificada: Deberá surtirse el procedimiento que indique la empresa contratada por la Fundación Fraternidad a través del Personal de Servicios Generales: Deberá tenerse en cuenta el siguiente procedimiento para la realización adecuada y segura de la limpieza y desinfección:

LIMPIEZA

1) Programe la actividad de ser posible un día de no prestación de servicio.
2) El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo.
3) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

4) Use guantes, botas de caucho, tapabocas, delantal de caucho.

5) Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque.

6) Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones, debe comunicar de manera inmediata al Coordinador de la Unidad de Servicio y se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.

7) Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena.

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 se retira con esponja o un paño absorbente.

10) Periodicidad del lavado de tanques a través del personal de servicios generales mensual.

DESINFECCIÓN

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.

5) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

6) Periodicidad la desinfección a través del personal de servicios generales mensual.

PARÁMETRO PARA EL CONTROL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Fuentes de agua

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura:** proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Uso del agua: Lavado y desinfección de utensilios y equipos, instalaciones en general y lavado de manos.

Controles de calidad realizados al suministro de agua potable: Los controles realizados al suministro de agua, consistirán en la determinación de los parámetros fisicoquímicos enunciados en la normatividad. En unidades de servicio donde el suministro de agua no es potable se determinará el potencial de hidrógeno (pH) y el cloro residual libre antes y después del procedimiento de potabilización mencionado en el numeral. La calidad microbiológica del agua, está asociada al manejo a nivel intradomiciliario o a nivel interno de las instalaciones; por lo tanto, es necesario realizar pruebas microbiológicas que permitan verificar que el manejo es adecuado y que el agua no es vía de contaminación. Ambos análisis se realizarán anualmente y podrán ser coordinados con el sector de sanidad del municipio o por terceros contratados por el operador.

Sistema de almacenamiento de agua: El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo. Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente.

Procedimiento para la potabilización del agua almacenada:

El siguiente procedimiento se debe aplicar cuando no se dispone de agua potable o cuando el servicio de agua potable es suspendido y es necesario utilizar el agua de almacenamiento, puesto que el cloro se evapora a las dos horas de haber recolectado el agua de la fuente.

- **Potabilizar el agua:** consiste en adicionar cloro para que cumpla con el parámetro establecido (0.3-2.0 mg/L). La cantidad de cloro al 5.25 % que se debe adicionar para cada 100 L de agua es de 5 ml (tabla 8), agitar y dejar en reposo de 3 a 4 minutos.

Si la cantidad total del agua contenida en los tanques, no se utilizará en un tiempo máximo de dos horas, se debe medir la cantidad a gastar y potabilizar únicamente la cantidad medida; teniendo en cuenta la evaporación que sufre el cloro. A partir del agua potabilizada se preparan las soluciones desinfectantes siguiendo las instrucciones del programa de limpieza y desinfección.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR EL SERVICIO EN CALIDAD DE POTABILIDAD

Verificación de instalaciones hidráulicas

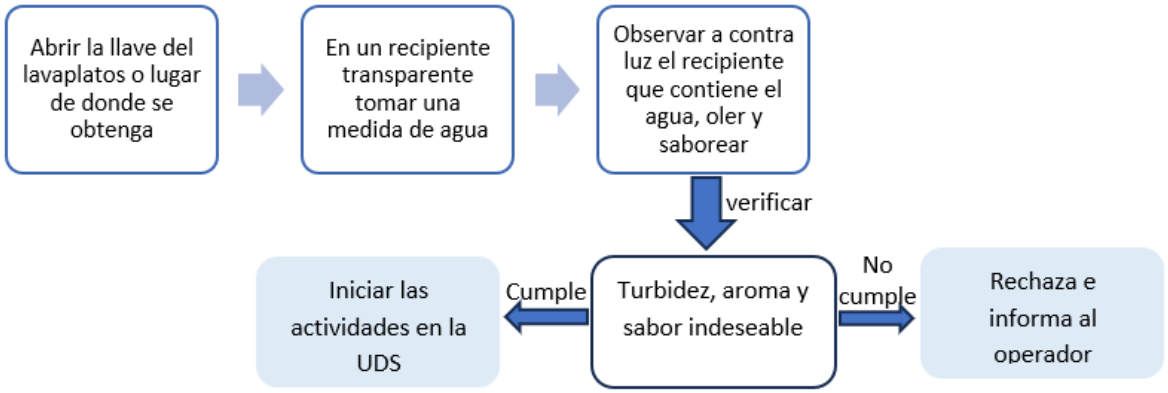
Se capacitará al personal gestor de alimentos para que realice inspecciones visuales a las redes de acueducto con las cuales cuente las instalaciones de las unidades de atención y bodegas de almacenamiento a fin de identificar filtraciones, escapes o roturas que dificulten el adecuado suministro de agua potable o evacuación de las mismas, este procedimiento se realizara diariamente o según las fallas que se presenten.

Procedimiento de potabilización agua para consumo

Teniendo en cuenta que en el departamento del Putumayo no se cuenta con agua 100% potable lista para el consumo, dentro de cada UDS se realiza un proceso de filtración, desinfección y hervido del agua, con el fin de evitar cualquier tipo de ETAS en los beneficiarios. El proceso se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Filtración:** La UDS cuenta con filtro de agua convencional el cual se encuentra instalado enseguida del lavaplatos, al iniciar la jornada se realiza la recolección de agua en una olla grande.
- ✓ **Desinfección**: Por cada litro de agua recolectada se agregan 2 gotas de cloro, se deja reposar alrededor de 1 hora.
- ✓ **Hervido:** Finalmente, se procede a hervir el agua previamente filtrada y desinfectada, durante el tiempo requerido según sean los litros de agua recolectados. Posterior a esto, ya se encuentra listo para el consumo de los usuarios.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con procesos para garantizar la utilización de agua en un día de servicio, para el lavado de manos, lavado y desinfección de las instalaciones y lavado y desinfección de los refrigerios.
- Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavarán y desinfectaran en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área donde se realicen los encuentros
- En caso de que la UDS no disponga de una fuente hídrica cercana, como ríos, lagunas o nacimientos de agua se permite para la limpieza de las manos el uso de gel antibacterial, cuidando que no se vuelva una práctica recurrente, sino de medida alternativa ante la situación de desabastecimiento de agua.

2. PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y ALJIBES

Este procedimiento se realizará por una empresa certificada, contratada por el operador del servicio.

FRECUENCIA: La limpieza y desinfección de tanques se realizará en una periodicidad de 3 meses. La limpieza y desinfección de aljibes se realizará cada 6 meses.

ANEXO 4. Formato de abastecimiento de agua potable

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-ADQ-07-ABS
Versión 2
Página 1 de 2
27/12/2024
Clasificación de la Información
Pública

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias Tanques elevados Tanques subterráneos			Indicar si se cuenta con informes de lavado de tanques
Purificadores y/o filtros de agua (incluir otros)			

(Firma)
Nombre
Cedula

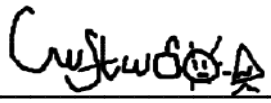
Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

ELABORADO POR:



Nathaly Delgado A
Nutricionista Dietista
T.P: 1.123.315.541

REVISADO Y APROBADO POR:



CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asis
T.P: MND 07743

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO MI BELLO DESPERTAR I



ELABORADO POR:
Marcela Burbano
Nutricionista Dietista
Fundación Fraternidad-2026
Contrato 86003762025

TABLA DE CONTENIDO

- Introducción 3
- Alcance 4
- Objetivo general 5
- Objetivo especifico 5
- Definiciones 6
- Programa De Limpieza Y Desinfección 8
- Programa De Residuos Sólidos 37
- Programa De Control De Plagas Y Roedores 47
- Programa De Abastecimiento De Agua 63

INTRODUCCIÓN

El CDI Mi Bello Despertar I es un espacio donde los niños y niñas pasan gran parte de su tiempo, y es fundamental garantizar que estos entornos sean seguros y saludables para su desarrollo. Un Plan de Saneamiento Básico es esencial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente limpio y seguro en la UDS.

Un Plan de Saneamiento Básico en los CDI debe incluir, Limpieza y desinfección donde se estipulen los procedimientos para limpiar y desinfectar superficies, juguetes y objetos que están en contacto con los niños y niñas; Manejo de residuos donde se establezcan procedimientos para recolectar, almacenar y eliminar los residuos de manera segura y higiénica, control de vectores que cuente con medidas para prevenir la presencia de insectos y roedores que puedan transmitir enfermedades, como también Higiene personal, donde se tienen en cuenta prácticas de higiene personal para el personal y los niños y niñas, como el lavado de manos.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para Prevenir enfermedades, garantizar la salud, crear un ambiente seguro: proporcionar un entorno limpio y seguro para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos procesados y ofrecidos a los consumidores, se hace necesario conocer los procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento basados en las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para mantener las buenas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, identificar plagas, manejar los desechos y la calidad del agua. Por esta razón es necesario implementar acciones preventivas que eviten la contaminación y logre entregar a los consumidores un alimento seguro, inocuo y de calidad, como se describe en el siguiente párrafo “Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados”. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, Resolución 2674 de 2013 art. 21 almacenamiento, distribución, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

En resumen, un Plan de Saneamiento Básico es fundamental para mantener un ambiente saludable y seguro en los Centros de Desarrollo Infantil, y es esencial para prevenir enfermedades y garantizar el bienestar de los niños y niñas.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico está diseñado para dar a conocer al personal gestor de alimentos, agente educativo, auxiliares de servicios generales las actividades y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento (control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua) que deben llevarse a cabo en las unidades de atención, bodegas de almacenamiento y servicios generales que pertenezcan o administre la Fundación Fraternidad, teniendo en cuenta la implementación de los lineamientos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

OBJETIVO GENERAL

Definir los procedimientos generales de higiene que involucren las actividades de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos; así como las actividades de higienización de los Centros de Desarrollo Infantil.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Especificar las actividades correspondientes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cuanto al proceso de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Elaborar los planes y programas con procedimientos estandarizados y soporte documental.
- Capacitar y motivar al personal, para que adopte prácticas y actitudes acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer responsabilidades para garantizar la correcta ejecución del Manual de BPM y garantizar la inocuidad de los alimentos.

DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección y se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y materia orgánica que pueden servir de nutrientes a los microorganismos, en superficies, equipos, materiales, personal, entre otros. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto. (Wildbrett 2000)

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.

Desinfectante: es una sustancia química que destruye un amplio margen de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas y la desinfección es un proceso que implica la destrucción de los microorganismos a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos para obtener mejor calidad microbiológica de los alimentos.

Alcohol Antiséptico: Desinfectante para limpieza de superficies, mata e impide el crecimiento de microorganismos, solvente, inflamable, toxicidad baja, inofensivo para la piel, irritante en ojos.

Alcohol Glicerinado: Antiséptico de uso externo para lavado por fricción en seco y desinfección de manos del personal, especialmente de uso intrahospitalario. Inflamable, irritante para los ojos. Es una alternativa cuando no sea posible el lavado de manos, siempre y cuando las manos se vean visiblemente limpias.

Cloro: Es uno de los desinfectantes más utilizados. Es muy práctico y efectivo para la desinfección de microorganismos patogénicos. Se puede utilizar fácilmente, medir y controlar. El cloro se ha utilizado en muchas aplicaciones, como la desactivación de patógenos en agua potable, piscinas y aguas residuales, para la desinfección de alimentos y áreas domésticas.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

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

Higiene: 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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La aplicación de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección en diferentes áreas de un establecimiento dedicado al proceso de transformación o almacenamiento de alimentos, reduce de manera considerable los riesgos de contaminación de los productos finales y asegura la calidad de los mismos.

El programa de limpieza y desinfección describe los procedimientos a seguir en la unidad de servicio, para obtener instalaciones, equipos y utensilios libres de agentes contaminantes que pudieran afectar la calidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

Los procedimientos de limpieza y desinfección son aplicables a todas las áreas de la instalación, garantizando de esta manera ambientes higiénicos.

OBJETIVOS OBJETIVO GENERAL

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en las unidades, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.
- Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.
- Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los manipuladores de alimentos, bodegueros, transportadores y auxiliares de servicios generales tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.
- Dar a conocer los agentes químicos que se utilizaran durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El personal responsable de la entrega de alimentos y manejo de los espacios y elementos de trabajo, debe tener en cuenta las siguientes normas de salubridad para garantizar todos los procesos operativos (Almacenamiento y Distribución) los cuales conllevan a ofrecer productos con calidad.

Debe mantener la higiene personal y permanecer siempre limpia la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para su trabajo, además de contar con un estado de salud optimo (certificado médico) que impida la trasmisión de enfermedades por contacto con los procesos y contar con una experiencia especifica en la manipulación de alimentos lo cual facilita la adaptación a los procesos, por ello se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Baño diario

El baño diario en el personal manipulador de alimentos es fundamental para eliminar la transpiración, los malos olores que el cuerpo produce naturalmente y en especial generar una apariencia limpia y fresca durante la prestación del servicio.

- ✓ Lavado de manos

Todo manipulador de alimentos debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación de la unidades de atención**.**

El lavado de manos evita la transmisión de la contaminación cuando por alguna razón durante los procesos ha ocurrido lo siguiente:

- Se ha utilizado el baño o manipulado basura.
- Se han manipulado productos crudos como carne, pollo, frutas y verduras. Se ha estado en contacto con objetos como el teléfono, dinero, puertas.
- Se ha estornudado o tosido, tocado la boca, nariz o cabello. Los implementos para un adecuado lavado de manos son:
  -Lavamanos.
  -Agua limpia.
  -Jabón líquido antibacterial.
- Antes de lavar las manos asegurarse de:
  -Tener las uñas cortas y sin esmalte
  -Retirarse anillos, argollas, pulseras, aros, relojes, etc., y todo aquello que pueda entorpecer el proceso de lavado de manos.

El procedimiento de lavado de manos se debe desarrollar por todo el personal que labora en las unidades de atención, Bodegas de Almacenamiento y/o Transporte de Alimentos; antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cualquier cambio de actividad y al finalizar la jornada.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS DEL GESTOR DE ALIMENTOS

Retirar todos los accesorios que se porten en manos y antebrazos.

↓

Humedecer las manos con agua

↓

Aplicar una cantidad suficiente de jabón líquido antibacterial

↓

Enjabonar las manos y antebrazos, frotándose entre los dedos, las manos y antebrazos

↓

Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo el jabón

↓

Iniciar las actividades de manipulación de alimentos



En cada unidad de atención, Bodega de Almacenamiento y/o Vehículo de Transporte se debe seguir los procedimientos de limpieza y desinfección según lo señalado por la resolución 2674/13; además de las descritas en este plan que incluye la información necesaria para implementar las actividades de control sanitario.

La limpieza se debe realizar al iniciar y terminar la jornada la cual corresponde al retiro de las partículas de suciedad visibles en las instalaciones, materias primas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje; considerándose como las fuentes de contaminación directa de los productos procesados sino se aplican las prácticas de higienización.

La desinfección será empleada para utensilios y equipos, paredes y pisos, materias primas, ambiente laboral y ropa de trabajo como medida para la destrucción de microorganismos, que, al

no evitarse, pueden ocasionar contaminación. Para que haya un saneamiento efectivo deben aplicarse dos reglas básicas: La primera, que todos los residuos de las superficies deben eliminarse previamente debido a que estos consumirían gran parte de la acción del agente desinfectante. La segunda regla es tener en cuenta la frecuencia con la cual se van a utilizar los equipos, utensilios y menajes inmediatamente o mucho después de haberse realizado la desinfección para evitar contaminaciones posteriores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Métodos de limpieza: para la limpieza de superficies o áreas se utilizan detergentes, los cuales eliminan la suciedad como polvo, tierra, grasa u otras materias indeseables. Se usan para limpiar las instalaciones en general, equipos y utensilios.

Métodos de desinfección: la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, pero generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que haya sido precedido de una rigurosa limpieza. El uso continuo de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes, por tal motivo es indispensable alternar el uso de desinfectantes químicos.

Detergentes a utilizar: Para el uso de detergentes se debe tener en cuenta, que para áreas o superficies en contacto con alimentos, estos deben estar desprovistos de fragancias. A continuación, se mencionan algunos detergentes y jabones ideales para el área de almacenamiento de alimentos y áreas pedagógicas.

- **Detergente en polvo:** detergente granulado de uso doméstico sin aroma, utilizado para la limpieza de utensilios, pisos, paredes e instalaciones físicas en general.

- **Jabón azul en barra:** jabón azul de uso doméstico utilizado para brillar ollas, lavado de paños multiusos y lavado de manos.

- **Limpiador de pisos aromatizado:** limpiador antibacterial aromatizado, ideal para pisos, paredes y baños. Presentación líquida. Su efecto antibacterial no exime de la utilización de los otros desinfectantes definidos para estas áreas, ya que el espectro bactericida de este producto no es amplio. Su uso se prioriza para aromatizar los ambientes.

Métodos de desinfección: el método utilizado para la desinfección de las instalaciones, superficies y/o utensilios, es el método químico (uso de productos químicos autorizados), para lo cual se utilizarán los siguientes desinfectantes:

- **Hipoclorito de sodio:** adquirido comercialmente a concentración de 5.25 %, presentación líquida, su ingrediente activo es el hipoclorito. Es de amplio espectro, es decir, actúan sobre bacterias, hongos, levaduras, virus y esporas. Son económicos. El uso depende de la superficie o elemento que se va a desinfectar.

- **Jabón antibacterial para manos:** este producto es utilizado para la desinfección de manos de los usuarios y el personal a cargo de la unidad, en el mercado existe gran variedad de este producto, pero se debe tener en cuenta que tenga un espectro letal para hongos, bacterias y virus.

PROCEDIMIENTO PREPARACION DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Estas actividades serán responsabilidad de los manipuladores de alimentos de las unidades y Bodegas de Almacenamiento.

Métodos de preparación de soluciones detergentes y desinfectantes.

Tabla 1: Preparación de soluciones detergentes.

VOLUMEN DE AGUA EN LITROS (L)	CANTIDAD DE DETERGENTE A ADICIONAR EN GRAMOS (g)	
	SUPERFICIES GRASAS	SUPERFICIES NO GRASAS
1	10	7
10	100	70
20	200	140
30	300	210
40	400	280
50	500	350

Las cantidades de uso del jabón en barra, se realizará bajo criterio de la persona encargada de la limpieza, ya que su presentación así lo amerita.

Para la preparación de una solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % se deben seguir las especificaciones de la tabla Nº 2 y proceder de la siguiente manera:

- Determinar la concentración de solución desinfectante en ppm, que requiere la superficie a desinfectar.
- Definir el volumen de agua necesario para la desinfección.
- Relacionar el volumen de agua definido, con la columna correspondiente al volumen de hipoclorito de sodio al 5,25% a la concentración determinada.

Tabla 2. Preparación de sustancias desinfectantes Hipoclorito de sodio al 5.25%

VOLUMEN DE AGUA A PREPARAR EN LITROS	manos 75 ppm	Equipos y utensilios 100 ppm	Paredes, ventanas, techos, puertas, tanques, 300 ppm	Pisos, desagües, servicios sanitarios, recipientes de recolección de desechos, escoba y trapeador. 500 ppm
	TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN MINUTOS			
	5	8	10	15
VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN cc O ml				
1	1.5	2	6	9.5
2	3	4	11.5	19
3	4.5	6	17.	28.5
4	6	8	23	38
5	7	9.5	28.5	47.5
6	8.5	11.5	34	57
7	10	13.5	40	67
8	11.5	15	46	76
9	13	17	51.5	86
10	14.5	19	57	95
20	28.5	38.	114	190.5
REQUIERE ENJUAGUE				

INSUMOS PRINCIPALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El detergente para las operaciones de limpieza será en polvo, sin aroma, en la línea económica el cual es de fácil consecución en el mercado, también deberá permanecer en un lugar seco y protegido de la luz directa del sol (ver ficha técnica No. 2).

a) FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Detergente**
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Dedocelibenceno, sulfato de sodio, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositantes
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Polvo detergente multiusos de color blanco y fosfato de sodio.
USOS	Especialmente para ropas; pero es viable su uso en pisos, paredes, techos, vidrio, limpiones, tanques de reserva de agua y superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar los empaques.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapabocas.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, No inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

En las unidades el desinfectante a utilizar es el hipoclorito de sodio(límpido) de uso comercial equivalente a una concentración de 5.25% debido al alto poder de eficiencia, es económico y fácil de conseguir en el mercado. Debe conservarse en sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol (ver ficha técnica No. 2).

Para preparar la solución desinfectante, el personal manipulador debe tomar un recipiente plástico, medir la cantidad de agua limpia que requiera preparar y medir la cantidad de hipoclorito de sodio (límpido) de acuerdo a la cantidad de agua, diluir o mezclar mediante agitación, conservar la solución hasta el momento de su uso y aplicarlos tantas veces como sea necesario teniendo en cuenta el procedimiento a seguir.

b) FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Blanqueador**
TIPO DE PRODUCTO	Desinfectante
PRINCIPIO ACTIVO	Hipoclorito de sodio al 5.25%
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde- amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5.25% de hipoclorito de sodio Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo
USOS	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de la luz directa del sol o de cualquier fuente de calor.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico y tapabocas para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación por ser un producto irritante y corrosivo.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Los buenos hábitos higiénicos al momento de consumir los alimentos procesados, depende la seguridad y garantía sanitaria para evitar la contaminación alimentaria trasmitidas por los alimentos; por ello es importante tener en cuenta el adecuado lavado de manos antes de consumir los productos.

c) FICHA TÉCNICA JABÓN EN BARRA

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Jabón en barra de color azul y olor característico.
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Jabón anhidro -Tensoactivos aniónicos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Pasta regular coloreada, en este caso azul, Perfumado, miscible en agua, sólido, pero puede ser fácilmente humedecido y convertido en espuma al entrar en contacto con el agua. Principalmente compuesto por las sales de sodio de los ácidos grasos, producto de la saponificación de grasas.
USOS	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar. Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directosdel sol.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener fuera del alcance de los niños.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

d) FICHA TÉCNICA LIMPIAPISOS AROMATIZADO

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Limpia pisos aromatizado
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Agentes tensoactivos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Este producto es una combinación de agentes limpiadores, detergente, tensoactivos y desinfectantes, con fragancias adicionadas dejando en el ambiente un delicioso y agradable aroma residual.
USOS	Usar un chorro de limpiador de pisos en media cubeta con agua, para limpiar fácilmente la grasa, el polvo y la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo o esponja.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de caucho

MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Rotación de los desinfectantes en las diferentes áreas:

Los diferentes desinfectantes propuestos deben rotarse según el siguiente cronograma de aplicación y teniendo presente los procedimientos de limpieza y desinfección.

Aspectos a considerar en la aplicación de los desinfectantes:

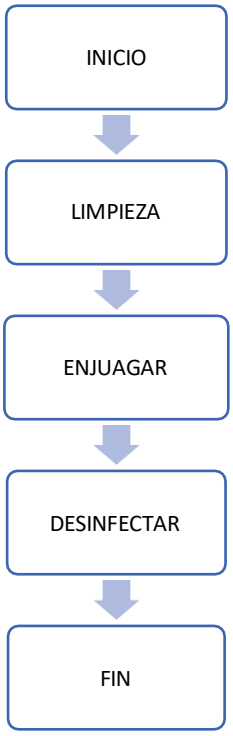
- Tiempo de contacto del desinfectante, el cual varía según la superficie a desinfectar o el tipo de desinfectante aplicado.
- No exceder o disminuir las concentraciones especificadas en las tablas, ya que de esta forma puede ocurrir una contaminación química en los alimentos o ser ineficiente la desinfección.
- No mantener soluciones desinfectantes por tiempos prolongados, para evitar que se conviertan en reservorio de microorganismos o se evapore el desinfectante.
- Los recipientes de las soluciones desinfectantes deben estar limpios y previamente desinfectados.
- No preparar las soluciones haciendo mezcla de los desinfectantes con los detergentes, ya que de esta forma disminuye su eficacia; además algunos desinfectantes no se pueden mezclar con cierto tipo de detergentes porque forman sustancias tóxicas (seguir las instrucciones de la ficha técnica).

Almacenamiento de las sustancias detergentes y desinfectantes

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los complementos alimentarios y/o refrigerios. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos. El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y verduras son alimentos a los que deben realizarse una adecuada limpieza y desinfección para lograr eliminar en gran medida microorganismos capaces de causar daño en la salud de los consumidores; por esto antes de procesarlos, es importante que se realice el siguiente procedimiento:



a) Retirar todas las partículas visibles innecesarias (tallos, hojas, raíces)

b) Con ayuda de las palmas de las manos frotar el alimento con agua limpia

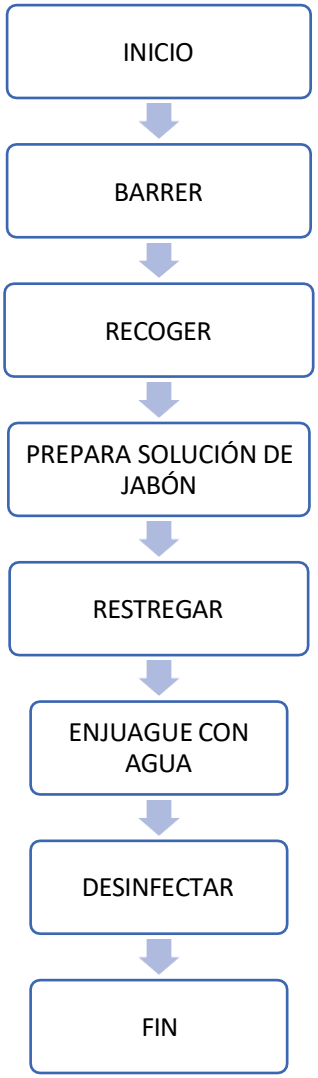
c) Preparar en un recipiente la solución desinfectante y sumergir las frutas y verduras

d) Dejar actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

e) El producto queda listo para el proceso de pelado y picado de acuerdo a lo requerido

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION PISOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en las diferentes áreas operativas: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Con la escoba barra las áreas, asegurándose de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos y/o enseres. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b) Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor colóquelos en la caneca de residuos inorgánicos el cual debe contener bolsa plástica y estar rotulada.

c) En un balde prepare la solución de detergente, humedecer el piso con esta solución.

d) Restriegue con la ayuda de la escoba o cepillo la solución detergente hasta formar espuma, retirar toda la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherido en el piso.

e) Enjuague con agua limpia hasta retirar todo el exceso de la solución y con la ayuda del trapeador secar el piso.

f) Después de terminado el trapeado, verificar que el piso no haya quedado con el jabón, en el balde limpio prepare la solución desinfectante, humedezca el trapeador limpio en la solución y páselo por todas las áreas que ya estén limpias.

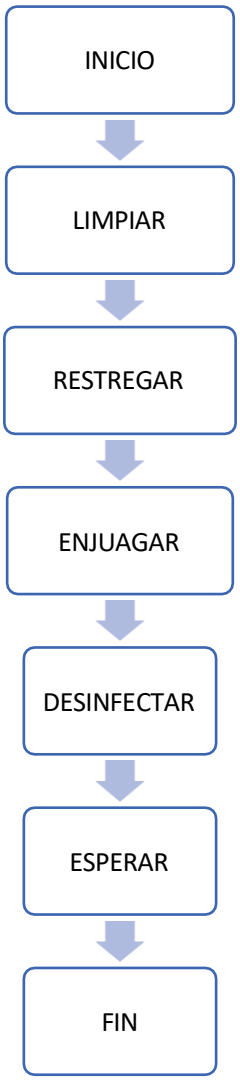
g) Deje actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

h) g. Dejar secar

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 7** **PISOS**		
ETAPA	**SUSTACIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba	Barrer toda la superficie, corriendo objetos para alcanzar todos los lugares.	Antes, durante y después de la ejecución del servicio.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente.	Recipientes, escoba y trapeador	Si es aseo general, esparcir la solución detergente sobre el piso y restregar con la escoba. Si es aseo de rutina, sumergir el trapeador, (previamente limpio y desinfectado a 500 ppm), en la solución detergente, escurrir y frotar el piso con fuerza.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, manguera, balde.	Para aseo general esparcir agua con balde omanguera y escurrir el agua con escoba. Humedecer el trapeador previamente limpio y desinfectado en agua limpia. Frotar la superficie, cambiar el agua, lavar el trapeadory repetir el procedimiento hasta la completa eliminación del detergente.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes, jeringas de 10 y 50cc, escoba, trapeador y guantes plásticos.	En aseo general, esparcir la solución desinfectante a 500 ppm y dejar actuar 15minutos.		
Enjuague final	No enjuagar. Escurrir el piso con escoba cuando es aseo general.				
Secado	Cuando es aseo general, escurrir con trapeador previamente limpio y desinfectado.				

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, mesas y sillas, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas, canastillas y estibas. También aplica en las áreas de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar en la superficie a limpiar, estos se deben depositar en las canecas de residuos orgánicos.

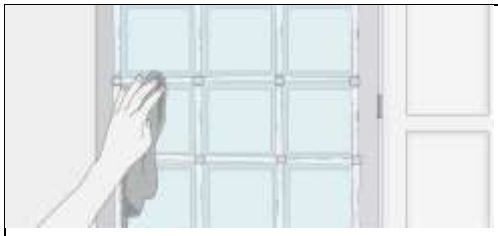
b) Prepare la solución de detergente, y humedecer la superficie, dependiendo de la cantidad de suciedad, restriegue con una esponja o esponjilla hasta retirar toda la suciedad.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hallan quedado residuos de detergente, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante

f) Dejar secar.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN No 5

PAREDES

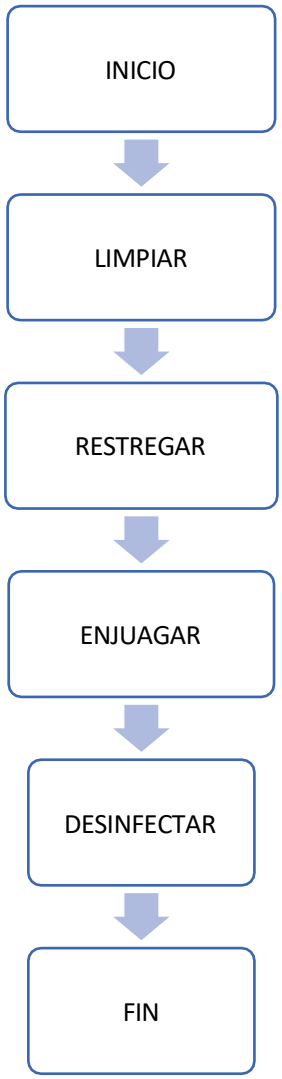
ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Prelimpieza.	Agua	Recipientes, manguera, escoba.	Si es aseo general, retirar el polvo de toda la superficie con la ayuda de agua a presión (manguera) o con la escoba limpia y seca.	Cada que sea necesario	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos, zabras.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes dedifícil acceso con cepillo o zabra.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera.	Adicionar agua con recipientes o conla ayuda de manguera para el arrastre del detergente y la suciedad.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %.	Jeringas de 10 y50 cc.	Preparar la solución desinfectante a300 ppm y esparcir sobre la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar hasta total eliminación del desinfectante.		
Secado	Secar al ambiente				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
			PUERTAS Y VENTANAS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Paños multiusos, recipientes, manguera.	Si es aseo general, retirar el polvo con la ayuda de agua apresión.	Diariamente	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes de difícil acceso concepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera	Adicionar agua con recipienteso con la ayuda de manguera para el arrastre del detergentey la suciedad disuelta.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %. Alternar el uso de los desinfectantes.	Recipientes con escala volumétrica, jeringas de10 y 50 cc, guantes plásticos.	Preparar la solución desinfectante a 300 ppm y esparcir sobre la superficie.Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar con agua hasta totaleliminación del desinfectante.		
Secado	Ninguna	Paños multiuso.	Secar las ventanas y las puertas.		

	**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 3** **MESAS Y SILLAS**				
ETAPAS	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Paños multiusos.	Retirar las partículas de suciedadvisibles.	Al iniciar y finalizar el consumo de los alimentos y al terminar la jornada de servicio en las aulas.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente.	Zabras, cepillos, balde o recipientes	Impregnar la superficie de solución detergente y frotarla conla ayuda de los implementos.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, paños multiusos.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes con escala volumétrica, balde, jeringas de 10 y 50 cc, paño multiuso. Guantes plásticos.	Esparcir la solución desinfectantea 100 ppm, sobre la superficie y dejar actuar por 8 minutos		
Enjuague final	Agua	Recipientes, paño multiuso.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Secado	Ninguna	Toallas desechables.	Secar con toallas desechables oal ambiente.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION DE UTENSILIOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios menores que se encuentren en las áreas operativas.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y de los demás utensilios, depositarlos en los recipientes de los residuos orgánicos.

b) Con ayuda de una esponja o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos, restregar el utensilio hasta generar espuma.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en el utensilio no hallan quedado residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante como máximos 5 minutos

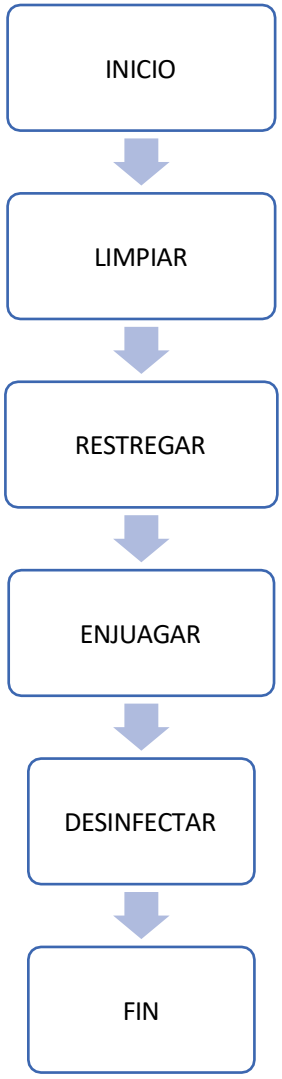
f) Enjuagar con abundante agua

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los dias con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION EQUIPOS

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos básicos que se encuentren en las áreas operativas (Estufas, Licuadoras, Neveras, Congeladores).



a) Asegurarse de que el equipo este apagado, desconectado y desocupado según corresponda. En el caso de las estufas, hornos y planchas cuando aún estén calientes, con la ayuda de una espátula retire los excesos de grasa y residuos orgánicos y deposítelos en la caneca de residuos orgánicos.

b) Desmontar las partes desarmables del equipo como parrillas, cuchillas, vasos, etc.

c) Con la ayuda de una esponja y/o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos restregar los equipos hasta lograr espuma.

d) Enjuagar con agua limpia hasta retirar totalmente el exceso de jabón.

e) Después de terminar verificar que en el equipo no haya quedado con residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias

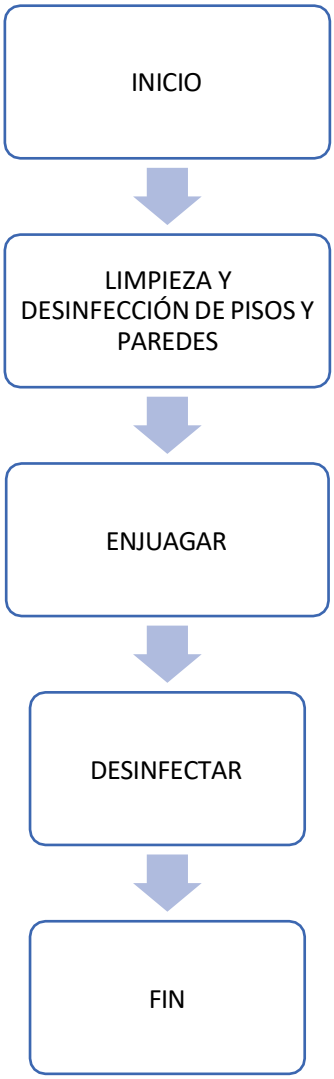
f) Deje actuar el desinfectante por el tiempo establecido.

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION BAÑOS

Este procedimiento aplica para los servicios sanitarios con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales exclusivo para esta labor. Los manipuladores de alimentos no deben, en lo posible, ejecutar estas actividades toda vez que se convierte en riesgo de trasmisión de contaminantes por gérmenes o patógenos propias de los baños.



a) Seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y paredes

b) Con la ayuda de una escoba o cepillo restregar esparciendo la solución de detergente, hasta la espuma por el piso, paredes y con la ayuda de un churrusco el inodoro. Con agua limpia retirar todo el exceso de jabón.

c) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos de jabón, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

d) Deje actuar el desinfectante

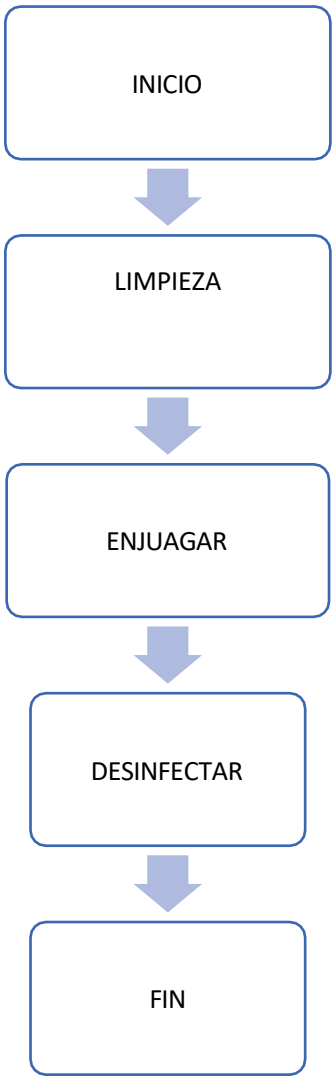
e) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** **SERVICIOS SANITARIOS**		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Guantes, manguera o recipientes.	Retirar el contenido de la cesta. Bajar la llave de la cisterna y adicionar agua a todas las superficies (paredes, techo, piso, puertas, cisterna).	Diariamente, antes y después de la jornada.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Guantes, balde con escala volumétrica, escoba y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies. Restregar la taza con el cepillo de baño, por dentro y por fuera. Con la escoba restregar techo, paredes, puerta y piso.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar la cisterna hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50 cc y recipiente pequeño	Preparar la solución desinfectantede acuerdo con la tabla definida, 500 ppm. Esparcirla por todas la superficie.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES Y ELEMENTOS DE ACERO

Este procedimiento aplica para los elementos en acero como mesones o utensilios de cocina con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación, debe ser realizado por el personal de manipulación o servicios generales exclusivo para esta labor.



a) Enjuagar con agua con el fin de realiza la limpieza básica del elemento o superficie y eliminar suciedad.

b) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

c) Deje actuar el desinfectante

d) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

	DOSIFICACIÓN AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACION AL 10%		
LUGAR O ELEMENTO	**CANTIDAD**	**APLICACIÓN**	**TIEMPO DE ACCION**
SUPERFICIES	5 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	10 MINUTOS Y ENJUAGAR
PLATOS, VASOS, EQUIPOS, UTENSILIOS	2 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	3 MINUTOS Y ENJUAGAR
NOTA: LOS ELEMENTOS DEBEN ESTAR LIBRES DE SUCIEDAD O RESIDUOS DE GRASA. REALIZAR LIMPIEZA PREVIA A LA DESINFECCIÓN CON AMONIO CUATERNARIO			

	**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 9** **TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA**				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Alistamiento	Vaciar el contenido del tanque				
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba, balde.	Restregar con la escoba toda la superficie del tanque, adicionar agua y vaciar nuevamente el contenido.	Una vez al mes para tanques con tapado hermético. Semanal para tanques sin tapa.	Personal encargadode la unidad. .
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, escoba, cepillo y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con la escoba y en partes de difícil acceso con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar nuevamente el contenido. Repetir el procedimientohasta total eliminación del detergente y la suciedad.		
Desinfección	hipoclorito desodio 5.25 %	Guantes, balde, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectantea 300 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				
Secado	No				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** **RECIPIENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS**		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipiente	Enjuagar con agua.	Después de vaciar el contenido del recipiente.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, cepillo, guantes y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua por toda la superficie hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante de rutina)	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectante a 500 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				

REGISTRO Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

El control de las actividades definidas en el programa, se verificará mediante la implementación y respectivo registro, se encuentra en el Anexo 3. Formato de Limpieza y desinfección.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que antes de iniciar el encuentro se realice la verificación de posibles riesgos para los niños, como piedras puntiagudas para el caso de unidades abiertas, vidrios, puntillas, tornillos expuestos, astillas o latas levantadas, plantas que causen daño, ramas, etc. Al igual que colocar una cartulina, papel o fomi en los toma corrientes así no se disponga de energía en la unidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente, el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia, el plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, esos aspectos y procedimientos son:

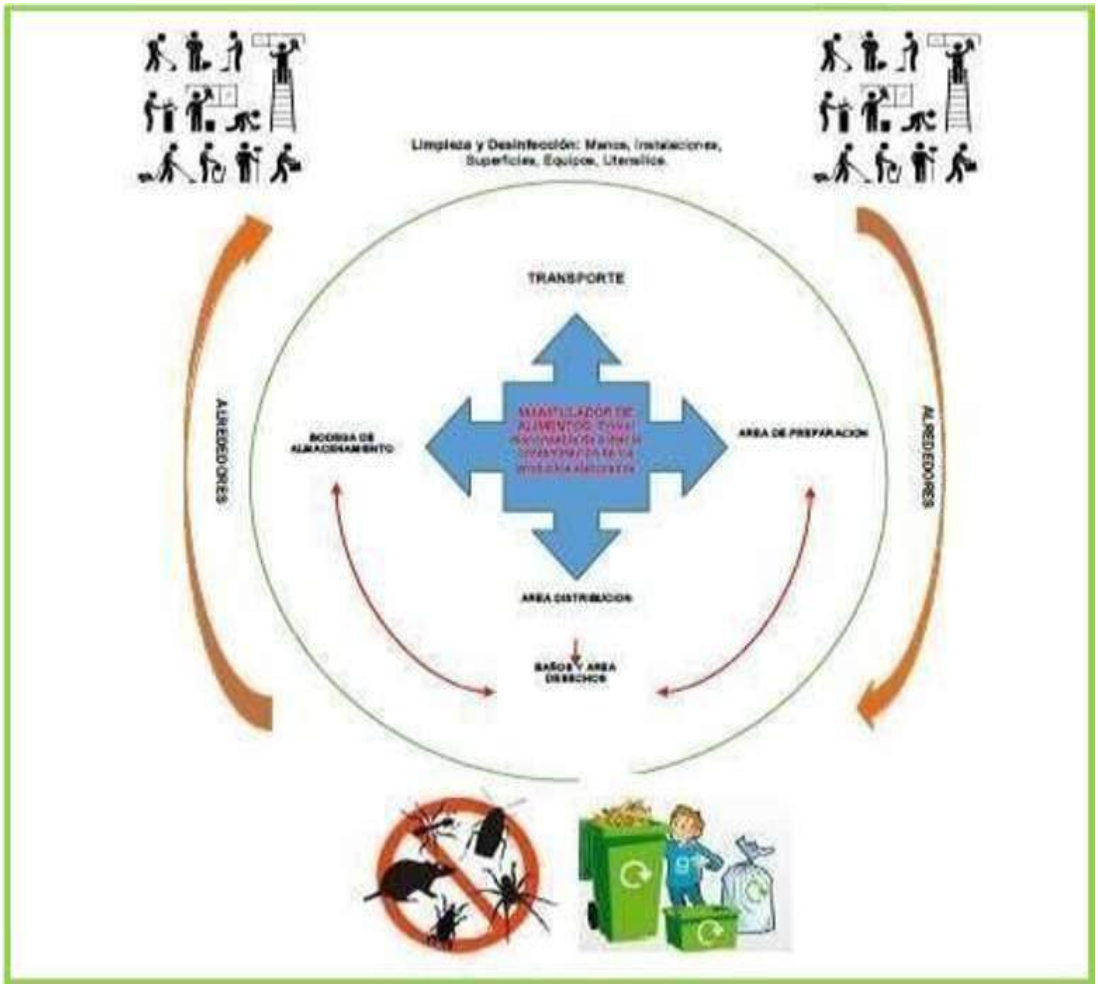
En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto o de no contar con suministros de agua, se debe disponer de tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa) o bolsas de agua para llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos de los participantes y talento humano.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

En las zonas urbanas, los vehículos para el transporte serán thermoking, camiones o camionetas los cuales cuenten con las condiciones higienico sanitarias para el transporte de alimentos y dependiendo de la naturaleza de los productos a fin de evitar deterioro. Teniendo en cuenta la topografía del área y las condiciones climáticas que se presentan constantemente en las zonas, el mecanismo para el transporte de los alimentos y cumplir con la entrega de productos, materias primas y/o insumos serán los que cuenten con las condiciones mecánicas (camionetas, moto cargueros, tracción animal o a pie), para garantizar la llegada a los puntos de atención. Para garantizar la inocuidad de las materias primas, se transportaran en recipientes que estén fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y conservaciones de las temperaturas de acuerdo a la naturaleza de los productos, además de implementar las medidas

básicas de higienización como son: Lavado frecuente generalizado del vehículo, cambio de acuerdo al uso de llantas, aceite y revisión mecánica, utilización de los equipos básicos de seguridad (extintor y botiquín) y cumplimiento documental exigido para la movilización vehicular. Los vehículos deben ser lavados de forma frecuente con detergente y agua, preferiblemente a alta presión, en su parte exterior e interior, incluyendo la limpieza de tapetes, piso y estibas garantizando el retiro de toda suciedad. Luego se procede a la desinfección de la parte interna siguiendo el protocolo definido para superficies. Los procesos anteriormente expuestos aplican también para los elementos del vehículo con el fin de evitar contaminación de los productos que en ellos se transportan.

MAPA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS ACCIONES PREVENTIVAS



- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos cantidad de agua.
- ✓ Barrer antes de trapear, reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar lo cual elimina la mayor parte de los contaminantes, de ésta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones o accesorios de cocina.

ACCIONES CORRECTIVAS

- ✓ Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno.
- ✓ Métodos correctamente aplicados.
- ✓ Personal entrenado para tal fin.
- ✓ Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado.
- ✓ Elección correcta de detergente y desinfectantes.
- ✓ Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección (detergente y desinfectante).
- ✓ Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- ✓ Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos.
- ✓ Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- ✓ Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- ✓ No se deben utilizar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc. Pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos se recomiendan el uso de elementos desechables.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar frecuentemente al personal manipulador en los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-I-0.GTA.85
Versión 2
Página 1 de 1
27-12-2021
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: | LUGAR: | MES:

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS SUPERFICIES-MESONES																										
EQUIPOS DE COCINA BAÑO																										
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS LAVAMANOS Y ACCESORIOS																										
SANITARIO TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																										
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																										
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																										
(Incluir demás elementos)																										
(Incluir demás elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fundación fraternidad
Servicio Social y Cumplimiento
NIT 900-135.278-5

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos para realizar una adecuada separación y almacenamiento temporal de los residuos sólidos que resultan de las operaciones propias de preparación e higienización general en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento y así evitar la contaminación de los alimentos y minimizar el impacto ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo sobre la importancia de realizar una adecuada separación de los residuos generados de las actividades propias del procesamiento de Alimentos.
- Evitar la contaminación de las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y en general los alimentos que allí se producen, evitar la contaminación cruzada y minimizar el impacto ambiental.
- Dar a conocer los tipos de residuos que se generan durante las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Preparación y Distribución; además el mecanismo de separación.

ALCANCE

Este programa está orientado hacia la disposición y manejo de los residuos sólidos generados de las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Producción y Distribución en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, mediante la recolección, almacenamiento y manejo final, bien sea entregando a la empresa de recolección de los desechos del municipio o mecanismos adoptados por algunos puntos de atención (pozo séptico) cuando en la zona no existe recolección municipal. Sera aplicado por el personal manipulador, auxiliar de bodegas de almacenamiento y/o auxiliares de servicios generales.

CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

De acuerdo a la naturaleza de las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, los residuos que en estos lugares se generen.

Los residuos sólidos y los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente por medio de la reutilización, el reciclaje, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve a beneficios sanitarios. Nota: En ningún servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento existe tratamiento de residuos líquidos ya que los residuos resultantes de las operaciones van por la tubería de los alcantarillados con los cuales cuentan las infraestructuras o por desagües artesanales diseñados en las áreas rurales.

DEFINICIONES:

Residuos orgánicos: Son sustancias que pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto. Como por ejemplo, cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.

Residuos no peligrosos reciclables - inorgánicos: pueden volver a ser utilizados en otros procesos productivos como son el papel, cartón, periódico, plástico (limpios), vidrio. Reducir: Es disminuir la cantidad de residuos que se producen.

Reutilizar: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo, los envases de plástico.

Reciclar: Método que se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo, árboles, en el caso del papel.

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

La separación de los residuos en la fuente, es una actividad que debe realizar cada manipulador de alimentos, auxiliar de bodega o auxiliares de servicios generales con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación por lo que los recipientes deben ser identificados de acuerdo a la naturaleza de los residuos.

A pesar de no existir a nivel internacional un acuerdo con respecto al código de colores y teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2476/13, los desechos generados en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento serán separados así:

- **Bolsa Blanca:** Residuos aprovechables limpios y secos (plástico, vidrio, metales, papel, cartón).
- **Bolsa Verde:** Residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas).
- **Bolsa Negra:** Residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles metalizados)
- **Bolsa Roja:** Residuos peligrosos, infecciosos o biosanitarios (guantes, agujas, mascarillas).

Los residuos ya identificados se almacenaran en canecas plásticas las cuales deben contener bolsa plástica según corresponda y con tapa para evitar la proliferación de las plagas, cada una de estas se marcarán para dejar claro que tipo de residuo sólido que debe almacenarse en ella (orgánico o inorgánico), ubicadas en un área fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución; se destinará un área específica independiente de otras áreas del punto de atención para almacenar por un tiempo corto. Una vez llenos, los desechos se podrán ofrecer a las empresas de recolección de residuos de cada municipio o a través de la metodología del reciclaje (elaborar manualidades o como los de alimentos (cascaras, sobras, etc) se podrán utilizar como abono o alimento para animales domésticos.

Las canecas se desocuparan diariamente por los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y auxiliares de servicios generales una vez finalizada la prestación del servicio, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo municipal o disposición final (pozo séptico) en las áreas rurales en donde no se cuenta con servicio de recolección municipal, las canecas se lavaran teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección descritos en el programa de Limpieza y Desinfección (ver procedimiento de L&D de superficies) y en horas en que haya concluido el servicio.

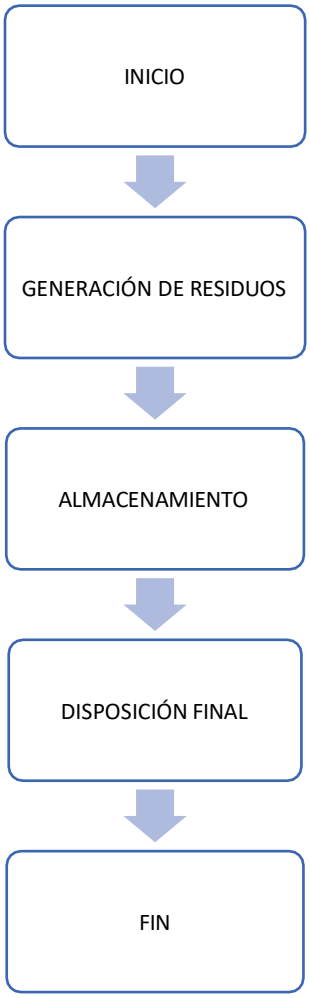
CODIGO DE COLORES

Teniendo en cuenta la naturaleza de los residuos generados en las unidades de servicio, localización de las zonas en donde se opera, la fácil en la consecución de las bolsas plásticas y cumplimiento de lo señalado en la resolución 2674/13, los colores que se dispondrán para la disposición de los residuos serán:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, se disponen en una caneca con bolsa verde o (negra) y tapa, además identificada, este tipo de residuos pueden utilizarse como alimento para animales domésticos o abono (huertas caseras), también pueden ser alistados para la recolección local de basuras del municipio y disposición final según criterio de cada empresa pública de recolección.

Reciclables o Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, vidrio, plástico, cartón y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje; se dispondrá en bolsas de color BL.

RESIDUOS	COLOR
ORGANICOS: (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo, restos de comida y cortes de césped).	BOLSA/CANECA VERDE
INORGANICOS: (Plástico, metales, hojas de papel y cartón).	BOLSA/CANECA BLANCA
NO APROVECHABLES: (Papel higiénico, servilletas y cartón con comida, residuos relacionados directamente con el COVID- 19 como tapabocas, guantes, gorra).	BOLSA/CANECA NEGRA



Alistamiento, almacenamiento, preparación, distribución y/o servido

Residuos orgánicos: bolsa **VERDE**
Residuos inorgánicos: bolsa **AZUL**

Residuos orgánicos: Abono o para alimento animal.
Residuos inorgánicos: Reciclaje mediante transformación en manualidades.

a) Separar de acuerdo a la naturaleza del residuos: orgánico e inorgánico

b) Disponer en la caneca con bolsas los residuos, según corresponda su naturaleza.

c) Entregar a la empresa de recolección municipal o según corresponda en cada zona de atención como es el caso de los pozos sépticos en las áreas rurales.

d) Aseo, área de recolección y alistamiento para la próxima jornada.

ACTIVIDAD O RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RECURSOS	RESPONSABLE
1	Disponer las canecas con bolsas de colores según la caracterización de residuos.	Al inicio de las labores.	Bolsas y canecas	Gestoras de alimentos y servicios generales.
2	Separar el residuo de acuerdo con sus características en las canecas correspondientes.	Diaria – En el transcurso de la jornada.	Canecas, bolsas para basuras, escoba, recogedor.	Gestoras de alimentos y servicios generales.
3	Registrar tipo de residuos sólidos y líquidos generados.	Antes de la recolección. Al finalizar el día.		
4	Disposición final de residuos	2 veces en la semana – Lunes, miércoles y viernes.		
5	Almacenar temporalmente los residuos alimenticios.	Diaria – En el transcurso de la jornada.		

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto al impacto ambiental que estos residuos ocasionan:

- ✓ Uso de guantes plásticos negros destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diarias de las canecas según el protocolo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal manipulador.
- ✓ Se debe presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos o disponer en el pozo séptico (en las zonas en donde no existe recolección municipal).
- ✓ No se debe permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero para evitar el estancamiento de residuos.

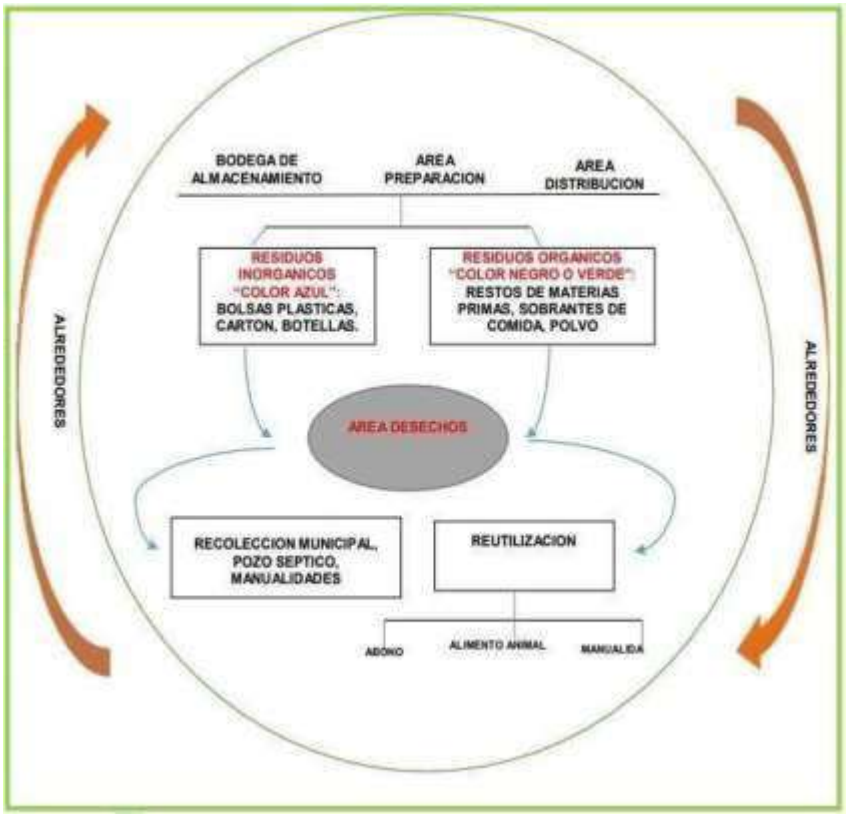
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reutilizables “ORGANICOS” (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida) “INORGANICOS” (Hojas de papel, vidrio, plástico, cartón) en actividades relacionadas con manualidades, huertas caseras o compostaje.
- ✓ Teniendo en cuenta que las preparaciones de alimentos que se ofrecen a los consumidores por lo general son cocidas, se evita que existan sobrantes de aceite que se conviertan en riesgo de contaminación. Para los casos en donde resulten dichos sobrantes, se explicara al personal manipulador que se debe almacenar en un recipiente plástico con tapa y entregar a la empresa de servicios públicos municipales para su disposición final; en las áreas rurales se dispondrá en los pozos sépticos con los cuales se cuenten.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que el procedimiento de control de los residuos no sea aplicado con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar al personal manipulador los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

MAPA GENERACION Y EVACUACION RESIDUOS AREAS



- En el casco urbano los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos por el municipio para su disposición y manejo final.

DISPOSICION DE RESIDOS LIQUIDOS

Para la disposición de residuos líquidos como el aceite de cocina se debe dispondrá de un emprendimiento artesanal de jabones a quien se entregará dicho residuo cada 2 o 3 meses, dependendiendo de la cantidad de residuo generado.

El residuo se almacenará en una botella plástica de aceite en donde se agregará el producto, el cual deberá estar rotulado y almacenado en un espacio a parte.

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

ANEXO 2. Formato residuos sólidos.

PROGRAMA DE SECHO S SÓLIDO S

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. C: Cumple. NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										
BAÑOS																										
SALÓN																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES (INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																									TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE CORTE DE COCINA USADO (TRASCOS)																										0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0
TOTAL RESIDUOS DIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
FORMATO REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F.40.GT.ABS
Versión 2
Página 2 de 2
27/12/2021
Clasificación de la Información
Pública

PROGRAMA RESIDUO S SOLIDO S

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACION Y/O DISPOSICION FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CORTE DE COCINA USADO (TRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Firma

Nombre
Cedula

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA - PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 - 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Las plagas ocasionan, transmiten y propagan enfermedades. Su presencia resulta molesta y desagradable; contaminan e inutilizan los alimentos, deterioran los establecimientos o los bienes que en él se encuentran y son vectores de ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El Programa de Control de Plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores, mediante la utilización de recursos necesarios y la aplicación de procedimientos seguros en cuanto al manejo de los productos aplicados, que son químicos de naturaleza tóxica y que un manejo inadecuado los convierte en un peligro inminente para los alimentos, el personal y los niños niñas beneficiarios del programa.

Consiste en prevenir la proliferación de plagas (moscas, hormigas, zancudos, cucarachas o roedores) en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, en las áreas de alistamiento, almacenamiento, producción, distribución y alrededores. Por ello se hace necesaria la implementación de un programa de control de plagas en el cual se encuentran las pautas básicas para evitar la proliferación de las plagas y multiplicación de microorganismos.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso o proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, roedores), ya que la evidencia o existencia de estas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo de las diferentes áreas la importancia de implementar las medidas higiénicas de manipulación.
- ✓ Identificar los focos de insalubridad que ocasionen el ingreso o multiplicación de las plagas a fin de prevenirlos.
- ✓ Realizar las jornadas de fumigación y desratización en los comedores de las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento.

ALCANCE

Este programa se diseña como mecanismo de control, encaminado a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (moscas, cucarachas, hormigas, roedores) considerados como plagas comunes y que pueden provenir del exterior de las instalaciones al interior de los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

Cucaracha: Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"

Ratón: Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".

Mosca: Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.

Hormiga: Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.

Control integral de plagas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.

Focos de plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Desratización: Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención.

Insectos: moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.

Infestación: número considerable de animales-plaga en un determinado lugar.

Rodenticida: plaguicida para el control de roedores.

Fumigación: método rápido para controlar las plagas. Las partículas de líquido producidas tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.

Exterminio: acabar totalmente con una población determinada.

Aspersión: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, esparcidos en el ambiente en pequeñas gotas y que llegan a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso.

Nebulización: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, mediante la transformación de este en partículas finas que forman una especie de nube o neblina.

Testigos: alimentos colocados en sitios estratégicos, con el objeto de determinar si existen o no presencia de plagas.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para el consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

GENERALIDADES DE LAS PLAGAS

Clases de plagas: las plagas se dividen en voladoras y rastreras. Dentro de las voladoras se encuentran los mosquitos y murciélagos. Dentro de las rastreras están los roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas y hormigas. Las más preocupantes desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAs.

Daños ocasionados por las plagas: ocasionan grandes pérdidas económicas, ya que son organismos que destruyen, contaminan e inutilizan alimentos, generan daños en las instalaciones y en la imagen de las UDS A demás, las plagas actúan como vectores de enfermedades, puesto que llevan consigo, agentes tales como bacterias y virus que son los auténticos responsables de un sin número de afecciones.

Las cucarachas son vectores importantes de salmonella. Las moscas pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, etc. Los roedores pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, neumonía, etc.

Factores asociados a la proliferación de las plagas: cada especie de artrópodo y roedor, presenta sus características biológicas propias, pero se pueden señalar factores o circunstancias comunes que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Presencia de humedad, encharcamientos o paso de aguas residuales con estructuras deficientes.
- Presencia de suciedad, basuras en mal estado de almacenamiento.

CARACTERIZACION DE LAS PLAGAS

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el desarrollo de las siguientes plagas: Moscas, Cucarachas, Hormigas, Roedores; siendo estas las más comunes de detectar en las instalaciones en donde funcionan los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde se posen. Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (RESPONSABILIDAD)

PROCESO	DESCRIPCIÓN
INSPECCIÓN	Realizar una observación del lugar para detectar signos que evidencien la presencia de plagas.
DIAGNÓSTICO	Colocar testigos para detectar posible infestación o el tipo de infestación. Clasificar las especies problema a combatir. Estimar la densidad de la población. Determinar el posible origen y los factores que favorecen su proliferación.
IMPLEMENTACIÓN	Aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos para el exterminio de la especie problema.

Se capacitará al personal sobre los mecanismos de prevención que se deben tener en cuenta para evitar el ingreso y proliferación de las plagas, siguiendo los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección:

- Mantener la infraestructura, superficies, equipos, menaje y utensilios en generales en orden, limpios y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso, papel, cartón, madera, etc.
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan limpias y ordenadas.
- Recoger los residuos de alimentos derramados sobre las superficies y el suelo lo antes posible.
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener las materias primas, alimentos y productos procesados en condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Almacenar las materias primas y alimentos sobre estibas o plataformas, separados de la pared para facilitar las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Verificar y asegurar que las áreas circundantes permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Mantener la basura en recipientes cerrados, tapados y limpios.
- Mantener una buena cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura, acatando las recomendaciones de higiene y calidad en la prestación del servicio.

Además, con las empresas regionales que cuenten con la idoneidad para realizar actividades de control de plagas se harán jornadas de fumigación y desratización en cada Servicio de Alimentación y bodega de almacenamiento a fin de minimizar los riesgos por proliferación de plagas, esto siempre y cuando se mantengan las condiciones normales y adecuadas de operación. (Ver anexo fichas técnicas productos a utilizar en el control). Como medidas de control de contaminación de productos, superficies e instalaciones en general, se exigirá al personal manipulador, mantener

cubiertos y bien almacenados los alimentos, utensilios, menaje y equipos, y que luego de realizada las operaciones de control de plagas, se realice limpieza general de las áreas aplicando los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

CONTROL FISICO DE IMPEDIMENTO AL ACCESO DE PLAGAS

Además de las acciones de prevención, es importante mantener las áreas libres de perros, gatos o cualquier otro animal doméstico. Tener buena iluminación natural preferiblemente. Proteger todas las aberturas del interior hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas, los recipientes se deben mantener limpios y bien cerrados. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección. Retirar los equipos y utensilios que no se usen. Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. No permitir acumulación de basuras. Asegurar que los sifones y desagües cuenten con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado.

Es importante tener en cuenta algunas recomendaciones antes y después del control de plagas como:

- Durante la aplicación ningún personal debe permanecer en las áreas.
- Cubrir los equipos, utensilios y manejes.
- Guardar los alimentos.
- Después de haber realizado el control, dejar las puertas y ventanas abiertas durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez finalizado el proceso se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios, menajes, superficies de acuerdo a los procedimientos del programa de limpieza y desinfección.

Control Químico

Además del control físico para impedir el ingreso de las plagas, se deben tener en cuenta algunas recomendaciones para no generar incidentes con el proceso de fumigación y desratización antes y después, para ello se diseña un folleto informativo el cual contiene la información sobre el manejo de los productos.

Este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

MEDIDAS PERMANENTES CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las de tipo preventivo consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las correctivas en eliminar aquellas plagas que logren entrar al establecimiento; según lo mencionado el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

Medidas preventivas

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrados los contenedores.
- Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de circulación de la zona de alimentos.
- Mantener limpio el establecimiento.

Medidas correctivas

Para este proceso se debe contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependen del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Los requisitos mínimos con los que debe cumplir dicha empresa son los siguientes:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Fichas técnicas de los productos que utilizan.
- Concepto Sanitario emitido por la entidad competente.
- Experiencia.

Control de roedores: estos animales contaminan con su excremento, orina, pelo y otras suciedades que depositan en los productos, utensilios, superficies y alrededores del establecimiento. Además, ponen en peligro la seguridad de los establecimientos, ya que pueden roer estructuras de madera, tuberías, cables eléctricos y otros. El personal debe inspeccionar y estar atento a la observación de evidencias que identifiquen la presencia de roedores e informar al encargado de saneamiento para que se lleven a cabo las medidas preventivas correspondientes. Las evidencias más significativas son:

- Roedores vivos: si se observan de día, indica que son numerosos y han sido forzados a salir por escasez de alimento.

- Excrementos: los roedores producen gran cantidad de esta materia y difieren de una especie a otra: los de rata parda son grandes y segmentados (en forma de capsula); los de rata de techo o techera son fusiformes (extremos puntiagudos); y los de ratón en forma debastón.

- Huellas: se pueden observar fácilmente huellas de las patas y la cola espolvoreando talco en el piso, especialmente junto a la pared.

- Presencia de roeduras recientes: alimentos roídos, marcas de dientes en cajas de cartón, madera, cables y tuberías.

- Materiales mezclados para construir nidos: restos de papel, cabello y cajas caídas.

Excremento de roedores Huellas de roedores

Si los resultados de la inspección, reflejan una posible infestación, se procederá a realizar el diagnóstico, mediante la colocación de testigos (alimentos en cantidad conocida) que permitan determinar el lugar de ingreso o nido de la plaga, sus rutas de desplazamiento, los factores que favorecen su proliferación y la densidad de la población.

Si los resultados del diagnóstico comprueban la presencia de la plaga, se procede a la

implementación de la medida preventiva que permita impedir el ingreso de la plaga.

Control de cucarachas: las cucarachas anidan lugares donde se presenten condiciones ideales de calor, humedad y oscuridad. Tales lugares pueden ser: agujeros, detrás de cajas, en las costuras de las bolsas, materiales de madera, debajo de recipientes plásticos y en pliegues de papel utilizado como empaque.

Para el control de este insecto se debe inspeccionar constantemente, con el fin de detectar signos o evidencias que indiquen infestación por cucarachas, algunos signos son:

- Especímenes vivos o muertos.

- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando la población es grande.

- Bolitas de excrementos de 1 a 2 mm de ancho y diferentes longitudes.

- Bolsas de huevos: son pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de 5 a 8 mm de largo y de superficie brillante.

- Tegumentos de ninfas ya vacíos.

- Fragmentos de insecto.

Ante la evidencia o signos que indican la presencia de este insecto, se procede a realizar el diagnóstico, el cual consiste en una inspección rigurosa empleando linterna y con ayuda de un espejo con mango revisar zonas de difícil acceso como alrededores de tuberías de agua, drenajes, conductos de electricidad y aberturas en las paredes. El diagnóstico puede ser más eficiente si se realiza en horas de la noche.

De estas actividades se puede obtener información como:

- Condiciones ambientales, equipos y hábitos que pueden estar favoreciendo la proliferación de las cucarachas.
- Especie a la que pertenecen: alemana (pequeña de cocina) o americana (grande de desagüe).
- Grado de infestación y el tiempo de permanencia en los refugios.
- Rutas que podrían emplear para penetrar y desplazarse por las áreas.
- Observar tipos de alimentos que consumen.
- Conocer las dificultades que podrían presentarse para su control.

Ante un diagnóstico positivo, se debe implementar o corregir las medidas de control preventivas para impedir su ingreso. En el caso de los insectos, su control es más complejo, puesto que por donde pasan dejan huevos. En este caso, se hace necesario aplicar una medida correctiva (aplicación de métodos químicos).

Control de moscas: Las moscas se encuentran en todos los lugares del mundo, son insectos de hábitos diurnos cuya mayor actividad ocurre en horas de mayor temperatura. Ponen cientos de huevos en cada lugar que se posan y son portadoras de múltiples gérmenes que ocasionan diversas enfermedades a los animales y al hombre, como el tifus, cólera y salmonelosis. Mediante los procesos adecuados de higienización de instalaciones, equipos y utensilios, se puede llevar un control, puesto que son más efectivos en las moscas que en otro tipo de plagas. Algunas medidas preventivas son:

- Mantener bien tapados los alimentos.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados.
- Mantener los recipientes de recolección de residuos herméticamente tapados, ubicados en la parte externa de las instalaciones.

- Eliminar con frecuencia los residuos o basuras de las instalaciones.

Métodos para el control de plagas para moscas

1. Insecticidas

Se trata de sustancias tóxicas para los insectos; además de ayudar a erradicar moscas también son efectivos para cucarachas, hormigas, entre otros. Su uso debe ser moderado, en caso de utilizar productos caseros, ya que, de lo contrario, también puede causar reacciones alérgicas en las personas. La segunda aplicación debe hacerse cinco u ocho días después de la primera.

2. Trampas

Las más comunes son las trampas de luz ultravioleta, por ser una luz sumamente atractiva para las moscas y otros insectos voladores. Una vez que se acerca lo suficiente puede encontrarse con una descarga eléctrica o una plancha pegajosa. Las trampas de luz UV en un lugar cerrado pueden acabar con más del 90% de los insectos voladores. En unidades muchas unidades de atención al no contar con luz no se pueden utilizar.

3. Modificación del ambiente

Son acciones que evitan que las moscas se desarrollen:

- Eliminar restos de comida: las moscas se sienten atraídas por alimentos ricos en carbohidratos, por lo que hay que deshacernos de pan, galletas, entre otros.

- Guardar alimentos en recipientes herméticos: para evitar que se sientan atraídas por el olor de algunos alimentos, lo mejor es almacenarlos en recipientes herméticos.

- Colocar mosquiteros: hay que ponerlos en puertas y ventas para impedir que entren.

- Desechos orgánicos: hay que evitar acumular basura, especialmente orgánica, pues estos residuos sirven para la incubación de huevos. Hay que prestar atención a la fruta durante el verano, ya que se descomponen rápidamente y atraen a estos animales.

- Fuertes corrientes de aire: si las moscas ya están dentro de la oficina, lo mejor es abrir ventanas y puertas para que salgan rápidamente. Les molestan las corrientes fuertes de aire, lo que servirá para que ahuyentarlas.

- Uso de la luz: son fanáticas de la luz, por lo que podemos sacarlas oscureciendo habitaciones e iluminando otras, para llevarlas hacia la salida.

- Desinfectar contenedores de basura: los botes de basura tienen que estar bien cerrados y debemos desinfectarlos recurrentemente para que no expidan olores. También es importante mantenerlos aislados del edificio u oficinas, para evitar que encuentren acceso al interior.

- Evitar zonas de humedad: hay que limpiar de inmediato líquidos derramados y zonas donde se estanque el agua, porque se sienten atraídas por la humedad.

Son muchos los métodos que podemos utilizar para el control de plagas para moscas. Es importante mantener los espacios limpios y libres de basura, para que no se sientan atraídas por desechos y alimentos. En caso de haber una presencia mayor, es importante acudir a una empresa especializada en su erradicación, que nos garantice el correcto uso de productos químicos y la eliminación total de la plaga.

Control de hormigas: Las hormigas son insectos que aparte de ser muy molestos y de difícil control por adaptarse a diferentes ambientes y consumir variedad de alimentos, son vectores de contaminación, debido a que transportan en su cuerpo

microorganismos que esparcen en las diferentes superficies por donde pasan. Sus lugares preferidos para anidar, son la madera, grietas o agujeros en el piso y en las paredes, además prefieren estar cerca del calor y la humedad. Las medidas preventivas a tomar para su control son:

- No dejar alimentos a la intemperie.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección frecuentemente y a profundidad.

- Eliminar la humedad presente en las áreas o sectores.

Las hormigas son una plaga de difícil control, ya que, por su diminuto tamaño, las barreras preventivas en algunas ocasiones no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas. Y un insecticida de baja toxicidad, utilizado para el control de este tipo de plaga, es el polvo tipo diatomita o ácido bórico, que por su composición puede penetrar en huecos, grietas y hendijas. Además, se pueden usar alrededor de enchufes y aparatos eléctricos; sirve para el control de todo tipo de insectos rastreros.

Control de murciélagos: los murciélagos se los puede combatir con específico y ACPM, vinagre, alcanfor, etc. Por lo tanto, se toma como primera medida estas sustancias, aunque en algunas no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas ya con la comunidad o un experto. Recordar que se debe llevar un control y una periodicidad de la aplicación estos métodos, para no volver a presenciar estos mamíferos placentarios.

FRECUENCIA DE APLICACIÓN DE LOS MEDIDAS DE CONTROL:

Los métodos de control basados en mantenimiento preventivo, son de constante supervisión. En el caso de medidas preventivas de carácter higiénico-sanitario, su frecuencia de realización está consignada en los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La ejecución de medidas preventivas requiere la consideración de aspectos que pueden representar un peligro para las personas; por ejemplo: trabajos de infraestructura física como el sellamiento de aberturas, pueden representar riesgos laborales para el personal o comprometer la integridad de los beneficiarios del programa. Por tal motivo cada actividad de prevención se debe coordinar e informar a todo el personal, para que se realice en un horario en el que no se realicen actividades en las instalaciones.

APLICACIÓN DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

En cuanto a la aplicación de métodos químicos, está sólo se llevará a cabo como última alternativa, es decir, cuando las medidas preventivas no hayan surtido efecto y la infestación sea demasiada. Para la aplicación de este tipo de métodos se debe haber identificado previamente el nido o refugio de la plaga, el tipo de plaga y el grado de peligrosidad en la aplicación del método químico. Antes de su aplicación se debe informar a todo el personal el químico a aplicar, la plaga a combatir, el método de aplicación, el día y la hora de aplicación y las precauciones que se deben tener.

Aspectos a considerar en la aplicación de rodenticidas o colocación de testigos (exterminio de roedores):

- No tocar los testigosdirectamente con las manos, se debe utilizar guantes desechables porque los roedores identifican el olor de las personas.
- No colocar rodenticidas en lugares donde puedan ser confundidos con alimentos.
- No hacer aplicaciones de forma indiscriminada.
- Variar siempre principio activo (veneno) del rodenticida, ya que los roedores codifican la información y crean mecanismos de inmunidad frente al veneno.

PLAN DE CONTINGENCIA

Como aporte al control de las plagas, se exigirá al personal manipulador, la implementación de los procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección a fin de contribuir en evitar la proliferación de las plagas de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2674/13.

CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR	PERIODICIDAD	FECHA PROVISTA	TIPO DE CONTROL
Cocina y área de manipulación de alimentos	Permanente	Permanente	1. Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. 2. Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas. 3. Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos. 4. Mantener adecuada higiene en el lugar.
CDI	**Cada 3 meses**	**N/A**	**Fumigación y aplicacion de geles**

PRODCUTOS A UTILIZAR

INSECTICIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**DOSIS**	**ANTÍDOTO**	
ANTIPEST 5 SC	DELTAMETRINA 5%	100 ml en 8 litros de H2O para 200 mt2	200 cm parafina liquida, -Lavado gástrico, -Carbón activado y sulfato sódico,	
REDENTISIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**	**CEBOS**	**ANTÍDOTO**
KLERAT	**Brodifacuoma**	**Grado 1**	**5 gr**	**Vitamina K**

ANEXO 3. Formato control de plagas

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-40.GY.ABS
Versión 2
Página 1 de 1
27/12/2024
Clasificación de la Información
Pública

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	LUGAR:	FECHA:

AREAS	Paredes y pisos libres sin fisuras		Sifones y desagües con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con antiestos		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS (Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

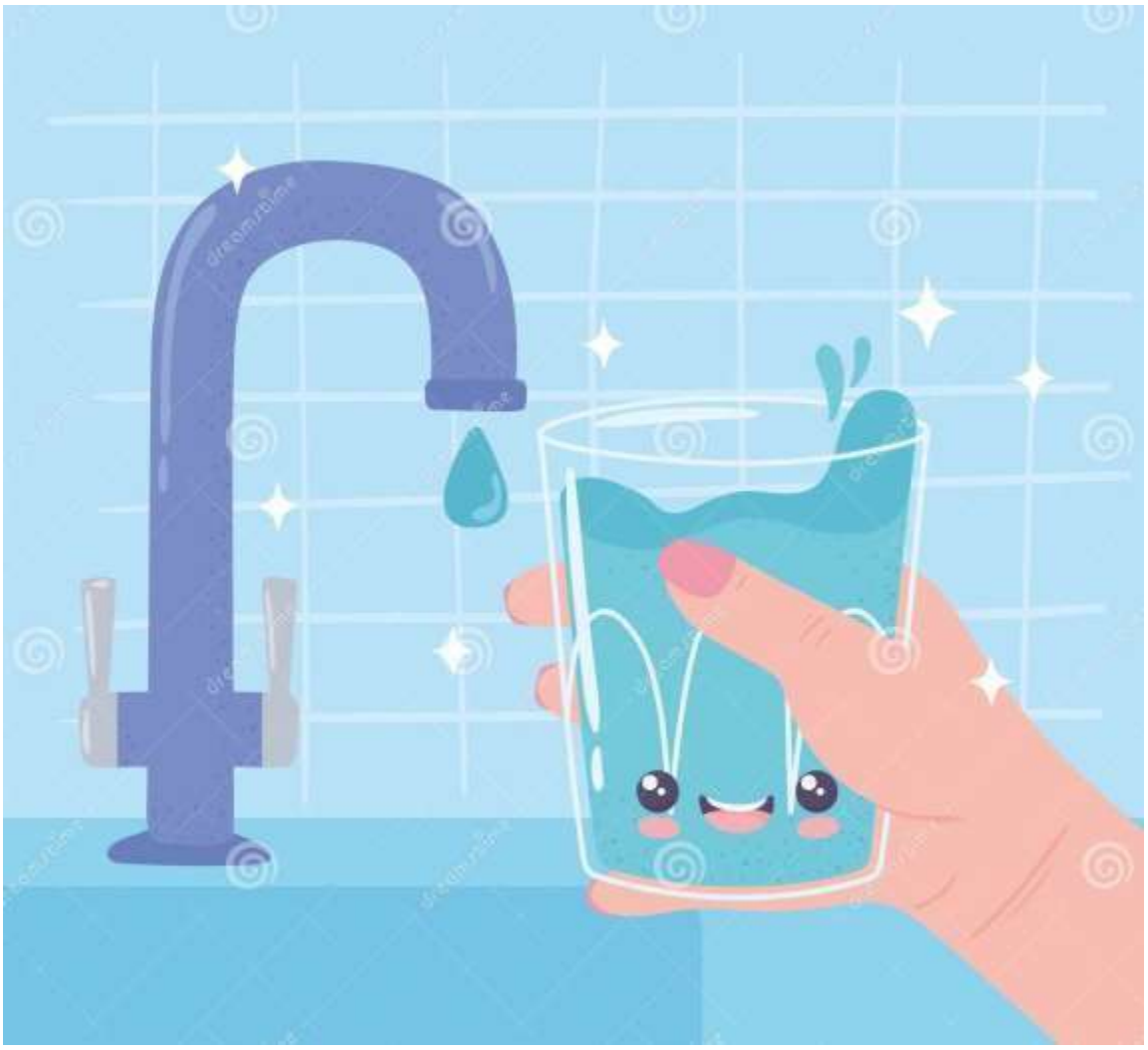
(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DE SUMINISTRO DE AGUA SEGURA

Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El acceso a agua segura es fundamental para la salud y el bienestar de los niños y niñas en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Un Programa de Suministro de Agua Segura es esencial para garantizar que el agua utilizada en estos centros sea potable y no represente un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Se debe tener en cuenta el análisis de la calidad del agua, esto se debe realizar análisis regulares para determinar la calidad del agua y detectar cualquier contaminante, tratamiento del agua implementando métodos de tratamiento del agua, como la cloración o la filtración, para eliminar contaminantes y patógenos; almacenamiento y distribución, asegurándose de que el agua sea almacenada y distribuida de manera segura y higiénica; monitoreo y mantenimiento para realizar un monitoreo regular del sistema de suministro de agua y realizar mantenimiento preventivo para evitar problemas.

La implementación de un Programa de Suministro de Agua Segura en los CDI es crucial para:

- Prevenir enfermedades: reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua, como la diarrea y otras infecciones gastrointestinales.

- Garantizar la salud: proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas.

- Crear un ambiente seguro para el desarrollo y crecimiento óptimo de los niños y niñas en primera infancia.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que el uso del agua para todos los procesos que se desarrollan en las unidades de atención y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas de calidad, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar a través de las capacitaciones al personal manipulador sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

ALCANCE

Dirigido al personal manipulador de las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, preparación y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

REPONSABLES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Tanto el coordinador y el apoyo en salud y nutrición, tienen como responsabilidad gestionar la disposición de los implementos requeridos y coordinar las actividades de muestreo para laboratorio. Así como vigilar que todo el personal gestor de alimentos y de servicios generales, cumplan con los requerimientos del programa.

DEFINICIONES

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, dispuestos en las normas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos en la salud.

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

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

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Calidad del agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Fuente de abastecimiento: recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos del laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis fisicoquímico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Cloro residual libre: es aquella porción de cloro que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito para proteger el agua de posible contaminación microbiológica.

Coliformes: bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

EscherichiaColi-E-coli: bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual del desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

Tiempo de contacto para el desinfectante: es el tiempo requerido desde la aplicación del desinfectante al agua hasta la formación como producto del residual del desinfectante, de forma que esa concentración permita la inactivación o destrucción de los microorganismos presentes en el agua.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

A través de Empresa Certificada realizará el procedimiento en una periocidad trimestral con el fin de garantizar agua segura. Deberá tenerse en cuenta el siguiente procedimiento para la realización adecuada y segura de la limpieza y desinfección:

LIMPIEZA

1) Programe la actividad de ser posible un día de no prestación de servicio.
2) El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo.
3) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

4) Use guantes, botas de caucho, tapabocas, delantal de caucho.
5) Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque.
6) Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones, debe comunicar de manera inmediata al Coordinador de la Unidad de Servicio y se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.
7) Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena.
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 se retira con esponja o un paño absorbente.
10) Periodicidad del lavado de tanques a través del personal de servicios generales mensual.

DESINFECCIÓN

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.
5) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).
6) Periodicidad la desinfección a través del personal de servicios generales mensual.

PARÁMETRO PARA EL CONTROL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Fuentes de agua

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura:** proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Uso del agua: Lavado y desinfección de utensilios y equipos, instalaciones en general y lavado de manos.

Controles de calidad realizados al suministro de agua potable: Los controles realizados al suministro de agua, consistirán en la determinación de los parámetros fisicoquímicos enunciados en la normatividad. En unidades de servicio donde el suministro de agua no es potable se determinará el potencial de hidrógeno (pH) y el cloro residual libre antes y después del procedimiento de potabilización mencionado en el numeral. La calidad microbiológica del agua, está asociada al manejo a nivel intradomiciliario o a nivel interno de las instalaciones; por lo tanto, es necesario realizar pruebas microbiológicas que permitan verificar que el manejo es adecuado y que el agua no es vía de contaminación. Ambos análisis se realizarán anualmente y podrán ser coordinados con el sector de sanidad del municipio o por terceros contratados por el operador.

Sistema de almacenamiento de agua: El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo. Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente.

Procedimiento para la potabilización del agua almacenada:

El siguiente procedimiento se debe aplicar cuando no se dispone de agua potable o cuando el servicio de agua potable es suspendido y es necesario utilizar el agua de almacenamiento, puesto que el cloro se evapora a las dos horas de haber recolectado el agua de la fuente.

- **Potabilizar el agua:** consiste en adicionar cloro para que cumpla con el parámetro establecido (0.3-2.0 mg/L). La cantidad de cloro al 5.25 % que se debe adicionar para cada 100 L de agua es de 5 ml (tabla 8), agitar y dejar en reposo de 3 a 4 minutos.

Si la cantidad total del agua contenida en los tanques, no se utilizará en un tiempo máximo de dos horas, se debe medir la cantidad a gastar y potabilizar únicamente la cantidad medida; teniendo en cuenta la evaporación que sufre el cloro. A partir del agua potabilizada se preparan las soluciones desinfectantes siguiendo las instrucciones del programa de limpieza y desinfección.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR EL SERVICIO EN CALIDAD DE POTABILIDAD

Verificación de instalaciones hidráulicas

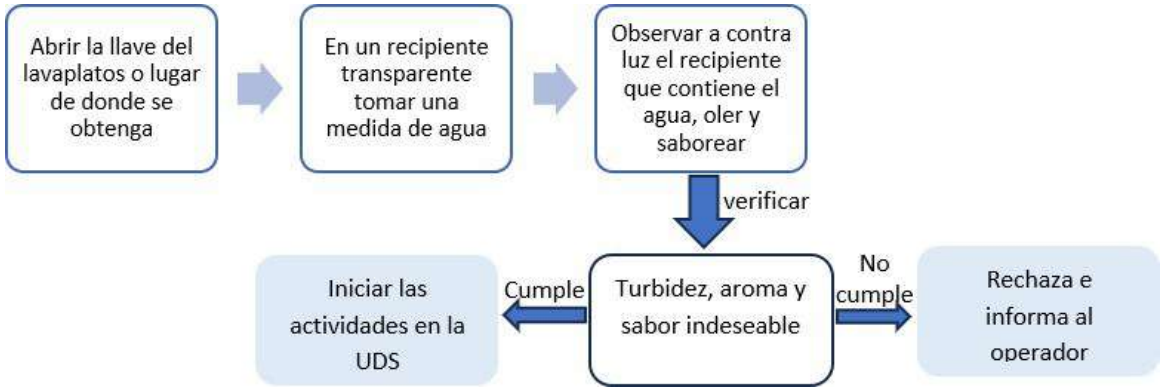
Se capacitará al personal gestor de alimentos para que realice inspecciones visuales a las redes de acueducto con las cuales cuente las instalaciones de las unidades de atención y bodegas de almacenamiento a fin de identificar filtraciones, escapes o roturas que dificulten el adecuado suministro de agua potable o evacuación de las mismas, este procedimiento se realizara diariamente o según las fallas que se presenten.

Procedimiento de potabilización agua para consumo

Teniendo en cuenta que en el departamento del Putumayo no se cuenta con agua 100% potable lista para el consumo, dentro de cada UDS se realiza un proceso de filtración, desinfección y hervido del agua, con el fin de evitar cualquier tipo de ETAS en los beneficiarios. El proceso se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Filtración:** La UDS cuenta con filtro de agua convencional el cual se encuentra instalado enseguida del lavaplatos, al iniciar la jornada se realiza la recolección de agua en una olla grande.
- ✓ **Desinfección**: Por cada litro de agua recolectada se agregan 2 gotas de cloro, se deja reposar alrededor de 1 hora.
- ✓ **Hervido:** Finalmente, se procede a hervir el agua previamente filtrada y desinfectada, durante el tiempo requerido según sean los litros de agua recolectados. Posterior a esto, ya se encuentra listo para el consumo de los usuarios.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con procesos para garantizar la utilización de agua en un día de servicio, para el lavado de manos, lavado y desinfección de las instalaciones y lavado y desinfección de los refrigerios.
- Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavarán y desinfectaran en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área donde se realicen los encuentros
- En caso de que la UDS no disponga de una fuente hídrica cercana, como ríos, lagunas o nacimientos de agua se permite para la limpieza de las manos el uso de gel antibacterial, cuidando que no se vuelva una práctica recurrente, sino de medida alternativa ante la situación de desabastecimiento de agua.

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y ALJIBES

Este procedimiento se realizará por una empresa certificada, contratada por el operador del servicio.

FRECUENCIA: La limpieza y desinfección de tanques se realizará en una periodicidad de 3 meses. La limpieza y desinfección de aljibes se realizará cada 6 meses.

ANEXO 4. Formato de abastecimiento de agua

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		**LUGAR:**		**MES:**	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR																										
OLOR																										
COLOR																										
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA																										
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ELABORADO POR:

Marcela Burbano P.

Marcela Burbano
Nutricionista Dietista
T.P: 1123315181

REVISADO Y APROBADO POR:

CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asis
T.P: MND 07743

Fundación fraternidad
Servicio Social y Cumplimiento
NIT 900-135.278-5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO MI BELLO DESPERTAR III



ELABORADO POR:
Marcela Burbano
Nutricionista Dietista
Fundación Fraternidad-2026
Contrato 86003762025

TABLA DE CONTENIDO

- Introducción 3
- Alcance 4
- Objetivo general 5
- Objetivo especifico 5
- Definiciones 6
- Programa De Limpieza Y Desinfección 8
- Programa De Residuos Sólidos 37
- Programa De Control De Plagas Y Roedores 47
- Programa De Abastecimiento De Agua 63

INTRODUCCIÓN

El CDI Mi Bello Despertar III es un espacio donde los niños y niñas pasan gran parte de su tiempo, y es fundamental garantizar que estos entornos sean seguros y saludables para su desarrollo. Un Plan de Saneamiento Básico es esencial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente limpio y seguro en la UDS.

Un Plan de Saneamiento Básico en los CDI debe incluir, Limpieza y desinfección donde se estipulen los procedimientos para limpiar y desinfectar superficies, juguetes y objetos que están en contacto con los niños y niñas; Manejo de residuos donde se establezcan procedimientos para recolectar, almacenar y eliminar los residuos de manera segura y higiénica, control de vectores que cuente con medidas para prevenir la presencia de insectos y roedores que puedan transmitir enfermedades, como también Higiene personal, donde se tienen en cuenta prácticas de higiene personal para el personal y los niños y niñas, como el lavado de manos.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para Prevenir enfermedades, garantizar la salud, crear un ambiente seguro: proporcionar un entorno limpio y seguro para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos procesados y ofrecidos a los consumidores, se hace necesario conocer los procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento basados en las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para mantener las buenas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, identificar plagas, manejar los desechos y la calidad del agua. Por esta razón es necesario implementar acciones preventivas que eviten la contaminación y logre entregar a los consumidores un alimento seguro, inocuo y de calidad, como se describe en el siguiente párrafo “Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados”. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, Resolución 2674 de 2013 art. 21 almacenamiento, distribución, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

En resumen, un Plan de Saneamiento Básico es fundamental para mantener un ambiente saludable y seguro en los Centros de Desarrollo Infantil, y es esencial para prevenir enfermedades y garantizar el bienestar de los niños y niñas.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico está diseñado para dar a conocer al personal gestor de alimentos, agente educativo, auxiliares de servicios generales las actividades y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento (control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua) que deben llevarse a cabo en las unidades de atención, bodegas de almacenamiento y servicios generales que pertenezcan o administre la Fundación Fraternidad, teniendo en cuenta la implementación de los lineamientos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

OBJETIVO GENERAL

Definir los procedimientos generales de higiene que involucren las actividades de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos; así como las actividades de higienización de los Centros de Desarrollo Infantil.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Especificar las actividades correspondientes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cuanto al proceso de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Elaborar los planes y programas con procedimientos estandarizados y soporte documental.
- Capacitar y motivar al personal, para que adopte prácticas y actitudes acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer responsabilidades para garantizar la correcta ejecución del Manual de BPM y garantizar la inocuidad de los alimentos.

DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección y se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y materia orgánica que pueden servir de nutrientes a los microorganismos, en superficies, equipos, materiales, personal, entre otros. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto. (Wildbrett 2000)

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.

Desinfectante: es una sustancia química que destruye un amplio margen de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas y la desinfección es un proceso que implica la destrucción de los microorganismos a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos para obtener mejor calidad microbiológica de los alimentos.

Alcohol Antiséptico: Desinfectante para limpieza de superficies, mata e impide el crecimiento de microorganismos, solvente, inflamable, toxicidad baja, inofensivo para la piel, irritante en ojos.

Alcohol Glicerinado: Antiséptico de uso externo para lavado por fricción en seco y desinfección de manos del personal, especialmente de uso intrahospitalario. Inflamable, irritante para los ojos. Es una alternativa cuando no sea posible el lavado de manos, siempre y cuando las manos se vean visiblemente limpias.

Cloro: Es uno de los desinfectantes más utilizados. Es muy práctico y efectivo para la desinfección de microorganismos patogénicos. Se puede utilizar fácilmente, medir y controlar. El cloro se ha utilizado en muchas aplicaciones, como la desactivación de patógenos en agua potable, piscinas y aguas residuales, para la desinfección de alimentos y áreas domésticas.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

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

Higiene: 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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La aplicación de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección en diferentes áreas de un establecimiento dedicado al proceso de transformación o almacenamiento de alimentos, reduce de manera considerable los riesgos de contaminación de los productos finales y asegura la calidad de los mismos.

El programa de limpieza y desinfección describe los procedimientos a seguir en la unidad de servicio, para obtener instalaciones, equipos y utensilios libres de agentes contaminantes que pudieran afectar la calidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

Los procedimientos de limpieza y desinfección son aplicables a todas las áreas de la instalación, garantizando de esta manera ambientes higiénicos.

OBJETIVOS OBJETIVO GENERAL

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en las unidades, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.
- Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.
- Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los manipuladores de alimentos, bodegueros, transportadores y auxiliares de servicios generales tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.
- Dar a conocer los agentes químicos que se utilizaran durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El personal responsable de la entrega de alimentos y manejo de los espacios y elementos de trabajo, debe tener en cuenta las siguientes normas de salubridad para garantizar todos los procesos operativos (Almacenamiento y Distribución) los cuales conllevan a ofrecer productos con calidad.

Debe mantener la higiene personal y permanecer siempre limpia la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para su trabajo, además de contar con un estado de salud optimo (certificado médico) que impida la trasmisión de enfermedades por contacto con los procesos y contar con una experiencia especifica en la manipulación de alimentos lo cual facilita la adaptación a los procesos, por ello se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Baño diario

El baño diario en el personal manipulador de alimentos es fundamental para eliminar la transpiración, los malos olores que el cuerpo produce naturalmente y en especial generar una apariencia limpia y fresca durante la prestación del servicio.

- ✓ Lavado de manos

Todo manipulador de alimentos debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación de la unidades de atención**.**

El lavado de manos evita la transmisión de la contaminación cuando por alguna razón durante los procesos ha ocurrido lo siguiente:

- Se ha utilizado el baño o manipulado basura.
- Se han manipulado productos crudos como carne, pollo, frutas y verduras. Se ha estado en contacto con objetos como el teléfono, dinero, puertas.
- Se ha estornudado o tosido, tocado la boca, nariz o cabello. Los implementos para un adecuado lavado de manos son:
  -Lavamanos.
  -Agua limpia.
  -Jabón líquido antibacterial.
- Antes de lavar las manos asegurarse de:
  -Tener las uñas cortas y sin esmalte
  -Retirarse anillos, argollas, pulseras, aros, relojes, etc., y todo aquello que pueda entorpecer el proceso de lavado de manos.

El procedimiento de lavado de manos se debe desarrollar por todo el personal que labora en las unidades de atención, Bodegas de Almacenamiento y/o Transporte de Alimentos; antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cualquier cambio de actividad y al finalizar la jornada.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS DEL GESTOR DE ALIMENTOS

Retirar todos los accesorios que se porten en manos y antebrazos.

↓

Humedecer las manos con agua

↓

Aplicar una cantidad suficiente de jabón líquido antibacterial

↓

Enjabonar las manos y antebrazos, frotándose entre los dedos, las manos y antebrazos

↓

Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo el jabón

↓

Iniciar las actividades de manipulación de alimentos



En cada unidad de atención, Bodega de Almacenamiento y/o Vehículo de Transporte se debe seguir los procedimientos de limpieza y desinfección según lo señalado por la resolución 2674/13; además de las descritas en este plan que incluye la información necesaria para implementar las actividades de control sanitario.

La limpieza se debe realizar al iniciar y terminar la jornada la cual corresponde al retiro de las partículas de suciedad visibles en las instalaciones, materias primas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje; considerándose como las fuentes de contaminación directa de los productos procesados sino se aplican las prácticas de higienización.

La desinfección será empleada para utensilios y equipos, paredes y pisos, materias primas, ambiente laboral y ropa de trabajo como medida para la destrucción de microorganismos, que, al

no evitarse, pueden ocasionar contaminación. Para que haya un saneamiento efectivo deben aplicarse dos reglas básicas: La primera, que todos los residuos de las superficies deben eliminarse previamente debido a que estos consumirían gran parte de la acción del agente desinfectante. La segunda regla es tener en cuenta la frecuencia con la cual se van a utilizar los equipos, utensilios y menajes inmediatamente o mucho después de haberse realizado la desinfección para evitar contaminaciones posteriores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Métodos de limpieza: para la limpieza de superficies o áreas se utilizan detergentes, los cuales eliminan la suciedad como polvo, tierra, grasa u otras materias indeseables. Se usan para limpiar las instalaciones en general, equipos y utensilios.

Métodos de desinfección: la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, pero generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que haya sido precedido de una rigurosa limpieza. El uso continuo de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes, por tal motivo es indispensable alternar el uso de desinfectantes químicos.

Detergentes a utilizar: Para el uso de detergentes se debe tener en cuenta, que para áreas o superficies en contacto con alimentos, estos deben estar desprovistos de fragancias. A continuación, se mencionan algunos detergentes y jabones ideales para el área de almacenamiento de alimentos y áreas pedagógicas.

- **Detergente en polvo:** detergente granulado de uso doméstico sin aroma, utilizado para la limpieza de utensilios, pisos, paredes e instalaciones físicas en general.

- **Jabón azul en barra:** jabón azul de uso doméstico utilizado para brillar ollas, lavado de paños multiusos y lavado de manos.

- **Limpiador de pisos aromatizado:** limpiador antibacterial aromatizado, ideal para pisos, paredes y baños. Presentación líquida. Su efecto antibacterial no exime de la utilización de los otros desinfectantes definidos para estas áreas, ya que el espectro bactericida de este producto no es amplio. Su uso se prioriza para aromatizar los ambientes.

Métodos de desinfección: el método utilizado para la desinfección de las instalaciones, superficies y/o utensilios, es el método químico (uso de productos químicos autorizados), para lo cual se utilizarán los siguientes desinfectantes:

- **Hipoclorito de sodio:** adquirido comercialmente a concentración de 5.25 %, presentación líquida, su ingrediente activo es el hipoclorito. Es de amplio espectro, es decir, actúan sobre bacterias, hongos, levaduras, virus y esporas. Son económicos. El uso depende de la superficie o elemento que se va a desinfectar.

- **Jabón antibacterial para manos:** este producto es utilizado para la desinfección de manos de los usuarios y el personal a cargo de la unidad, en el mercado existe gran variedad de este producto, pero se debe tener en cuenta que tenga un espectro letal para hongos, bacterias y virus.

PROCEDIMIENTO PREPARACION DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Estas actividades serán responsabilidad de los manipuladores de alimentos de las unidades y Bodegas de Almacenamiento.

Métodos de preparación de soluciones detergentes y desinfectantes.

Tabla 1: Preparación de soluciones detergentes.

VOLUMEN DE AGUA EN LITROS (L)	CANTIDAD DE DETERGENTE A ADICIONAR EN GRAMOS (g)	
	SUPERFICIES GRASAS	SUPERFICIES NO GRASAS
1	10	7
10	100	70
20	200	140
30	300	210
40	400	280
50	500	350

Las cantidades de uso del jabón en barra, se realizará bajo criterio de la persona encargada de la limpieza, ya que su presentación así lo amerita.

Para la preparación de una solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % se deben seguir las especificaciones de la tabla Nº 2 y proceder de la siguiente manera:

- Determinar la concentración de solución desinfectante en ppm, que requiere la superficie a desinfectar.
- Definir el volumen de agua necesario para la desinfección.
- Relacionar el volumen de agua definido, con la columna correspondiente al volumen de hipoclorito de sodio al 5,25% a la concentración determinada.

Tabla 2. Preparación de sustancias desinfectantes Hipoclorito de sodio al 5.25%

VOLUMEN DE AGUA A PREPARAR EN LITROS	manos 75 ppm	Equipos y utensilios 100 ppm	Paredes, ventanas, techos, puertas, tanques, 300 ppm	Pisos, desagües, servicios sanitarios, recipientes de recolección de desechos, escoba y trapeador. 500 ppm
	TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN MINUTOS			
	5	8	10	15
VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN cc O ml				
1	1.5	2	6	9.5
2	3	4	11.5	19
3	4.5	6	17.	28.5
4	6	8	23	38
5	7	9.5	28.5	47.5
6	8.5	11.5	34	57
7	10	13.5	40	67
8	11.5	15	46	76
9	13	17	51.5	86
10	14.5	19	57	95
20	28.5	38.	114	190.5
REQUIERE ENJUAGUE				

INSUMOS PRINCIPALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El detergente para las operaciones de limpieza será en polvo, sin aroma, en la línea económica el cual es de fácil consecución en el mercado, también deberá permanecer en un lugar seco y protegido de la luz directa del sol (ver ficha técnica No. 2).

a) FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Detergente**
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Dedocelibenceno, sulfato de sodio, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositantes
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Polvo detergente multiusos de color blanco y fosfato de sodio.
USOS	Especialmente para ropas; pero es viable su uso en pisos, paredes, techos, vidrio, limpiones, tanques de reserva de agua y superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar los empaques.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapabocas.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, No inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

En las unidades el desinfectante a utilizar es el hipoclorito de sodio(límpido) de uso comercial equivalente a una concentración de 5.25% debido al alto poder de eficiencia, es económico y fácil de conseguir en el mercado. Debe conservarse en sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol (ver ficha técnica No. 2).

Para preparar la solución desinfectante, el personal manipulador debe tomar un recipiente plástico, medir la cantidad de agua limpia que requiera preparar y medir la cantidad de hipoclorito de sodio (límpido) de acuerdo a la cantidad de agua, diluir o mezclar mediante agitación, conservar la solución hasta el momento de su uso y aplicarlos tantas veces como sea necesario teniendo en cuenta el procedimiento a seguir.

b) FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Blanqueador**
TIPO DE PRODUCTO	Desinfectante
PRINCIPIO ACTIVO	Hipoclorito de sodio al 5.25%
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde- amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5.25% de hipoclorito de sodio Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo
USOS	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de la luz directa del sol o de cualquier fuente de calor.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico y tapabocas para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación por ser un producto irritante y corrosivo.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Los buenos hábitos higiénicos al momento de consumir los alimentos procesados, depende la seguridad y garantía sanitaria para evitar la contaminación alimentaria trasmitidas por los alimentos; por ello es importante tener en cuenta el adecuado lavado de manos antes de consumir los productos.

c) FICHA TÉCNICA JABÓN EN BARRA

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Jabón en barra de color azul y olor característico.
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Jabón anhidro -Tensoactivos aniónicos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Pasta regular coloreada, en este caso azul, Perfumado, miscible en agua, sólido, pero puede ser fácilmente humedecido y convertido en espuma al entrar en contacto con el agua. Principalmente compuesto por las sales de sodio de los ácidos grasos, producto de la saponificación de grasas.
USOS	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar. Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directosdel sol.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener fuera del alcance de los niños.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

d) FICHA TÉCNICA LIMPIAPISOS AROMATIZADO

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Limpia pisos aromatizado
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Agentes tensoactivos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Este producto es una combinación de agentes limpiadores, detergente, tensoactivos y desinfectantes, con fragancias adicionadas dejando en el ambiente un delicioso y agradable aroma residual.
USOS	Usar un chorro de limpiador de pisos en media cubeta con agua, para limpiar fácilmente la grasa, el polvo y la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo o esponja.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de caucho

MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Rotación de los desinfectantes en las diferentes áreas:

Los diferentes desinfectantes propuestos deben rotarse según el siguiente cronograma de aplicación y teniendo presente los procedimientos de limpieza y desinfección.

Aspectos a considerar en la aplicación de los desinfectantes:

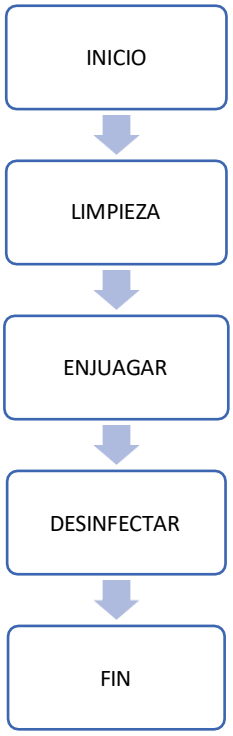
- Tiempo de contacto del desinfectante, el cual varía según la superficie a desinfectar o el tipo de desinfectante aplicado.
- No exceder o disminuir las concentraciones especificadas en las tablas, ya que de esta forma puede ocurrir una contaminación química en los alimentos o ser ineficiente la desinfección.
- No mantener soluciones desinfectantes por tiempos prolongados, para evitar que se conviertan en reservorio de microorganismos o se evapore el desinfectante.
- Los recipientes de las soluciones desinfectantes deben estar limpios y previamente desinfectados.
- No preparar las soluciones haciendo mezcla de los desinfectantes con los detergentes, ya que de esta forma disminuye su eficacia; además algunos desinfectantes no se pueden mezclar con cierto tipo de detergentes porque forman sustancias tóxicas (seguir las instrucciones de la ficha técnica).

Almacenamiento de las sustancias detergentes y desinfectantes

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los complementos alimentarios y/o refrigerios. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos. El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y verduras son alimentos a los que deben realizarse una adecuada limpieza y desinfección para lograr eliminar en gran medida microorganismos capaces de causar daño en la salud de los consumidores; por esto antes de procesarlos, es importante que se realice el siguiente procedimiento:



a) Retirar todas las partículas visibles innecesarias (tallos, hojas, raíces)

b) Con ayuda de las palmas de las manos frotar el alimento con agua limpia

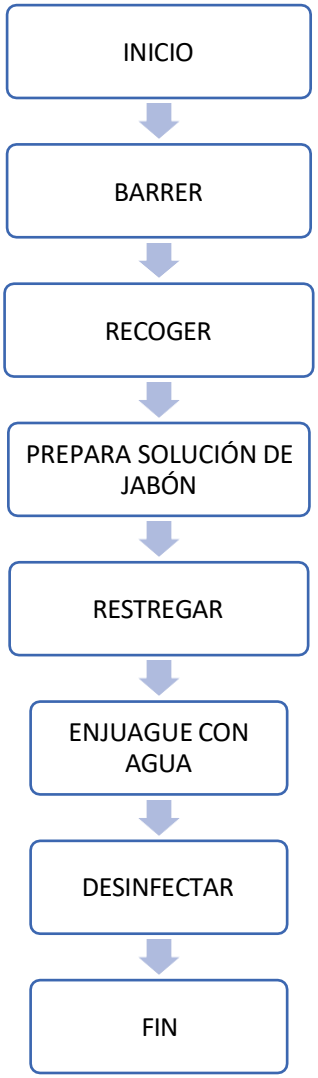
c) Preparar en un recipiente la solución desinfectante y sumergir las frutas y verduras

d) Dejar actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

e) El producto queda listo para el proceso de pelado y picado de acuerdo a lo requerido

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION PISOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en las diferentes áreas operativas: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Con la escoba barra las áreas, asegurándose de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos y/o enseres. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b) Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor colóquelos en la caneca de residuos inorgánicos el cual debe contener bolsa plástica y estar rotulada.

c) En un balde prepare la solución de detergente, humedecer el piso con esta solución.

d) Restriegue con la ayuda de la escoba o cepillo la solución detergente hasta formar espuma, retirar toda la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherido en el piso.

e) Enjuague con agua limpia hasta retirar todo el exceso de la solución y con la ayuda del trapeador secar el piso.

f) Después de terminado el trapeado, verificar que el piso no haya quedado con el jabón, en el balde limpio prepare la solución desinfectante, humedezca el trapeador limpio en la solución y páselo por todas las áreas que ya estén limpias.

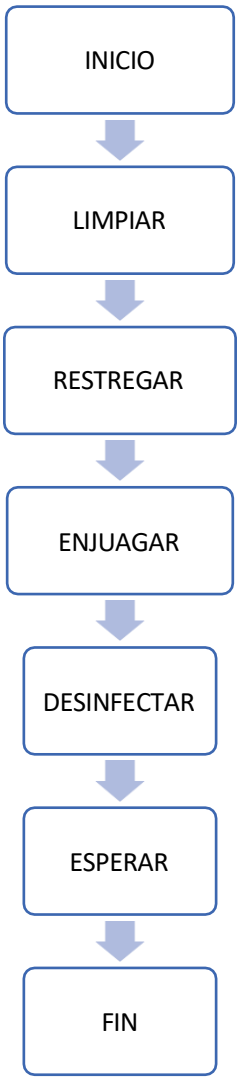
g) Deje actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

h) g. Dejar secar

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 7** **PISOS**		
ETAPA	**SUSTACIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba	Barrer toda la superficie, corriendo objetos para alcanzar todos los lugares.	Antes, durante y después de la ejecución del servicio.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente.	Recipientes, escoba y trapeador	Si es aseo general, esparcir la solución detergente sobre el piso y restregar con la escoba. Si es aseo de rutina, sumergir el trapeador, (previamente limpio y desinfectado a 500 ppm), en la solución detergente, escurrir y frotar el piso con fuerza.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, manguera, balde.	Para aseo general esparcir agua con balde omanguera y escurrir el agua con escoba. Humedecer el trapeador previamente limpio y desinfectado en agua limpia. Frotar la superficie, cambiar el agua, lavar el trapeadory repetir el procedimiento hasta la completa eliminación del detergente.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes, jeringas de 10 y 50cc, escoba, trapeador y guantes plásticos.	En aseo general, esparcir la solución desinfectante a 500 ppm y dejar actuar 15minutos.		
Enjuague final	No enjuagar. Escurrir el piso con escoba cuando es aseo general.				
Secado	Cuando es aseo general, escurrir con trapeador previamente limpio y desinfectado.				

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, mesas y sillas, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas, canastillas y estibas. También aplica en las áreas de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar en la superficie a limpiar, estos se deben depositar en las canecas de residuos orgánicos.

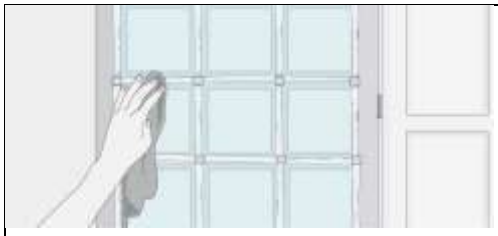
b) Prepare la solución de detergente, y humedecer la superficie, dependiendo de la cantidad de suciedad, restriegue con una esponja o esponjilla hasta retirar toda la suciedad.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hallan quedado residuos de detergente, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante

f) Dejar secar.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN No 5

PAREDES

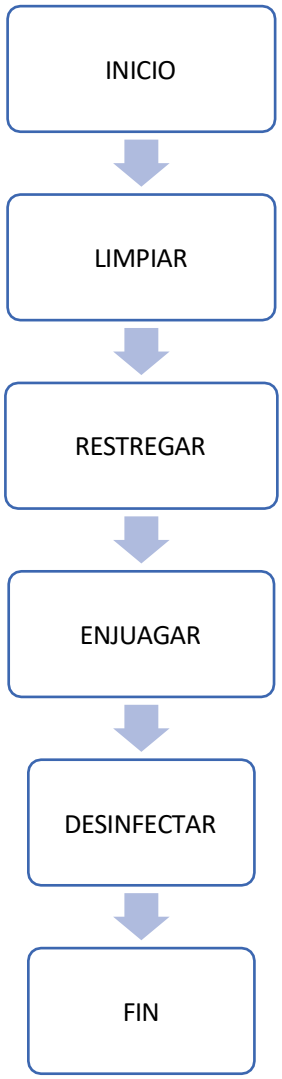
ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Prelimpieza.	Agua	Recipientes, manguera, escoba.	Si es aseo general, retirar el polvo de toda la superficie con la ayuda de agua a presión (manguera) o con la escoba limpia y seca.	Cada que sea necesario	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos, zabras.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes dedifícil acceso con cepillo o zabra.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera.	Adicionar agua con recipientes o conla ayuda de manguera para el arrastre del detergente y la suciedad.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %.	Jeringas de 10 y50 cc.	Preparar la solución desinfectante a300 ppm y esparcir sobre la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar hasta total eliminación del desinfectante.		
Secado	Secar al ambiente				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
			PUERTAS Y VENTANAS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Paños multiusos, recipientes, manguera.	Si es aseo general, retirar el polvo con la ayuda de agua apresión.	Diariamente	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes de difícil acceso concepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera	Adicionar agua con recipienteso con la ayuda de manguera para el arrastre del detergentey la suciedad disuelta.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %. Alternar el uso de los desinfectantes.	Recipientes con escala volumétrica, jeringas de10 y 50 cc, guantes plásticos.	Preparar la solución desinfectante a 300 ppm y esparcir sobre la superficie.Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar con agua hasta totaleliminación del desinfectante.		
Secado	Ninguna	Paños multiuso.	Secar las ventanas y las puertas.		

	**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 3** **MESAS Y SILLAS**				
ETAPAS	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Paños multiusos.	Retirar las partículas de suciedadvisibles.	Al iniciar y finalizar el consumo de los alimentos y al terminar la jornada de servicio en las aulas.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente.	Zabras, cepillos, balde o recipientes	Impregnar la superficie de solución detergente y frotarla conla ayuda de los implementos.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, paños multiusos.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes con escala volumétrica, balde, jeringas de 10 y 50 cc, paño multiuso. Guantes plásticos.	Esparcir la solución desinfectantea 100 ppm, sobre la superficie y dejar actuar por 8 minutos		
Enjuague final	Agua	Recipientes, paño multiuso.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Secado	Ninguna	Toallas desechables.	Secar con toallas desechables oal ambiente.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION DE UTENSILIOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios menores que se encuentren en las áreas operativas.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y de los demás utensilios, depositarlos en los recipientes de los residuos orgánicos.

b) Con ayuda de una esponja o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos, restregar el utensilio hasta generar espuma.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en el utensilio no hallan quedado residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante como máximos 5 minutos

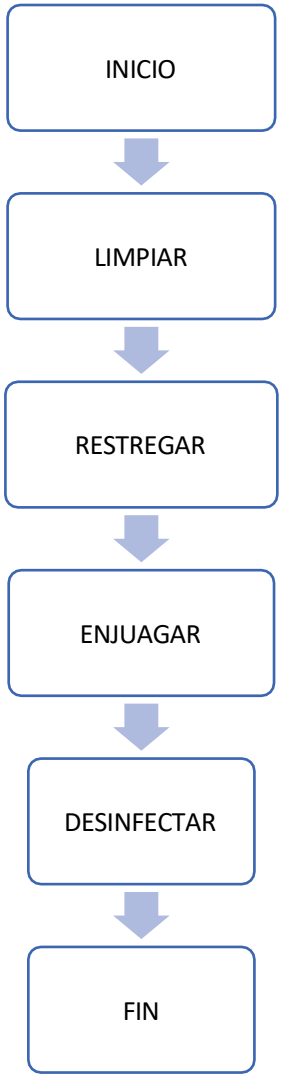
f) Enjuagar con abundante agua

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los dias con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION EQUIPOS

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos básicos que se encuentren en las áreas operativas (Estufas, Licuadoras, Neveras, Congeladores).



a) Asegurarse de que el equipo este apagado, desconectado y desocupado según corresponda. En el caso de las estufas, hornos y planchas cuando aún estén calientes, con la ayuda de una espátula retire los excesos de grasa y residuos orgánicos y deposítelos en la caneca de residuos orgánicos.

b) Desmontar las partes desarmables del equipo como parrillas, cuchillas, vasos, etc.

c) Con la ayuda de una esponja y/o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos restregar los equipos hasta lograr espuma.

d) Enjuagar con agua limpia hasta retirar totalmente el exceso de jabón.

e) Después de terminar verificar que en el equipo no haya quedado con residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias

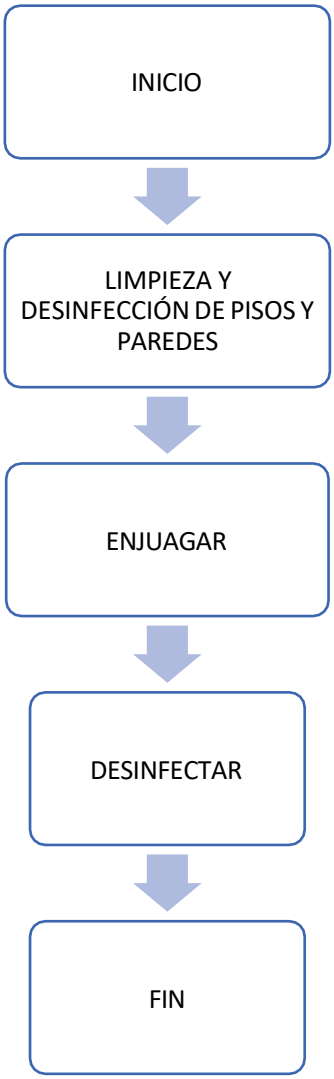
f) Deje actuar el desinfectante por el tiempo establecido.

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION BAÑOS

Este procedimiento aplica para los servicios sanitarios con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales exclusivo para esta labor. Los manipuladores de alimentos no deben, en lo posible, ejecutar estas actividades toda vez que se convierte en riesgo de trasmisión de contaminantes por gérmenes o patógenos propias de los baños.



a) Seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y paredes

b) Con la ayuda de una escoba o cepillo restregar esparciendo la solución de detergente, hasta la espuma por el piso, paredes y con la ayuda de un churrusco el inodoro. Con agua limpia retirar todo el exceso de jabón.

c) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos de jabón, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

d) Deje actuar el desinfectante

e) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** **SERVICIOS SANITARIOS**		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Guantes, manguera o recipientes.	Retirar el contenido de la cesta. Bajar la llave de la cisterna y adicionar agua a todas las superficies (paredes, techo, piso, puertas, cisterna).	Diariamente, antes y después de la jornada.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Guantes, balde con escala volumétrica, escoba y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies. Restregar la taza con el cepillo de baño, por dentro y por fuera. Con la escoba restregar techo, paredes, puerta y piso.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar la cisterna hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50 cc y recipiente pequeño	Preparar la solución desinfectantede acuerdo con la tabla definida, 500 ppm. Esparcirla por todas la superficie.		

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y ALJIBES

Este procedimiento se realizará por una empresa certificada, contratada por el operador del servicio.

FRECUENCIA: La limpieza y desinfección de tanques se realizará en una periodicidad de 3 meses. La limpieza y desinfección de aljibes se realizará cada 6 meses.

	**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 9** **TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA**				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Alistamiento	Vaciar el contenido del tanque				
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba, balde.	Restregar con la escoba toda la superficie del tanque, adicionar agua y vaciar nuevamente el contenido.	Una vez al mes para tanques con tapado hermético. Semanal para tanques sin tapa.	Personal encargadode la unidad. .
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, escoba, cepillo y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con la escoba y en partes de difícil acceso con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar nuevamente el contenido. Repetir el procedimientohasta total eliminación del detergente y la suciedad.		
Desinfección	hipoclorito desodio 5.25 %	Guantes, balde, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectantea 300 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				
Secado	No				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** **RECIPIENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS**		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipiente	Enjuagar con agua.	Después de vaciar el contenido del recipiente.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, cepillo, guantes y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua por toda la superficie hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante de rutina)	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectante a 500 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				

REGISTRO Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

El control de las actividades definidas en el programa, se verificará mediante la implementación y respectivo registro, se encuentra en el Anexo 3. Formato de Limpieza y desinfección.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que antes de iniciar el encuentro se realice la verificación de posibles riesgos para los niños, como piedras puntiagudas para el caso de unidades abiertas, vidrios, puntillas, tornillos expuestos, astillas o latas levantadas, plantas que causen daño, ramas, etc. Al igual que colocar una cartulina, papel o fomi en los toma corrientes así no se disponga de energía en la unidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente, el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia, el plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, esos aspectos y procedimientos son:

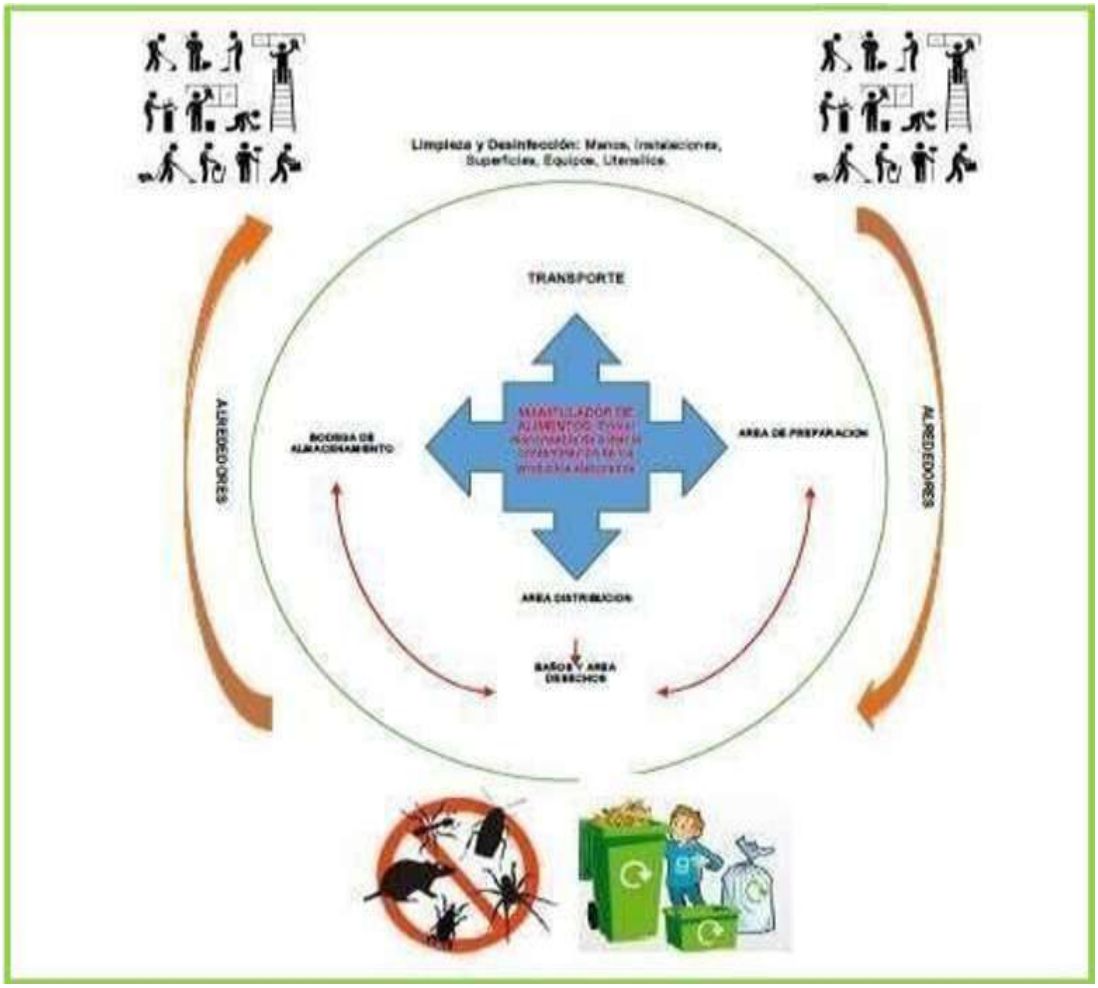
En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto o de no contar con suministros de agua, se debe disponer de tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa) o bolsas de agua para llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos de los participantes y talento humano.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

En las zonas urbanas, los vehículos para el transporte serán thermoking, camiones o camionetas los cuales cuenten con las condiciones higienico sanitarias para el transporte de alimentos y dependiendo de la naturaleza de los productos a fin de evitar deterioro. Teniendo en cuenta la topografía del área y las condiciones climáticas que se presentan constantemente en las zonas, el mecanismo para el transporte de los alimentos y cumplir con la entrega de productos, materias primas y/o insumos serán los que cuenten con las condiciones mecánicas (camionetas, moto cargueros, tracción animal o a pie), para garantizar la llegada a los puntos de atención. Para garantizar la inocuidad de las materias primas, se transportaran en recipientes que estén fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y conservaciones de las temperaturas de acuerdo a la naturaleza de los productos, además de implementar las medidas

básicas de higienización como son: Lavado frecuente generalizado del vehículo, cambio de acuerdo al uso de llantas, aceite y revisión mecánica, utilización de los equipos básicos de seguridad (extintor y botiquín) y cumplimiento documental exigido para la movilización vehicular. Los vehículos deben ser lavados de forma frecuente con detergente y agua, preferiblemente a alta presión, en su parte exterior e interior, incluyendo la limpieza de tapetes, piso y estibas garantizando el retiro de toda suciedad. Luego se procede a la desinfección de la parte interna siguiendo el protocolo definido para superficies. Los procesos anteriormente expuestos aplican también para los elementos del vehículo con el fin de evitar contaminación de los productos que en ellos se transportan.

MAPA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS ACCIONES PREVENTIVAS



- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos cantidad de agua.
- ✓ Barrer antes de trapear, reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar lo cual elimina la mayor parte de los contaminantes, de ésta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones o accesorios de cocina.

ACCIONES CORRECTIVAS

- ✓ Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno.
- ✓ Métodos correctamente aplicados.
- ✓ Personal entrenado para tal fin.
- ✓ Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado.
- ✓ Elección correcta de detergente y desinfectantes.
- ✓ Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección (detergente y desinfectante).
- ✓ Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- ✓ Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos.
- ✓ Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- ✓ Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- ✓ No se deben utilizar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc. Pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos se recomiendan el uso de elementos desechables.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar frecuentemente al personal manipulador en los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

ANEXO 1. Formato de Limpieza y desinfección

PROCESO
ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-I-O.GTA.RS
Versión 2
Página 1 de 1
27/12/2021
Clasificación de la Información
Pública

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: | LUGAR: | MES:

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																										
SUPERFICIES-MESONES																										
EQUIPOS DE COCINA																										
BAÑO																										
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																										
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																										
SANITARIO																										
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS																										
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																										
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																										
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																										
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																										
(Incluir demás elementos)																										
(Incluir demás elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y

Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

LIQUIDOS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos para realizar una adecuada separación y almacenamiento temporal de los residuos sólidos que resultan de las operaciones propias de preparación e higienización general en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento y así evitar la contaminación de los alimentos y minimizar el impacto ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo sobre la importancia de realizar una adecuada separación de los residuos generados de las actividades propias del procesamiento de Alimentos.
- Evitar la contaminación de las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y en general los alimentos que allí se producen, evitar la contaminación cruzada y minimizar el impacto ambiental.
- Dar a conocer los tipos de residuos que se generan durante las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Preparación y Distribución; además el mecanismo de separación.

ALCANCE

Este programa está orientado hacia la disposición y manejo de los residuos sólidos generados de las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Producción y Distribución en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, mediante la recolección, almacenamiento y manejo final, bien sea entregando a la empresa de recolección de los desechos del municipio o mecanismos adoptados por algunos puntos de atención (pozo séptico) cuando en la zona no existe recolección municipal. Sera aplicado por el personal manipulador, auxiliar de bodegas de almacenamiento y/o auxiliares de servicios generales.

CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

De acuerdo a la naturaleza de las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, los residuos que en estos lugares se generen.

Los residuos sólidos y los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente por medio de la reutilización, el reciclaje, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve a beneficios sanitarios. Nota: En ningún servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento existe tratamiento de residuos líquidos ya que los residuos resultantes de las operaciones van por la tubería de los alcantarillados con los cuales cuentan las infraestructuras o por desagües artesanales diseñados en las áreas rurales.

DEFINICIONES:

Residuos orgánicos: Son sustancias que pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto. Como por ejemplo, cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.

Residuos no peligrosos reciclables - inorgánicos: pueden volver a ser utilizados en otros procesos productivos como son el papel, cartón, periódico, plástico (limpios), vidrio. Reducir: Es disminuir la cantidad de residuos que se producen.

Reutilizar: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo, los envases de plástico.

Reciclar: Método que se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo, árboles, en el caso del papel.

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

La separación de los residuos en la fuente, es una actividad que debe realizar cada manipulador de alimentos, auxiliar de bodega o auxiliares de servicios generales con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación por lo que los recipientes deben ser identificados de acuerdo a la naturaleza de los residuos.

A pesar de no existir a nivel internacional un acuerdo con respecto al código de colores y teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2476/13, los desechos generados en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento serán separados así:

- **Bolsa Blanca:** Residuos aprovechables limpios y secos (plástico, vidrio, metales, papel, cartón).
- **Bolsa Verde:** Residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas).
- **Bolsa Negra:** Residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles metalizados)
- **Bolsa Roja:** Residuos peligrosos, infecciosos o biosanitarios (guantes, agujas, mascarillas).

Los residuos ya identificados se almacenaran en canecas plásticas las cuales deben contener bolsa plástica según corresponda y con tapa para evitar la proliferación de las plagas, cada una de estas se marcarán para dejar claro que tipo de residuo sólido que debe almacenarse en ella (orgánico o inorgánico), ubicadas en un área fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución; se destinará un área específica independiente de otras áreas del punto de atención para almacenar por un tiempo corto. Una vez llenos, los desechos se podrán ofrecer a las empresas de recolección de residuos de cada municipio o a través de la metodología del reciclaje (elaborar manualidades o como los de alimentos (cascaras, sobras, etc) se podrán utilizar como abono o alimento para animales domésticos.

Las canecas se desocuparan diariamente por los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y auxiliares de servicios generales una vez finalizada la prestación del servicio, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo municipal o disposición final (pozo séptico) en las áreas rurales en donde no se cuenta con servicio de recolección municipal, las canecas se lavaran teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección descritos en el programa de Limpieza y Desinfección (ver procedimiento de L&D de superficies) y en horas en que haya concluido el servicio.

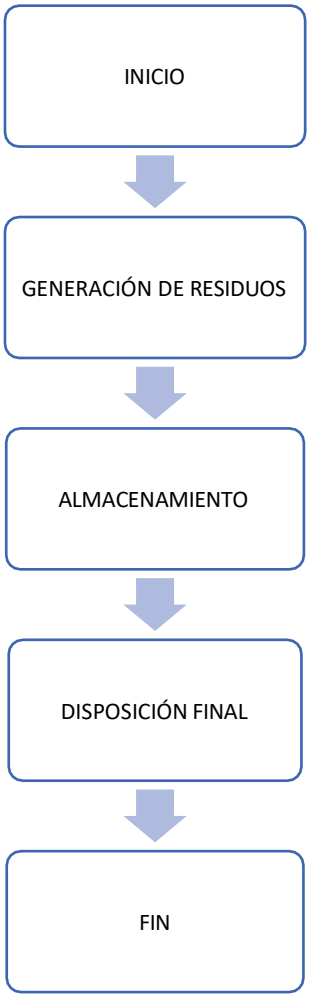
CODIGO DE COLORES

Teniendo en cuenta la naturaleza de los residuos generados en las unidades de servicio, localización de las zonas en donde se opera, la fácil en la consecución de las bolsas plásticas y cumplimiento de lo señalado en la resolución 2674/13, los colores que se dispondrán para la disposición de los residuos serán:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, se disponen en una caneca con bolsa verde o (negra) y tapa, además identificada, este tipo de residuos pueden utilizarse como alimento para animales domésticos o abono (huertas caseras), también pueden ser alistados para la recolección local de basuras del municipio y disposición final según criterio de cada empresa pública de recolección.

Reciclables o Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, vidrio, plástico, cartón y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje; se dispondrá en bolsas de color BL.

RESIDUOS	COLOR
ORGANICOS: (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo, restos de comida y cortes de césped).	BOLSA/CANECA VERDE
INORGANICOS: (Plástico, metales, hojas de papel y cartón).	BOLSA/CANECA BLANCA
NO APROVECHABLES: (Papel higiénico, servilletas y cartón con comida, residuos relacionados directamente con el COVID- 19 como tapabocas, guantes, gorra).	BOLSA/CANECA NEGRA



Alistamiento, almacenamiento, preparación, distribución y/o servido

Residuos orgánicos: bolsa **VERDE**
Residuos inorgánicos: bolsa **NEGRA**

Residuos orgánicos: Abono o para alimento animal.
Residuos inorgánicos: Reciclaje mediante transformación en manualidades.

a) Separar de acuerdo a la naturaleza del residuos: orgánico e inorgánico

b) Disponer en la caneca con bolsas los residuos, según corresponda su naturaleza.

c) Entregar al encargado de recolectar los residuos.

d) Aseo, área de recolección y alistamiento para la próxima jornada.

ACTIVIDAD O RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RECURSOS	RESPONSABLE
1	Disponer las canecas con bolsas de colores según la caracterización de residuos.	Al inicio de las labores.	Bolsas y canecas	Gestoras de alimentos y servicios generales.
2	Separar el residuo de acuerdo con sus características en las canecas correspondientes.	Diaria – En el transcurso de la jornada.	Canecas, bolsas para basuras, escoba, recogedor.	Gestoras de alimentos y servicios generales.
3	Registrar tipo de residuos sólidos y líquidos generados.	Antes de la recolección. Al finalizar el día.		
4	Disposición final de residuos	1 vez en la semana – miércoles		
5	Almacenar temporalmente los residuos alimenticios.	Diaria – En el transcurso de la jornada.		

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto al impacto ambiental que estos residuos ocasionan:

- ✓ Uso de guantes plásticos negros destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diarias de las canecas según el protocolo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal manipulador.
- ✓ Se debe presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos o disponer en el pozo séptico (en las zonas en donde no existe recolección municipal).
- ✓ No se debe permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero para evitar el estancamiento de residuos.

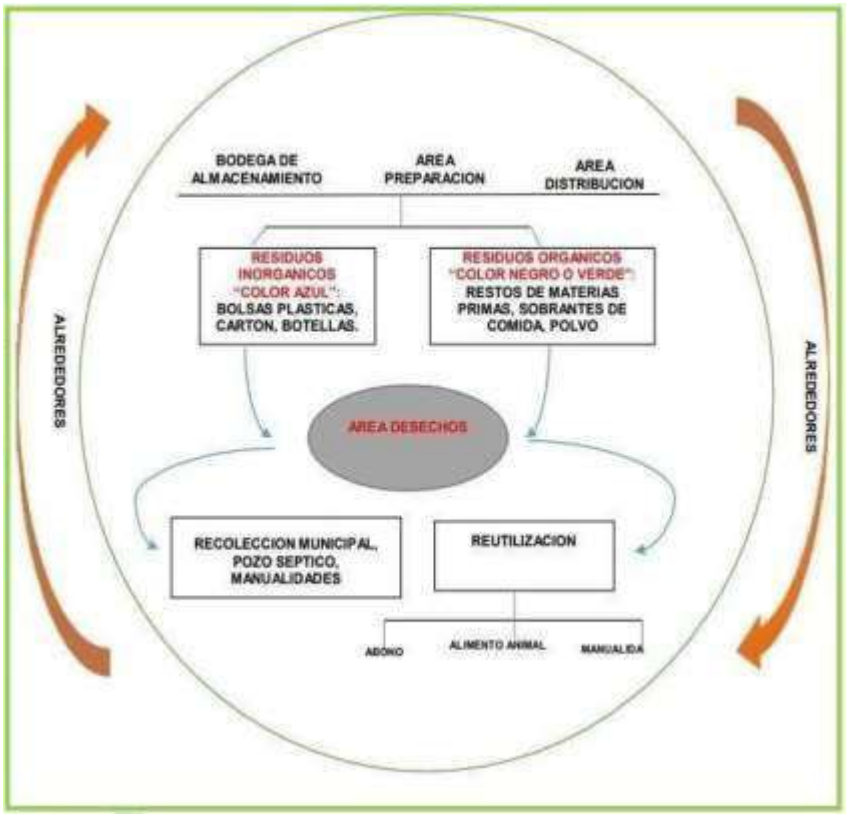
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reutilizables “ORGANICOS” (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida) “INORGANICOS” (Hojas de papel, vidrio, plástico, cartón) en actividades relacionadas con manualidades, huertas caseras o compostaje.
- ✓ Teniendo en cuenta que las preparaciones de alimentos que se ofrecen a los consumidores por lo general son cocidas, se evita que existan sobrantes de aceite que se conviertan en riesgo de contaminación. Para los casos en donde resulten dichos sobrantes, se explicara al personal manipulador que se debe almacenar en un recipiente plástico con tapa y entregar a la empresa de servicios públicos municipales para su disposición final; en las áreas rurales se dispondrá en los pozos sépticos con los cuales se cuenten.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que el procedimiento de control de los residuos no sea aplicado con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar al personal manipulador los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

MAPA GENERACION Y EVACUACION RESIDUOS AREAS



- Los residuos que resulten de las operaciones del servicio son entregados a una persona encargada para que realice la recolección de las mismas, debido a que no se cuenta con el carro recolector de residuos en la vereda.

DISPOSICION DE RESIDOS LIQUIDOS

Para la disposición de residuos líquidos como el aceite de cocina se debe dispondrá de un emprendimiento artesanal de jabones a quien se entregará dicho residuo cada 2 o 3 meses, dependendiendo de la cantidad de residuo generado.

El residuo se almacenará en una botella plástica de aceite en donde se agregará el producto, el cual deberá estar rotulado y almacenado en un espacio a parte.

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

ANEXO 2. Formato de residuos solidos

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
FORMATO REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F.40.GT.ABS
Versión 2
Página 1 de 2
27/12/2021
Clasificación de la Información
Pública

PROGRAMA DE SECHO S SÓLIDO S

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos definidos para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIO DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										
BAÑOS																										
SALÓN																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES (INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																									TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE CORTE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PROGRAMA RESIDUO S SOLIDO S

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACION Y/O DISPOSICION FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON CORTE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

(Firma)
Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento.... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Las plagas ocasionan, transmiten y propagan enfermedades. Su presencia resulta molesta y desagradable; contaminan e inutilizan los alimentos, deterioran los establecimientos o los bienes que en él se encuentran y son vectores de ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El Programa de Control de Plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores, mediante la utilización de recursos necesarios y la aplicación de procedimientos seguros en cuanto al manejo de los productos aplicados, que son químicos de naturaleza tóxica y que un manejo inadecuado los convierte en un peligro inminente para los alimentos, el personal y los niños niñas beneficiarios del programa.

Consiste en prevenir la proliferación de plagas (moscas, hormigas, zancudos, cucarachas o roedores) en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, en las áreas de alistamiento, almacenamiento, producción, distribución y alrededores. Por ello se hace necesaria la implementación de un programa de control de plagas en el cual se encuentran las pautas básicas para evitar la proliferación de las plagas y multiplicación de microorganismos.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso o proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, roedores), ya que la evidencia o existencia de estas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo de las diferentes áreas la importancia de implementar las medidas higiénicas de manipulación.
- ✓ Identificar los focos de insalubridad que ocasionen el ingreso o multiplicación de las plagas a fin de prevenirlos.
- ✓ Realizar las jornadas de fumigación y desratización en los comedores de las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento.

ALCANCE

Este programa se diseña como mecanismo de control, encaminado a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (moscas, cucarachas, hormigas, roedores) considerados como plagas comunes y que pueden provenir del exterior de las instalaciones al interior de los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

Cucaracha: Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"

Ratón: Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".

Mosca: Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.

Hormiga: Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.

Control integral de plagas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.

Focos de plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Desratización: Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención.

Insectos: moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.

Infestación: número considerable de animales-plaga en un determinado lugar.

Rodenticida: plaguicida para el control de roedores.

Fumigación: método rápido para controlar las plagas. Las partículas de líquido producidas tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.

Exterminio: acabar totalmente con una población determinada.

Aspersión: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, esparcidos en el ambiente en pequeñas gotas y que llegan a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso.

Nebulización: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, mediante la transformación de este en partículas finas que forman una especie de nube o neblina.

Testigos: alimentos colocados en sitios estratégicos, con el objeto de determinar si existen o no presencia de plagas.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para el consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

GENERALIDADES DE LAS PLAGAS

Clases de plagas: las plagas se dividen en voladoras y rastreras. Dentro de las voladoras se encuentran los mosquitos y murciélagos. Dentro de las rastreras están los roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas y hormigas. Las más preocupantes desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAs.

Daños ocasionados por las plagas: ocasionan grandes pérdidas económicas, ya que son organismos que destruyen, contaminan e inutilizan alimentos, generan daños en las instalaciones y en la imagen de las UDS A demás, las plagas actúan como vectores de enfermedades, puesto que llevan consigo, agentes tales como bacterias y virus que son los auténticos responsables de un sin número de afecciones.

Las cucarachas son vectores importantes de salmonella. Las moscas pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, etc. Los roedores pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, neumonía, etc.

Factores asociados a la proliferación de las plagas: cada especie de artrópodo y roedor, presenta sus características biológicas propias, pero se pueden señalar factores o circunstancias comunes que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Presencia de humedad, encharcamientos o paso de aguas residuales con estructuras deficientes.
- Presencia de suciedad, basuras en mal estado de almacenamiento.

CARACTERIZACION DE LAS PLAGAS

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el desarrollo de las siguientes plagas: Moscas, Cucarachas, Hormigas, Roedores; siendo estas las más comunes de detectar en las instalaciones en donde funcionan los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde se posen. Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (RESPONSABILIDAD)

PROCESO	DESCRIPCIÓN
INSPECCIÓN	Realizar una observación del lugar para detectar signos que evidencien la presencia de plagas.
DIAGNÓSTICO	Colocar testigos para detectar posible infestación o el tipo de infestación. Clasificar las especies problema a combatir. Estimar la densidad de la población. Determinar el posible origen y los factores que favorecen su proliferación.
IMPLEMENTACIÓN	Aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos para el exterminio de la especie problema.

Se capacitará al personal sobre los mecanismos de prevención que se deben tener en cuenta para evitar el ingreso y proliferación de las plagas, siguiendo los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección:

- Mantener la infraestructura, superficies, equipos, menaje y utensilios en generales en orden, limpios y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso, papel, cartón, madera, etc.
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan limpias y ordenadas.
- Recoger los residuos de alimentos derramados sobre las superficies y el suelo lo antes posible.
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener las materias primas, alimentos y productos procesados en condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Almacenar las materias primas y alimentos sobre estibas o plataformas, separados de la pared para facilitar las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Verificar y asegurar que las áreas circundantes permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Mantener la basura en recipientes cerrados, tapados y limpios.
- Mantener una buena cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura, acatando las recomendaciones de higiene y calidad en la prestación del servicio.

Además, con las empresas regionales que cuenten con la idoneidad para realizar actividades de control de plagas se harán jornadas de fumigación y desratización en cada Servicio de Alimentación y bodega de almacenamiento a fin de minimizar los riesgos por proliferación de plagas, esto siempre y cuando se mantengan las condiciones normales y adecuadas de operación. (Ver anexo fichas técnicas productos a utilizar en el control). Como medidas de control de contaminación de productos, superficies e instalaciones en general, se exigirá al personal manipulador, mantener

cubiertos y bien almacenados los alimentos, utensilios, menaje y equipos, y que luego de realizada las operaciones de control de plagas, se realice limpieza general de las áreas aplicando los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

CONTROL FISICO DE IMPEDIMENTO AL ACCESO DE PLAGAS

Además de las acciones de prevención, es importante mantener las áreas libres de perros, gatos o cualquier otro animal doméstico. Tener buena iluminación natural preferiblemente. Proteger todas las aberturas del interior hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas, los recipientes se deben mantener limpios y bien cerrados. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección. Retirar los equipos y utensilios que no se usen. Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. No permitir acumulación de basuras. Asegurar que los sifones y desagües cuenten con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado.

Es importante tener en cuenta algunas recomendaciones antes y después del control de plagas como:

- Durante la aplicación ningún personal debe permanecer en las áreas.
- Cubrir los equipos, utensilios y manejes.
- Guardar los alimentos.
- Después de haber realizado el control, dejar las puertas y ventanas abiertas durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez finalizado el proceso se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios, menajes, superficies de acuerdo a los procedimientos del programa de limpieza y desinfección.

Control Químico

Además del control físico para impedir el ingreso de las plagas, se deben tener en cuenta algunas recomendaciones para no generar incidentes con el proceso de fumigación y desratización antes y después, para ello se diseña un folleto informativo el cual contiene la información sobre el manejo de los productos.

Este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

MEDIDAS PERMANENTES CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las de tipo preventivo consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las correctivas en eliminar aquellas plagas que logren entrar al establecimiento; según lo mencionado el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

Medidas preventivas

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrados los contenedores.
- Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de circulación de la zona de alimentos.
- Mantener limpio el establecimiento.

Medidas correctivas

Para este proceso se debe contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependen del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Los requisitos mínimos con los que debe cumplir dicha empresa son los siguientes:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Fichas técnicas de los productos que utilizan.
- Concepto Sanitario emitido por la entidad competente.
- Experiencia.

Control de roedores: estos animales contaminan con su excremento, orina, pelo y otras suciedades que depositan en los productos, utensilios, superficies y alrededores del establecimiento. Además, ponen en peligro la seguridad de los establecimientos, ya que pueden roer estructuras de madera, tuberías, cables eléctricos y otros. El personal debe inspeccionar y estar atento a la observación de evidencias que identifiquen la presencia de roedores e informar al encargado de saneamiento para que se lleven a cabo las medidas preventivas correspondientes. Las evidencias más significativas son:

- Roedores vivos: si se observan de día, indica que son numerosos y han sido forzados a salir por escasez de alimento.

- Excrementos: los roedores producen gran cantidad de esta materia y difieren de una especie a otra: los de rata parda son grandes y segmentados (en forma de capsula); los de rata de techo o techera son fusiformes (extremos puntiagudos); y los de ratón en forma debastón.

- Huellas: se pueden observar fácilmente huellas de las patas y la cola espolvoreando talco en el piso, especialmente junto a la pared.

- Presencia de roeduras recientes: alimentos roídos, marcas de dientes en cajas de cartón, madera, cables y tuberías.

- Materiales mezclados para construir nidos: restos de papel, cabello y cajas caídas.

Excremento de roedores Huellas de roedores

Si los resultados de la inspección, reflejan una posible infestación, se procederá a realizar el diagnóstico, mediante la colocación de testigos (alimentos en cantidad conocida) que permitan determinar el lugar de ingreso o nido de la plaga, sus rutas de desplazamiento, los factores que favorecen su proliferación y la densidad de la población.

Si los resultados del diagnóstico comprueban la presencia de la plaga, se procede a la

implementación de la medida preventiva que permita impedir el ingreso de la plaga.

Control de cucarachas: las cucarachas anidan lugares donde se presenten condiciones ideales de calor, humedad y oscuridad. Tales lugares pueden ser: agujeros, detrás de cajas, en las costuras de las bolsas, materiales de madera, debajo de recipientes plásticos y en pliegues de papel utilizado como empaque.

Para el control de este insecto se debe inspeccionar constantemente, con el fin de detectar signos o evidencias que indiquen infestación por cucarachas, algunos signos son:

- Especímenes vivos o muertos.

- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando la población es grande.

- Bolitas de excrementos de 1 a 2 mm de ancho y diferentes longitudes.

- Bolsas de huevos: son pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de 5 a 8 mm de largo y de superficie brillante.

- Tegumentos de ninfas ya vacíos.

- Fragmentos de insecto.

Ante la evidencia o signos que indican la presencia de este insecto, se procede a realizar el diagnóstico, el cual consiste en una inspección rigurosa empleando linterna y con ayuda de un espejo con mango revisar zonas de difícil acceso como alrededores de tuberías de agua, drenajes, conductos de electricidad y aberturas en las paredes. El diagnóstico puede ser más eficiente si se realiza en horas de la noche.

De estas actividades se puede obtener información como:

- Condiciones ambientales, equipos y hábitos que pueden estar favoreciendo la proliferación de las cucarachas.
- Especie a la que pertenecen: alemana (pequeña de cocina) o americana (grande de desagüe).
- Grado de infestación y el tiempo de permanencia en los refugios.
- Rutas que podrían emplear para penetrar y desplazarse por las áreas.
- Observar tipos de alimentos que consumen.
- Conocer las dificultades que podrían presentarse para su control.

Ante un diagnóstico positivo, se debe implementar o corregir las medidas de control preventivas para impedir su ingreso. En el caso de los insectos, su control es más complejo, puesto que por donde pasan dejan huevos. En este caso, se hace necesario aplicar una medida correctiva (aplicación de métodos químicos).

Control de moscas: Las moscas se encuentran en todos los lugares del mundo, son insectos de hábitos diurnos cuya mayor actividad ocurre en horas de mayor temperatura. Ponen cientos de huevos en cada lugar que se posan y son portadoras de múltiples gérmenes que ocasionan diversas enfermedades a los animales y al hombre, como el tifus, cólera y salmonelosis. Mediante los procesos adecuados de higienización de instalaciones, equipos y utensilios, se puede llevar un control, puesto que son más efectivos en las moscas que en otro tipo de plagas. Algunas medidas preventivas son:

- Mantener bien tapados los alimentos.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados.
- Mantener los recipientes de recolección de residuos herméticamente tapados, ubicados en la parte externa de las instalaciones.

- Eliminar con frecuencia los residuos o basuras de las instalaciones.

Métodos para el control de plagas para moscas

1. Insecticidas

Se trata de sustancias tóxicas para los insectos; además de ayudar a erradicar moscas también son efectivos para cucarachas, hormigas, entre otros. Su uso debe ser moderado, en caso de utilizar productos caseros, ya que, de lo contrario, también puede causar reacciones alérgicas en las personas. La segunda aplicación debe hacerse cinco u ocho días después de la primera.

2. Trampas

Las más comunes son las trampas de luz ultravioleta, por ser una luz sumamente atractiva para las moscas y otros insectos voladores. Una vez que se acerca lo suficiente puede encontrarse con una descarga eléctrica o una plancha pegajosa. Las trampas de luz UV en un lugar cerrado pueden acabar con más del 90% de los insectos voladores. En unidades muchas unidades de atención al no contar con luz no se pueden utilizar.

3. Modificación del ambiente

Son acciones que evitan que las moscas se desarrollen:

- Eliminar restos de comida: las moscas se sienten atraídas por alimentos ricos en carbohidratos, por lo que hay que deshacernos de pan, galletas, entre otros.

- Guardar alimentos en recipientes herméticos: para evitar que se sientan atraídas por el olor de algunos alimentos, lo mejor es almacenarlos en recipientes herméticos.

- Colocar mosquiteros: hay que ponerlos en puertas y ventas para impedir que entren.

- Desechos orgánicos: hay que evitar acumular basura, especialmente orgánica, pues estos residuos sirven para la incubación de huevos. Hay que prestar atención a la fruta durante el verano, ya que se descomponen rápidamente y atraen a estos animales.

- Fuertes corrientes de aire: si las moscas ya están dentro de la oficina, lo mejor es abrir ventanas y puertas para que salgan rápidamente. Les molestan las corrientes fuertes de aire, lo que servirá para que ahuyentarlas.

- Uso de la luz: son fanáticas de la luz, por lo que podemos sacarlas oscureciendo habitaciones e iluminando otras, para llevarlas hacia la salida.

- Desinfectar contenedores de basura: los botes de basura tienen que estar bien cerrados y debemos desinfectarlos recurrentemente para que no expidan olores. También es importante mantenerlos aislados del edificio u oficinas, para evitar que encuentren acceso al interior.

- Evitar zonas de humedad: hay que limpiar de inmediato líquidos derramados y zonas donde se estanque el agua, porque se sienten atraídas por la humedad.

Son muchos los métodos que podemos utilizar para el control de plagas para moscas. Es importante mantener los espacios limpios y libres de basura, para que no se sientan atraídas por desechos y alimentos. En caso de haber una presencia mayor, es importante acudir a una empresa especializada en su erradicación, que nos garantice el correcto uso de productos químicos y la eliminación total de la plaga.

Control de hormigas: Las hormigas son insectos que aparte de ser muy molestos y de difícil control por adaptarse a diferentes ambientes y consumir variedad de alimentos, son vectores de contaminación, debido a que transportan en su cuerpo

microorganismos que esparcen en las diferentes superficies por donde pasan. Sus lugares preferidos para anidar, son la madera, grietas o agujeros en el piso y en las paredes, además prefieren estar cerca del calor y la humedad. Las medidas preventivas a tomar para su control son:

- No dejar alimentos a la intemperie.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección frecuentemente y a profundidad.

- Eliminar la humedad presente en las áreas o sectores.

Las hormigas son una plaga de difícil control, ya que, por su diminuto tamaño, las barreras preventivas en algunas ocasiones no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas. Y un insecticida de baja toxicidad, utilizado para el control de este tipo de plaga, es el polvo tipo diatomita o ácido bórico, que por su composición puede penetrar en huecos, grietas y hendijas. Además, se pueden usar alrededor de enchufes y aparatos eléctricos; sirve para el control de todo tipo de insectos rastreros.

Control de murciélagos: los murciélagos se los puede combatir con específico y ACPM, vinagre, alcanfor, etc. Por lo tanto, se toma como primera medida estas sustancias, aunque en algunas no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas ya con la comunidad o un experto. Recordar que se debe llevar un control y una periodicidad de la aplicación estos métodos, para no volver a presenciar estos mamíferos placentarios.

FRECUENCIA DE APLICACIÓN DE LOS MEDIDAS DE CONTROL:

Los métodos de control basados en mantenimiento preventivo, son de constante supervisión. En el caso de medidas preventivas de carácter higiénico-sanitario, su frecuencia de realización está consignada en los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La ejecución de medidas preventivas requiere la consideración de aspectos que pueden representar un peligro para las personas; por ejemplo: trabajos de infraestructura física como el sellamiento de aberturas, pueden representar riesgos laborales para el personal o comprometer la integridad de los beneficiarios del programa. Por tal motivo cada actividad de prevención se debe coordinar e informar a todo el personal, para que se realice en un horario en el que no se realicen actividades en las instalaciones.

APLICACIÓN DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

En cuanto a la aplicación de métodos químicos, está sólo se llevará a cabo como última alternativa, es decir, cuando las medidas preventivas no hayan surtido efecto y la infestación sea demasiada. Para la aplicación de este tipo de métodos se debe haber identificado previamente el nido o refugio de la plaga, el tipo de plaga y el grado de peligrosidad en la aplicación del método químico. Antes de su aplicación se debe informar a todo el personal el químico a aplicar, la plaga a combatir, el método de aplicación, el día y la hora de aplicación y las precauciones que se deben tener.

Aspectos a considerar en la aplicación de rodenticidas o colocación de testigos (exterminio de roedores):

- No tocar los testigosdirectamente con las manos, se debe utilizar guantes desechables porque los roedores identifican el olor de las personas.
- No colocar rodenticidas en lugares donde puedan ser confundidos con alimentos.
- No hacer aplicaciones de forma indiscriminada.
- Variar siempre principio activo (veneno) del rodenticida, ya que los roedores codifican la información y crean mecanismos de inmunidad frente al veneno.

PLAN DE CONTINGENCIA

Como aporte al control de las plagas, se exigirá al personal manipulador, la implementación de los procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección a fin de contribuir en evitar la proliferación de las plagas de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2674/13.

CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR	PERIODICIDAD	FECHA PROVISTA	TIPO DE CONTROL
Cocina y área de manipulación de alimentos	Permanente	Permanente	1. Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. 2. Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas. 3. Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos. 4. Mantener adecuada higiene en el lugar.
CDI	**Cada 3 meses**	**N/A**	**Fumigación y aplicacion de geles**

PRODCUTOS A UTILIZAR

INSECTICIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**DOSIS**	**ANTÍDOTO**	
ANTIPEST 5 SC	DELTAMETRINA 5%	100 ml en 8 litros de H2O para 200 mt2	200 cm parafina liquida, -Lavado gástrico, -Carbón activado y sulfato sódico,	
REDENTISIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**	**CEBOS**	**ANTÍDOTO**
KLERAT	**Brodifacuoma**	**Grado 1**	**5 gr**	**Vitamina K**

ANEXO 3. Formato de control de plagas

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: **LUGAR:** **FECHA:**

AREAS	Paredes y pisos libres sin fisuras		Sifones y desagües con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y accesorios sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con acelambre		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS (Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DE SUMINISTRO DE AGUA SEGURA



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El acceso a agua segura es fundamental para la salud y el bienestar de los niños y niñas en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Un Programa de Suministro de Agua Segura es esencial para garantizar que el agua utilizada en estos centros sea potable y no represente un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Se debe tener en cuenta el análisis de la calidad del agua, esto se debe realizar análisis regulares para determinar la calidad del agua y detectar cualquier contaminante, tratamiento del agua implementando métodos de tratamiento del agua, como la cloración o la filtración, para eliminar contaminantes y patógenos; almacenamiento y distribución, asegurándose de que el agua sea almacenada y distribuida de manera segura y higiénica; monitoreo y mantenimiento para realizar un monitoreo regular del sistema de suministro de agua y realizar mantenimiento preventivo para evitar problemas.

La implementación de un Programa de Suministro de Agua Segura en los CDI es crucial para:

- Prevenir enfermedades: reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua, como la diarrea y otras infecciones gastrointestinales.

- Garantizar la salud: proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas.

- Crear un ambiente seguro para el desarrollo y crecimiento óptimo de los niños y niñas en primera infancia.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que el uso del agua para todos los procesos que se desarrollan en las unidades de atención y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas de calidad, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar a través de las capacitaciones al personal manipulador sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

ALCANCE

Dirigido al personal manipulador de las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, preparación y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

REPONSABLES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Tanto el coordinador y el apoyo en salud y nutrición, tienen como responsabilidad gestionar la disposición de los implementos requeridos y coordinar las actividades de muestreo para laboratorio. Así como vigilar que todo el personal gestor de alimentos y de servicios generales, cumplan con los requerimientos del programa.

DEFINICIONES

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, dispuestos en las normas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos en la salud.

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

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

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Calidad del agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Fuente de abastecimiento: recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos del laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis fisicoquímico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Cloro residual libre: es aquella porción de cloro que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito para proteger el agua de posible contaminación microbiológica.

Coliformes: bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

EscherichiaColi-E-coli: bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual del desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

Tiempo de contacto para el desinfectante: es el tiempo requerido desde la aplicación del desinfectante al agua hasta la formación como producto del residual del desinfectante, de forma que esa concentración permita la inactivación o destrucción de los microorganismos presentes en el agua.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

A través de Empresa Certificada realizará el procedimiento en una periocidad trimestral con el fin de garantizar agua segura. Deberá tenerse en cuenta el siguiente procedimiento para la realización adecuada y segura de la limpieza y desinfección:

LIMPIEZA

1) Programe la actividad de ser posible un día de no prestación de servicio.
2) El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo.
3) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

4) Use guantes, botas de caucho, tapabocas, delantal de caucho.
5) Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque.
6) Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones, debe comunicar de manera inmediata al Coordinador de la Unidad de Servicio y se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.
7) Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena.
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 se retira con esponja o un paño absorbente.
10) Periodicidad del lavado de tanques a través del personal de servicios generales mensual.

DESINFECCIÓN

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.
5) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).
6) Periodicidad la desinfección a través del personal de servicios generales mensual.

PARÁMETRO PARA EL CONTROL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Fuentes de agua

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura:** proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Uso del agua: Lavado y desinfección de utensilios y equipos, instalaciones en general y lavado de manos.

Controles de calidad realizados al suministro de agua potable: Los controles realizados al suministro de agua, consistirán en la determinación de los parámetros fisicoquímicos enunciados en la normatividad. En unidades de servicio donde el suministro de agua no es potable se determinará el potencial de hidrógeno (pH) y el cloro residual libre antes y después del procedimiento de potabilización mencionado en el numeral. La calidad microbiológica del agua, está asociada al manejo a nivel intradomiciliario o a nivel interno de las instalaciones; por lo tanto, es necesario realizar pruebas microbiológicas que permitan verificar que el manejo es adecuado y que el agua no es vía de contaminación. Ambos análisis se realizarán anualmente y podrán ser coordinados con el sector de sanidad del municipio o por terceros contratados por el operador.

Sistema de almacenamiento de agua: El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo. Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente.

Procedimiento para la potabilización del agua almacenada:

El siguiente procedimiento se debe aplicar cuando no se dispone de agua potable o cuando el servicio de agua potable es suspendido y es necesario utilizar el agua de almacenamiento, puesto que el cloro se evapora a las dos horas de haber recolectado el agua de la fuente.

- **Potabilizar el agua:** consiste en adicionar cloro para que cumpla con el parámetro establecido (0.3-2.0 mg/L). La cantidad de cloro al 5.25 % que se debe adicionar para cada 100 L de agua es de 5 ml (tabla 8), agitar y dejar en reposo de 3 a 4 minutos.

Si la cantidad total del agua contenida en los tanques, no se utilizará en un tiempo máximo de dos horas, se debe medir la cantidad a gastar y potabilizar únicamente la cantidad medida; teniendo en cuenta la evaporación que sufre el cloro. A partir del agua potabilizada se preparan las soluciones desinfectantes siguiendo las instrucciones del programa de limpieza y desinfección.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR EL SERVICIO EN CALIDAD DE POTABILIDAD

Verificación de instalaciones hidráulicas

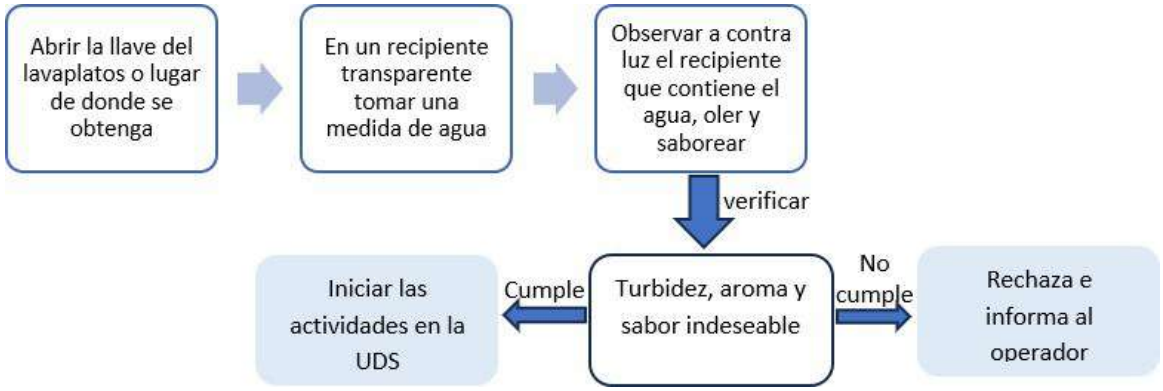
Se capacitará al personal gestor de alimentos para que realice inspecciones visuales a las redes de acueducto con las cuales cuente las instalaciones de las unidades de atención y bodegas de almacenamiento a fin de identificar filtraciones, escapes o roturas que dificulten el adecuado suministro de agua potable o evacuación de las mismas, este procedimiento se realizara diariamente o según las fallas que se presenten.

Procedimiento de potabilización agua para consumo

Teniendo en cuenta que en el departamento del Putumayo no se cuenta con agua 100% potable lista para el consumo, dentro de cada UDS se realiza un proceso de filtración, desinfección y hervido del agua, con el fin de evitar cualquier tipo de ETAS en los beneficiarios. El proceso se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Filtración:** La UDS cuenta con filtro de agua convencional el cual se encuentra instalado enseguida del lavaplatos, al iniciar la jornada se realiza la recolección de agua en una olla grande.
- ✓ **Desinfección**: Por cada litro de agua recolectada se agregan 2 gotas de cloro, se deja reposar alrededor de 1 hora.
- ✓ **Hervido:** Finalmente, se procede a hervir el agua previamente filtrada y desinfectada, durante el tiempo requerido según sean los litros de agua recolectados. Posterior a esto, ya se encuentra listo para el consumo de los usuarios.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con procesos para garantizar la utilización de agua en un día de servicio, para el lavado de manos, lavado y desinfección de las instalaciones y lavado y desinfección de los refrigerios.
- Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavarán y desinfectaran en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área donde se realicen los encuentros
- En caso de que la UDS no disponga de una fuente hídrica cercana, como ríos, lagunas o nacimientos de agua se permite para la limpieza de las manos el uso de gel antibacterial, cuidando que no se vuelva una práctica recurrente, sino de medida alternativa ante la situación de desabastecimiento de agua.

ANEXO 4. Formato de abastecimiento de agua

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		**LUGAR:**		**MES:**	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR																										
OLOR																										
COLOR																										
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA																										
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:	**FORMATO**:			**Código:**
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				**Revisó:**
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				**Aprobó:**
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
1.0	**EDIFICACIÓN, INSTALACIONES Y EQUIPOS**			
1.1	**EDIFICACIÓN E INSTALACIONES FÍSICAS**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
1.1.1.	El Servicio de Alimentación, está **ubicado** en un lugar seco, alejado de focos de insalubridad, en un entorno (acceso y alrededores) limpio (libre de acumulación de agua, basura y objetos en desuso) .	2		
1.1.2	El **acceso** a las instalaciones del Servicio de Alimentación, es independiente y restringido. No se permite el ingreso de personas ajenas al servicio, sin las medidas de protección, no hay presencia de animales.	2		
1.1.3.	El Servicio de Alimentación, está **construido y diseñado** con materiales resistentes al medio ambiente y su funcionamiento, no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.	2		
1.1.4.	n (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, área de lavado, etc.), se encuentran **separados** y poseen **el tamaño** acorde a la cap	2		
1.1.5.	Los sectores- ambientes del Servicio de Alimentación (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, se encuentran **ubicados** de manera tal que permiten la circulación de personas y el desarrollo de **procesos secuenciales**, evitando retrasos indebidos y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.	2		
1.1.6.	El servicio de alimentación cuenta con **vestieres y servicios sanitarios** separados por sexo, en cantidad suficiente (casilleros ó lockers, lavamanos, inodoros), ubicados lejos de las áreas de producción, con ventilación, iluminación y en perfecto estado de funcionamiento.	2		
1.1.7.	El servicio de alimentación cuenta con un **área adecuada para el consumo de alimentos y descanso** para el personal que labora en él.	2		
1.1.8.	El **área de proceso o producción** se encuentra alejada de focos de contaminación, no hay acceso directo desde el exterior y al interior o cerca de ésta, se encuentran lavamanos no accionados manualmente, para permitir el lavado y secado de manos, del personal manipulador del área, en cada cambio de actividad.	2		
1.1.9.	**Las puertas, claraboyas, ventanas y otras aberturas**, que comuniquen con el ambiente **exterior** están diseñadas de manera tal que evitan el ingreso de polvo, lluvia, plagas, u otros contaminantes y las ventanas están provistas con malla anti insecto, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección.	2		
1.1.10	La construcción y el diseño de **las paredes, pisos y techos** de las áreas del servicio de alimentación (suministros, producción, servicio, lavado, almacenamiento temporal de residuos, servicios sanitarios) son de material resistente, superficie lisa, no porosa, impermeable, no absorbente, que no genera contaminantes tóxicos y que facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.	2		
1.1.11.	Los **pisos** en las áreas húmedas tienen una pendiente mínima del 2% y un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 y en las áreas de baja humedad, la pendiente es de 1%.	2		
1.1.12.	En todas las áreas del servicio de alimentación se observa que las uniones **entre techos - paredes - pisos** están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, la pintura esta en buen estado y no hay signos de filtraciones o humedades en los pisos, paredes y techos.	2		
1.1.13.	Las **puertas** tienen suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético.	2		
1.1.14.	En el caso en que el S.A., posea **techo falso o dobles techos**, éstos están construidos con láminas fijas y diseñado con materiales resistentes, lisos, impermeables, de fácil acceso para la limpieza, desinfección y des infestación.	2		
1.1.15.	**Las escaleras, elevadores y estructuras complementarias (**rampas y plataformas), están ubicadas y construidas de manera que no causan contaminación del alimento o dificulten el flujo regular del proceso de producción y la limpieza y desinfección de las áreas del Servicio de Alimentación.	0		
1.1.16.	Las **estructuras elevadas y los accesorios** están diseñados con acabados que previenen la acumulación de suciedad, minimizan la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.	0		
1.1.17	Las **instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, cárcamos, griferías, sifones de desagüe, o trampas de grasa o sólidos**, ubicados dentro de las áreas de servicio, están diseñados de tal manera que impiden la acumulación de suciedades y el albergue de plagas, además se encuentran protegidos con rejillas y facilitan la limpieza y desinfección.	2		
1.1.18.	Las **tuberías** están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos (funcionan de manera adecuada - no presentan fugas-) y se encuentran identificadas con los colores establecidos en las normas internacionales.	2		
1.1.19	Las áreas del servicio de alimentación, tienen una adecuada y suficiente **iluminación natural o artificia**l, para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.	2		
1.1.20	Las **lámparas y accesorios**, están ubicadas en las diferentes áreas del Servicio de Alimentación, permiten una iluminación uniforme, son de seguridad y se encuentran en condiciones físicas adecuada.	2		
1.1.21	La **temperatura ambiental y ventilación,** en todas las áreas es adecuada para desarrollar las actividades particulares de cada una de ellas (no se evidencia condensación de vapor en techos o zonas altas) y no afecta la calidad del producto o preparación, ni la comodidad de los operarios	2		
1.1.22	Las **aberturas para circulación de aire** están protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo, son fácilmente removibles para su limpieza y reparación y los sistemas de ventilación filtran el aire y no fluye de zonas contaminadas a zonas limpias.	2		
1.1.23	El Servicio de Alimentación, dispone de un área física, adecuada en tamaño, con iluminación y ventilación y dotada de recipientes, apropiados para **la recolección, segregación y almacenamiento de residuos sólidos**, resultado de la operacionalización del Servicio de Alimentación, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.	2		
	SUB - TOTAL EDIFICACIÓN E INSTALACIONES FÍSICAS	**42**	**0**	**OBSERVACIONES**
1,2	**EQUIPOS, MUEBLES, MENAJE Y UTENSILIOS**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	
1.2.1	El Servicio de Alimentación, cuenta con **avisos** que indican señales de advertencia, localización e identificación de las áreas, los cuales están fabricados en material resistente, de fácil limpieza y se encuentran en buen estado.	2		
1.2.2	El Servicio de Alimentación cuenta con equipos (estufas, equipos de refrigeración, etc.) muebles (mesas, estantes, estibas, etc.), menaje (vajilla, cubiertos, etc.), utensilios (cucharas de servir, pinzas), en **cantidad suficiente** para satisfacer la demanda del servicio y se encuentran **ubicados** según secuencia lógica del proceso productivo y de suministro.	2		
1.2.3.	El Servicio de Alimentación cuenta con equipos, muebles, utensilios, y menaje, **diseñados** de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos **(fabricados** con materiales inertes, no tóxicos, no porosos, no absorbentes, resistentes a la corrosión, con superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar, con ángulos internos con curvaturas continuas, tornillos, remaches, tuercas o clavijas, asegurados, para prevenir que caigan dentro del equipo o producto, desmontables) y **funcionando** de manera adecuada. **Res 683, 4142 y 4143**	2		
1.2.4	**Los equipos de refrigeración**, están construidos, con **materiales** resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, cuentan con **instrumentos y accesorios para medición** y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, PH, metros, etc.).	2		
1.2.5.	**Los equipos de congelación**, están construidos, con **materiales** resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, cuentan con **instrumentos y accesorios para medición y registro** de variables del proceso (termómetros, termógrafos, PH, metros, etc.).	2		
1.2.6.	**Los cuartos fríos** están construidos con **materiales** resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, están equipados con **instrumentos** (termómetros de precisión termógrafo, de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura, humedad promedio del equipo y no presentan condensación.	0		
1.2.7.	El **drenaje de los cuartos fríos** se encuentra sellado el cual es removido para propósitos de limpieza y desinfección.	0		
1.2.8.	Los **equipos de refrigeración y congelación**, ubicados en el S.A., tienen la **capacidad** para almacenar los productos necesarios para la prestación del servicio y se encuentran funcionando de manera correcta	2		
1.2.9.	La **distancia entre los equipos y las paredes perimetrales**, columnas u otros elementos de la edificación, es suficiente para la inspección del producto, la limpieza y el mantenimiento (estantes con una altura mínima de 15 cm del piso).	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:	**FORMATO**:			**Código:**
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				**Revisó:**
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				**Aprobó:**
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
1.2.10.	Los r**ecipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos** son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión , de fácil limpieza y provistos de tapa hermética.	2		
1.2.11.	El **sistema de ventilación directa y extracción de olores** funciona adecuadamente.	2		
1.2.12.	Las **bandas transportadoras** se encuentran en buen estado y están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminación del producto.	0		
1.2.13.	Ninguna superficie de contacto con el alimento de equipo, mueble, utensilio, está recubierta con pintura u otro tipo de material desprendible que represente riesgo de contaminar el alimento.	2		
1.2.14.	El **mantenimiento y lubricación** de equipos se realiza con sustancias permitidas, en horarios y con proveedores que evitan la contaminación del alimento.	2		
1.2.15.	Las áreas del Servicio de Alimentación y los equipos son **utilizados exclusivamente** para la elaboración de alimentos para el consumo humano.	2		
	SUB - TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS	**24**	**0**	**OBSERVACIONES**
1.3.	**SEGURIDAD INDUSTRIAL**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	
1.3.1.	El Servicio de Alimentación cuenta con un programa de Seguridad Industrial, el cual ha sido socializado y existen registros que lo comprueban.	2		
1.3.2	El Servicio de Alimentación cuenta con los equipos e implementos de seguridad en buen estado de funcionamiento y mantenimiento.	2		
1.3.3.	Los equipos e implementos de seguridad industrial están ubicados en lugar visible y de fácil acceso.	2		
1.3.4.	El Servicio de alimentación dispone de un botiquín, dotado con los elementos mínimos requeridos,, en perfectas condiciones físicas, ubicado en lugar visible, separado del área de producción y suministro de alimentación.	2		
3%	**SUB - TOTAL SEGURIDAD INDUSTRIAL**	**8**	**0**	
10%	**TOTAL EDIFICACIÓN, INSTALACIONES Y EQUIPOS**	**74,0**	**0,0**	
2.0	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**			
2.1	**PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
2.1.1	Toda persona que desarrolla actividades de contacto directo con el alimento, se encuentra con buen **estado de salud** (no se observa individuos con heridas infectadas, irritaciones cutáneas, o síntomas de gripe o ETA).	2		
2.1.2.	El S.A., cuenta con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien tiene a cargo el programa de capacitación de manipulación de alimentos.	2		
2.1.3.	El personal manipulador vinculado al Servicio de Alimentación, es **suficiente** para satisfacer las necesidades del servicio y cuenta con la **documentación vigente (**certificación médica, exámenes de laboratorio, certificado de manipulación de alimentos**)** exigida para manipular alimentos y ésta se encuentra vigente.	2		
2.1.4.	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos, portan **indumentaria** (uniforme) de color claro, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura, en adecuadas condiciones higiénicas. y con calzado cerrado, de material resistente, impermeable y antideslizante.	2		
2.1.5.	Los empleados del Servicio de Alimentación, que manipulan alimentos, mantienen el cabello recogido y utilizan mallas ó gorro para cubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada (cubriendo nariz y boca) , permanente y se encuentran limpios .	2		
2.1.6.	Los empleados del Servicio de Alimentación, que manipulan alimentos, mantienen las uñas limpias, cortas y sin esmalte, no portan joyas, anillos, aretes u otros accesorios y no se encuentran con maquillaje ni con aplicación de perfume o loción	2		
2.1.7.	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos, se lavan y desinfectan adecuadamente las manos (hasta el codo), antes de empezar su labor, en cada cambio de actividad y después de usar el sanitario.	2		
2.1.8.	Los guantes de manipulación se mantienen limpios, desinfectados, sin roturas o imperfectos y son tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.	2		
2.1.9.	Los empleados del Servicio de Alimentación, no ingieren alimentos (comer, beber), no mastican objetos o productos, ni fuman en las áreas del servicio.	2		
2.1.10.	Los empleados del Servicio de Alimentación, evitan prácticas como toser, rascarse, escupir, durante el desarrollo de los procesos de producción y suministro de alimentación.	2		
2.1.11.	Existe distinción entre los operarios de los diferentes sectores del servicio de alimentación y restricciones en cuanto a acceso y movilización de los mismos, al interior de éste.	2		
2.1.12.	Los visitantes que ingresan a las áreas del Servicio de Alimentación, cumplen con las medidas de protección y sanitarias (bata, gorro, tapabocas)	2		
2.1.13.	El personal manipulador no sale ni ingresa, a las áreas del servicio de alimentación con la indumentaria de trabajo.	2		
	SUB - TOTAL PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	**26**	**0**	
2.2.	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
2.2.1.	El Servicio de Alimentación cuenta con un plan de capacitación en educación sanitaria, en manejo de alimentos, continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (nuevo y antiguo) documentado el cual incluye, cronograma de capacitación y registros que evidencian su cumplimiento.	2		
2.2.2.	Los manipuladores del S.A., se encuentran capacitados en las tareas que se les asigna y se encuentran en la capacidad de adoptar precauciones y medidas preventivas necesarias que evitar el deterioro o contaminación del alimento que manipula.	2		
2.2.3.	En las áreas del S. A., existen avisos o advertencias, en material sanitario y en buenas condiciones, que indican la adopción de buenas prácticas higiénicas de manipulación, con contenido pertinente, claro y conciso.	2		
	SUB - TOTAL EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	**6**	**0**	
2.3.	**SALUD OCUPACIONAL**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
2.3.1.	El Servicio de alimentación ha identificado los riesgos profesionales a los que se hayan expuestos los operarios y ha levantado el panorama de riesgos.	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:	**FORMATO**:			**Código:**
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				**Revisó:**
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				**Aprobó:**
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
2.3.2.	Los operarios están dotados y portan los elementos de protección personal requeridos (botas, gafas, chalecos, etc.)	2		
2.3.3.	Los empleados del Servicio de Alimentación han recibido capacitación en prevención y manejo de riesgos profesionales y están afiliados a ARL.	2		
	SUB - TOTAL SALUD OCUPACIONAL	**6**	**0**	
	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**38**	**0**	
3.0	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**			
3.1.	**ABASTECIMIENTO DE AGUA**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
3.1.1.	El agua utilizada para la preparación y suministro de los alimentos es **potable** y cumple con la reglamentación correspondiente. **Decreto 1575/07**	2		
3.1.2.	El suministro de agua y potable, su temperatura, presión es adecuada para el desarrollo de las operaciones del servicio de alimentación, incluyendo las operaciones de limpieza y desinfección.	2		
3.1.3.	Existe dentro de la documentación, certificación vigente de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.	0		
3.1.4.	El hielo utilizado para proceso de alimentos , se elabora a partir de agua potable.	2		
3.1.5.	El agua no potable utilizada para el desarrollo de actividades indirectas (vapor, control de incendios, etc.), se transporta por tuberías independientes e identificadas).	0		
3.1.6.	El Servicio de Alimentación, dispone de un tanque para el almacenamiento de agua, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción,	2		
3.1.7.	El tanque de almacenamiento de agua esta diseñado y construido con materiales resistentes que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, con superficies lisas, no porosas, impermeables, que facilitan las operaciones de limpieza.	0		
3.1.8.	El tanque de almacenamiento de agua del servicio de alimentación, debe ser de fácil acceso para la limpieza y desinfección periódica, según lo establecido en el Plan de Saneamiento y debe estar identificado e identificar su capacidad .	0		
3.1.9.	El tanque de almacenamiento de agua del servicio de alimentación se encuentra protegido de manera tal que evita el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por agua lluvia.	0		
3.1.10.	El servicio de alimentación cuenta con un programa de monitoreo de la calidad del agua.	2		
	SUB - TOTAL ABASTECIMIENTO DE AGUA	**10**	**0**	
3.2.	**LIMPIEZA & DESINFECCIÓN**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
3.2.1.	Todas las **áreas del servicio** de alimentación y lo contenido en ellas (pisos, paredes, techos, cuartos fríos, puertas, entre otros), se encuentran en adecuadas condiciones de orden, limpieza y desinfección y no se evidencia acumulación excesiva de agua.	2		
3.2.2.	Los **servicios sanitarios** que se encuentran al interior del servicio de alimentación se mantienen limpios y provistos de los recursos necesarios para la higiene personal de los manipuladores de alimentos (papel higiénico, dispensador de jabón, jabón líquido, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos, para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto, no manual.	2		
3.2.3.	El o los **lavamanos(s)** ubicado(s) en el área de producción o cerca a ésta, está(n) **dotado(s)** de implementos de aseo (jabón liquido, solución desinfectante, toallas en material desechable), para permitir el lavado de manos del personal del área, en cada cambio de actividad	2		
3.2.4.	En las proximidades de los lavamanos que se encuentran en las áreas del S.A., se evidencia **avisos** o advertencias al personal sobre el lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar los procedimientos de producción.	2		
3.2.5.	Las pocetas, mesones, estantes, estibas entre otros, se mantienen en adecuadas condiciones de orden, limpieza, desinfección y se evita acumulación excesiva de agua.	2		
3.2.6.	Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, tuberías de gas, cárcamos, griferías, sifones de desagüe, mallas anti insecto de todas las áreas del servicio de alimentación se encuentran en buenas condiciones limpieza y desinfección.	2		
3.2.7.	L**os equipos y utensilios** que están en contacto directo con los alimentos, se lavan y desinfectan antes y después de su uso	2		
3.2.8.	L**as frutas, verduras y empaques** de productos como derivados cárnicos, lácteos, pulpas de frutas y otros, se lavan y/o desinfectan de acuerdo con los procedimientos descritos y documentados, por el S.A., utilizando las sustancias en las concentraciones establecidas, controlando el tiempo de contacto de ésta con los alimentos, (acorde a normas sanitarias y fichas técnicas).	2		
3.2.9.	El proceso de r**emoción de residuos, lavado y desinfección de menaje**, (vajilla, cubiertos, bandejas) es adecuado, se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos por el servicio y se realiza con productos autorizados.	2		
3.2.10.	Los **implementos** (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, entre otros) que se utilizan para el la limpieza y desinfección de las superficies y equipos, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y orden (en el lugar establecido para su almacenamiento).	2		
3.2.11.	El proceso de **lavado de utensilios** (tablas de picar, cuchillos, entre otros) ollas, tapas y canastillas se realiza de acuerdo a los procedimientos establecidos por el S.A. y permanecen en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y orden.	2		
3.2.12.	El **menaje y las bandejas** a ser empleadas para la distribución de los alimentos y preparaciones se encuentran almacenadas y apiladas en orden y en óptimas condiciones de higiene (limpieza, desinfección y secado).	2		
3.2.13.	El personal del servicio de alimentación desarrolla las actividades de limpieza y desinfección, acorde a lo descrito en los procedimientos documentados para alimentos, equipos, superficies y personal. (Prepara y utiliza los productos en la concentración descrita, verifica la concentración de los desinfectantes utilizados en los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección)	2		
3.2.14.	Los productos utilizados para limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes y/o soluciones de los mismos), se encuentran identificados con rótulos y etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para ellos.	2		
3.2.15.	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos se lavan y desinfectan antes de ser colocados en el sitio destinado, al igual que el área destinada para el almacenamiento temporal de residuos.	2		
	SUB - TOTAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**30**	**0**	
3.3.	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
3.3.1.	El servicio de alimentación dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN					
SEDE:		**FORMATO**:			**Código:**
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:					**Revisó:**
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):					**Aprobó:**
Elaboró:					
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.					
3.3.2.	El servicio de alimentación maneja adecuadamente los residuos líquidos de manera que evita la contaminación del alimento y de las superficies de potencial contacto con éste.		2		
3.3.3.	Existe al interior del Servicio de Alimentación, r**ecipientes** de material sanitario, ubicados de manera estratégica, provistos de tapas herméticas para la **recolección de residuos**.		2		
3.3.4.	La cantidad de los **recipientes para la recolección de residuos es suficiente** y se encuentran identificados conforme a la norma sanitaria vigente		2		
3.3.5.	La **clasificación y segregación de residuos** se realiza de acuerdo a lo establecido en la normatividad y en el programa de manejo de residuos.		2		
3.3.6.	L**os residuos son retirado**s del Servicio de Alimentación (áreas de producción y suministro), con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, contaminación de productos, superficies o proliferación de plagas. (El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos)		2		
3.3.7.	La disposición final de los residuos se realiza siguiendo la **ruta sanitaria** establecida y se almacenan temporalmente en los sitios destinados (cuartos de basuras o contenedores) y estos se mantienen en buenas condiciones de aseo, mantenimiento y protección, evitando la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas. Debe cumplir lo establecido en la normatividad vigente.		2		
	SUB - TOTAL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		**14**	**0**	
3.4.	**CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)**		**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
3.4.1.	No hay evidencia o huellas de la presencia de plagas.		2		
3.4.2.	Existen dispositivos en buen estado y ubicados en lugares estratégicos, para el control de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.)		2		
3.4.3.	Los productos utilizados para el control de plagas, se encuentran rotulados con etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para ellos.		0		
	SUB - TOTAL CONTROL DE PLAGAS		**4**	**0**	
	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		**58**	**0**	
4.0	**CONDICIONES DE LA CADENA DE SUMINISTRO**				
4.1.	**CONDICIONES DE TRANSPORTE**		**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
4.1.1.	Los vehículos de transporte de alimentos cumplen con la **normatividad** vigente (se utilizan de manera exclusiva para transporte de alimentos y se identifican "transporte de alimentos). **Res 2505/04**		2		
4.1.2.	Los vehículos con sistemas de refrigeración o congelación tienen adecuado **mantenimiento,** registro y control de temperatura.		2		
4.1.3.	Los vehículos se encuentran en adecuadas **condiciones de funcionamiento y de limpieza,** para transportar materia prima e insumos, que garantizan el mantenimiento de los parámetros de conservación requerida, acorde a la naturaleza de los productos e insumos que transporta. (refrigeración, congelación, en seco),minimizando la alteración de las características propias del producto, la proliferación de microorganismos indeseables y el daño o deterioro del envase o embalaje.		2		
4.1.4.	La di**sposición del alimento, materia prima o insumo, al interior del vehículo** se realiza en orden, evitando que el producto, haga contacto directo con el piso del vehículo, ubicando el producto en pilas, sobre estibas y recipientes sanitarios debidamente protegidos, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.		2		
4.1.5.	Los proveedores de alimento, materia prima o insumo, no transportan en un mismo vehículo productos alimenticios y sustancias químicas o peligrosas, que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o materia prima.		2		
4.1.6.	**Los conductores y auxiliares** cumplen con la documentación de ley y adoptan medidas de protección para minimizar riesgos de contaminación del alimento.		2		
4.1.7.	Los conductores o ayudantes desarrollan **prácticas de manipulación** acorde a la naturaleza del producto. (orden, ubicación del producto, entre otros), minimizando el riesgo de contaminación cruzada.		2		
4.1.8.	Los productos dentro de los vehículos son transportados en **recipientes o canastillas** de material sanitario que protegen las características propias del producto y del envase o embalaje .		2		
	SUB - TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE		**16**	**0**	
4.2.	**CONDICIONES EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS**		**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
4.2.1.	Las materias primas e insumos o alimentos para ensamblar, se **reciben en un lugar l**impio y en condiciones físicas adecuadas que minimizan el riesgo de contaminación ó alteración de las características propias de cada producto.		2		
4.2.2.	Las actividades que se ejecutan y el equipo que se utiliza para el **descargue** y la recepción de las materias primas y/o alimentos, son adecuadas, puesto que evita que el alimento este en contacto directo con el piso y evita la alteración de las características propias del producto, la proliferación de microorganismos indeseables y el daño o deterioro del envase o embalaje.		2		
4.2.3.	Durante la recepción del alimento, materia prima o insumo, se evalúan las especificaciones particulares de **calidad d**e cada uno, cumpliendo con los criterios de aceptación y rechazo, registrando la información en los formatos establecidos.		2		
4.2.4.	Durante la recepción del alimento, materia prima o insumo, se in**specciona y evalúa** las características de los envases y empaques de las materias primas e insumos. (**Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012**, o las normas que las modifiquen , adicionen o sustituyan,		2		
4.2.5.	El alimento, materia prima o insumo son **conservadas** en las condiciones requeridas por cada uno (tiempo, temperatura) y sobre estibas, previo al almacenamiento final, diligenciando los formatos respectivos.		2		
4.2.6.	El alimento, materia prima o insumo, posterior a su recibo, se **traslada** al área de almacenamiento, en el menor tiempo posible, manteniendo la cadena de temperatura, propia al producto, bajo condiciones sanitarias, en especial, aquellos de mayor riesgo en salud pública.		2		
	SUB - TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS		**12**	**0**	
4.3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**		**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
4.3.1.	El alimento, materia prima o insumo al ingresar al **área de almacenamiento, se somete a procesos de limpieza y desinfección y se identifican** (rotulo o etiqueta en lugar visible, que contenga nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, número de lote) manteniendo condiciones físicas y sanitarias que requiera el alimento, materia prima o insumo.		2		
4.3.2.	El **alimento, materia prima o insumo debe estar debidamente identificado** de conformidad con la **Resolución 5109 de 2005,** o las normas que la modifiquen , adicionen o sustituyan y en el caso de los insumos deben cumplir con las **Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012,** según corresponda o las normas que la modifiquen , adicionen o sustituyan.		2		
4.3.3.	El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo, se realiza en **orden**, ubicando el producto en pilas, sobre estibas y estantes apropiados, identificados o guardándolos en recipientes, y envases identificados, o en equipos de refrigeración o congelación, (acorde a la naturaleza del producto), manteniendo las condiciones de conservación requerida y una adecuada separación física entre ellos (se evita el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada) y separación física de las paredes (60 centímetros) y del piso (15 centímetros).		2		

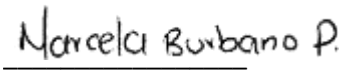
VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:	**FORMATO**:			**Código:**
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				**Revisó:**
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				**Aprobó:**
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
4.3.4.	El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo que requiere **refrigeración o congelación** se realiza teniendo en cuenta las condiciones de Tº, humedad y circulación de aire que requiere el producto, la Tº de congelación está a -18ºC o menos y los productos no muestran signos de descongelación y re congelación como cristales grandes sobre la superficie, líquidos o jugos congelados dentro del empaque y al tocarlos éstos están sólidamente congelados	2		
4.3.5.	Las materias primas, o **productos terminados** almacenados, se encuentran dentro de su vida útil y con las características físicas acordes a la naturaleza del producto.	2		
4.3.6.	El almacenamiento del **producto terminado**, se realiza en un lugar exclusivo, el cual reúne requisitos sanitarios que garantiza las condiciones propias de éste. (temperatura, humedad, ventilación, protección)	2		
4.3.7.	En los casos en que se requiere **esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente**, el producto o preparación terminado(a), se mantiene protegido y a la Tº propia del mismo, alta (>60ºC) o baja (< 4ºC), según sea el caso, en especial, aquellos considerados de mayor riesgo epidemiológico, minimizando el riesgo de contaminación y alteración de las características propias y la proliferación de microorganismos indeseables.	2		
4.3.8.	El alimento, preparación, materia prima o insumo identificado como **producto no conforme**, se almacenan en un área o depósito exclusivo para tal fin y no son reprocesados.	2		
4.3.9.	**Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias, químicas** que se requieran para los procesos de saneamiento del S.A., se encuentran identificadas con rótulos que informan sobre su toxicidad y empleo y son almacenados en áreas independientes a los alimentos y manipulados por personas entrenadas. El área se encuentra identificada, organizada, señalada, con ventilación apropiada y en buen estado de limpieza. No se almacena elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias al S.A.	2		
4.3.10.	El S.A., lleva un control de primeras entradas y primeras salidas, garantizando la rotación de los productos	2		
	SUB - TOTAL ALMACENAMIENTO	**20**	**0**	
4.4.	**CONDICIONES DE FABRICACIÓN - PROCESAMIENTO - TRANSFORMACIÓN**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
4.4.1.	Se realiza **solicitud al área de almacenamiento** de los productos a utilizar, de manera previa y las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, son descongeladas a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no son re congeladas.	2		
4.4.2.	El alimento, materia prima o insumo, se **inspecciona previo al uso** (se verifica fecha de vencimiento, características físico-organolépticas propias de los alimentos, antes de ser llevados a proceso térmico, o ser ensamblados o suministrados sin previa cocción).	2		
4.4.3.	El alimento y/o preparación, que por su naturaleza, requiera ser refrigerado se mantiene a Tº no mayores a 4ºC +/- 2ºC y el alimento y/o preparación caliente a Tº mayores de 60ºC. No se evidencia alimentos y/o preparaciones que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables a Tº ambiente.	2		
4.4.4.	Los p**rocedimientos mecánico**s de manufactura: (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar), se realizan de manera que s**e protege el alimento** del crecimiento y la proliferación de microorganismos.	2		
4.4.5.	Las hortalizas o materias primas crudas tales como hortalizas, frutas y carnes que se utilicen en la producción del servicio deben ser lavados y las hortalizas y frutas también deben ser desinfectadas, con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección social.	2		
4.4.6.	El proceso de producción, se realiza en **óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua,** de manera que no se producen retrasos indebidos , se garantiza la protección sanitaria y conservación de las características físicas propias del alimento o preparación y materia prima, minimizando los riesgos de contaminación del alimento.	2		
4.4.7.	Durante el proceso de producción, se monitorea la temperatura interna, de los alimentos de alto riesgo de salud pública, llevando el registro correspondiente.	2		
4.4.8.	Se libera la preparación o producto, luego de realizar la evaluación sensorial de las preparaciones al finalizar el proceso de transformación (cocción o mezcla en frío) registrando la información obtenida.	2		
4.4.9.	El S.A., cuenta con minuta patrón y ciclo de menús	0		
4.4.10.	El S.A. Cuenta con manual de estandarización de recetas	2		
	SUB - TOTAL PRODUCCIÓN	**18**	**0**	
4.5.	**CONDICIONES DE ENSAMBLE**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
	El manipulador de alimentos, sirve los alimentos utilizando utensilios (cucharas, pinzas, etc.), según sea el tipo de alimentos, evitando el contacto del alimento con las manos.	2		
4.5.2.	El proceso de ensamble, se realiza en un área destinada para tal fin, en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, garantizando la protección sanitaria - microbiológica, y conservación de las características físicas propias del alimento o preparación.	2		
4.5.3.	Los productos elaborados en el servicio de alimentación, están identificados por lotes y cada envase y embalaje debe estar identificado, con fecha de producción y vencimiento, de acuerdo con lo establecido en la **Resolución 5109/05 (alimentos elaborados)**, de manera que se garantice la trazabilidad hacía adelante o hacía atrás de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación.	2		
4.5.4.	Durante el proceso de ensamble se monitorea y controla la temperatura, con el fin de mantener los alimentos en un rango seguro.	2		
	SUB - TOTAL ENSAMBLE	**8**	**0**	
4.6.	**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
4.6.1.	El manipulador de alimentos encargado de distribuir los alimentos y/o preparaciones, revisa los medios de transporte, antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias.	2		
4.6.2.	El manipulador de alimentos realiza el proceso de distribución en forma secuencial y continua, garantizando la protección y conservación de los parámetros de calidad microbiológica, organoléptica propias del alimento o preparación. (conservación, protección alimentos)	2		
4.6.3.	Los alimentos que han sido distribuidos (servidos), no permanecen por más de 20 minutos a temperatura ambiente	2		
4.6.4.	El transporte interno de las preparaciones o productos terminados, se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, garantizando la protección sanitaria - microbiológica, y conservación de las características físicas propias del alimento o preparación.	2		
	SUB - TOTAL DISTRIBUCIÓN	**8**	**0**	
4.7.	**CONDICIONES EN EL MANEJO DEL DESPERDICIOS Y SOBRAS DE ALIMENTOS**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
4.7.1.	El proceso de manejo (recolección y transporte) de desperdicios, (excedentes de alimentos, resultado del pre alistamiento o producción) se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, garantizando la protección, minimizando el riesgo de contaminación de superficies y equipos	2		
4.7.2.	Los residuos de alimentos se someten a compostaje y se descomponen aeróbicamente, o son almacenados reutilizados, de manera correcta y no ponen en riesgo la salud del consumidor.	2		
4.7.3.	El proceso de manejo (recolección y transporte) de sobras, se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, garantizando la protección, minimizando el riesgo de contaminación de superficies y equipos.	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:	**FORMATO**:			**Código:**
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				**Revisó:**
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				**Aprobó:**
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
4.7.4.	Las sobras (restos comestibles que no se consumen de una comida servida), son utilizados como lavaza o materia prima para otros productos y se monitorea. (diligencian registros y analizan la información)	2		
	SUB - TOTAL MANEJO DEL DESPERDICIO Y SOBRAS DE ALIMENTOS	**8**	**0**	
	TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN	**90**	**0**	
5.0	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD**			
5.1.	**VERIFICACIÓN DOCUMENTAL**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
5.1.1.	El Servicio de Alimentación cuenta con manuales de operación y mantenimiento preventivo y correctivo, estandarizados tanto para la **planta física** (áreas) como para los muebles, enseres, equipos, menaje y utensilios.	2	2	
5.1.2.	El Servicio de Alimentación cuenta con procedimiento documentado para selección, inducción y evaluación del personal.	2	2	
5.1.3.	El Servicio de Alimentación cuenta con manual de funciones del personal.	2	2	
5.1.4.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de **Adquisición** de materia prima (programa gestión y control de proveedores, control de productos).	2	2	
5.1.5.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados **de transporte**, de materia prima e insumos.	2	2	
5.1.6.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados **de recibo,** de materia prima e insumos.	2	2	
5.1.7.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de **almacenamiento** de materia prima, e insumos.	2	2	
5.1.8.	El S.A., lleva registros de los productos no conforme el cual contiene cantidad del producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final.	2	2	
5.1.9.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de **producción** de alimentación.	2	2	
5.1.10.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de **ensamble** de alimentos.	2	2	
5.1.11.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de **distribución** de alimentación.	2	2	
5.1.12.	El Servicio de Alimentación cuenta con especificaciones técnicas (parámetros de calidad) de materias primas y productos terminados que incluyen criterios de **aceptación, liberación y rechazo.**	2	2	
5.1.13.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de manejo de r**esiduos, sobras y desperdicios.**	2	2	
5.1.14.	El S.A. cuenta con un **Plan de Saneamiento, documentado e implementad**o, con sus cuatro programas (calidad del agua, programa de L&D, manejo de residuos sólidos y líquidos y control de plagas), el cual contiene todos los procedimientos, incluye agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos, controles y cronogramas (Se cumple con los parámetros establecidos en la normatividad vigente).	2	2	
5.1.15.	El S.A. Cuenta con registros de los procedimientos realizados, en L&D, control de plagas, manejo de residuos, calidad del agua, ej.: Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas de acuerdo a la frecuencia establecida, Se tiene un diagnóstico y registros diligenciados o certificados de control de plagas (fumigación), registro de manejo y disposición de residuos y éstos se encuentran dentro de los tiempos establecidos, por el plan de saneamiento.	2	2	
5.1.16.	En el S.A. existen registros que demuestran la realización de mantenimiento preventivo y correctivo de las diferentes áreas y equipos.	2	2	
5.1.17.	El S.A lleva registros legibles y con fecha de los detalles pertinentes de producción y ensamble de raciones, de cada lote	2	2	
5.1.18.	Todas las materias primas utilizadas por el S.A., tienen ficha técnica	2	2	
5.1.19.	El servicio de alimentación cuenta con un **Plan de Aseguramiento Metro lógico** (calibración de equipos de seguimiento y medición (grameras, básculas, equipos de refrigeración, producción)) documentado y se cumple.	2	2	
5.1.20.	El Servicio de Alimentación tiene a d**isposición del área de control, los registros de las verificaciones** que se realizan al interior, garantizando así, la información que permita realizar la trazabilidad de los procesos de producción y suministro de la alimentación, durante las diferentes etapas de la cadena de producción y suministro.	2	2	
5.1.21.	Existen m**anuales documentados de las técnicas de análisis de rutina vigentes y validados, con planes de muestreo y registros**, a nivel fisicoquímico (agua), microbiología (agua, alimentos, superficies, operarios), con el fin de evaluar la efectividad de los procedimientos establecidos.	2	2	
5.1.22.	El Servicio de Alimentación cuenta con procedimientos documentados para tratar **quejas y reclamos**.	2	2	
5.1.23.	El Servicio de Alimentación cuenta con manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos para la **ejecución de acciones correctivas, preventivas o de mejora continua.**	2	2	
	SUB-TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	**46**	**46**	
5.2.	**LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
5.2.1.	El Servicio de Alimentación, tiene contrato con laboratorio externo confiable, inscrito a la red de laboratorios de la Secretaria de Salud.	2	2	
5.2.2.	Los resultados de los análisis microbiológicos realizados son conformes.	2	2	
	SUB-TOTAL LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD	**4**	**4**	

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:	**FORMATO**:			**Código:**
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				**Revisó:**
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				**Aprobó:**
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				

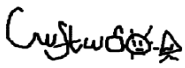
5.3.	**CONTROL DE CALIDAD DURANTE LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO**	**PUNTAJE ESPERADO**	**PUNTAJE OBTENIDO**	**OBSERVACIONES**
5.3.1.	El S.A., **establece procedimientos de control** (físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos), en los puntos críticos de la producción y suministro de alimentación, con el fin de prevenir o detectar cualquier riesgo de contaminación, incumplimiento de las especificaciones, o mala calidad, diligenciando los formatos correspondientes. (registros)	2		
5.3.2.	El S.A., re**aliza los controles necesarios (Tiempo, Temperatura),** en las operaciones de producción y suministro (refrigeración, congelación, descongelación, tratamiento térmico), para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuación de temperatura y otros factores no contribuyan al crecimiento potencial de microorganismos, a la descomposición ó pérdida de las características físicas propias a cada alimento, evitando así, la contaminación de los mismos. (registros de Tº y tiempo)	2		
5.3.3.	En el S.A. existen r**egistros que demuestran la realización de inspección, limpieza y desinfección** periódica de las diferentes áreas, superficies, equipos y alimentos	2		
5.3.4.	El S.A., monitorea el lavado de manos de los manipuladores en cada cambio de actividad y tiene registros de éste.	2		
5.3.5.	El S.A., realiza control de materias primas y producto terminado, mediante el registro de las condiciones de conservación de cada producto (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.)	2		
5.3.6.	El S.A., inspecciona a intervalos regulares los dispositivos de registro de Tº y Humedad, de los equipos de refrigeración y congelación, comprobando la exactitud.	2		
5.3.7.	El S.A., toma, almacena y elimina las muestras de referencia de los alimentos considerados de alto riesgo, siguiendo lo descrito en el procedimiento establecido.	2		
5.3.8.	El S.A., verifica que los envases y embalajes de la materia prima cumpla con las especificaciones de materiales, dada por la autoridad competente. **Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.**	2		
5.3.9.	El S.A., verifica las condiciones de los vehículos de los proveedores, mediante la revisión de registro de Tº del vehículo durante el transporte del alimento, materia prima o insumo y durante el cargue y el descargue.	2		
	SUB - TOTAL CONTROL DE CALIDAD DURANTE LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO	**18**	**0**	
	TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	**68**	**50**	
		328	**50**	

ELABORADO POR:



Marcela Burbano
Nutricionista Dietista
T.P: 1123315181

REVISADO Y APROBADO POR:



CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asis
T.P: MND 07743

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CDI MI BELLO DESPERTAR II



ELABORADO POR:
Nathaly Delgado
Nutricionista Dietista
Fundación Fraternidad-2026

TABLA DE CONTENIDO

- Introducción……3
- Alcance……4
- Objetivo general……5
- Objetivo especifico……5
- Definiciones……6
- Programa De Limpieza Y Desinfección……8
- Programa De Residuos Sólidos……37
- Programa De Control De Plagas Y Roedores……47
- Programa De Abastecimiento De Agua……63

INTRODUCCIÓN

Los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) son espacios cruciales para el crecimiento y desarrollo de los niños y niñas, por lo que es fundamental garantizar que estos entornos sean seguros y saludables. Un Plan de Saneamiento Básico es esencial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente limpio y seguro en los CDI. Este plan debe incluir medidas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de vectores e higiene personal, con el objetivo de prevenir enfermedades, garantizar la salud y crear un ambiente seguro para el desarrollo de los niños y niñas.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para prevenir la propagación de enfermedades, garantizar la salud y el bienestar de los niños y niñas, crear un ambiente seguro y limpio para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para Prevenir enfermedades, garantizar la salud, crear un ambiente seguro: proporcionar un entorno limpio y seguro para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos procesados y ofrecidos a los consumidores, se hace necesario conocer los procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento basados en las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para mantener las buenas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, identificar plagas, manejar los desechos y la calidad del agua. Por esta razón es necesario implementar acciones preventivas que eviten la contaminación y logre entregar a los consumidores un alimento seguro, inocuo y de calidad, como se describe en el siguiente párrafo “Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados”. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, Resolución 2674 de 2013 art. 21 almacenamiento, distribución, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico está diseñado para dar a conocer al personal gestor de alimentos, agente educativo, auxiliares de servicios generales las actividades y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento (control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua) que deben llevarse a cabo en las unidades de atención, BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y SERVICIOS GENERALES que pertenezcan o administre la Fundación Fraternidad, teniendo en cuenta la implementación de los lineamientos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, en el marco de la emergencia sanitaria en ocasión de la pandemia por COVID-19 dentro de las instalaciones de los Centro de Desarrollo Infantil.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos generales de higiene que involucren las actividades de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos; así como las actividades de higienización de los Centros de Desarrollo Infantil partiendo de las normas de bioseguridad que permitan prevenir enfermedades e infecciones en la primera infancia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Especificar las actividades correspondientes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cuanto al proceso de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Elaborar los planes y programas con procedimientos estandarizados y soporte documental.
- Capacitar y motivar al personal, para que adopte prácticas y actitudes acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer responsabilidades para garantizar la correcta ejecución del Manual de BPM y garantizar la inocuidad de los alimentos.

DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección y se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y materia orgánica que pueden servir de nutrientes a los microorganismos, en superficies, equipos, materiales, personal, entre otros. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto. (Wildbrett 2000)

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.

Desinfectante: es una sustancia química que destruye un amplio margen de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas y la desinfección es un proceso que implica la destrucción de los microorganismos a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos para obtener mejor calidad microbiológica de los alimentos.

Alcohol Antiséptico: Desinfectante para limpieza de superficies, mata e impide el crecimiento de microorganismos, solvente, inflamable, toxicidad baja, inofensivo para la piel, irritante en ojos.

Alcohol Glicerinado: Antiséptico de uso externo para lavado por fricción en seco y desinfección de manos del personal, especialmente de uso intrahospitalario. Inflamable, irritante para los ojos. Es una alternativa cuando no sea posible el lavado de manos, siempre y cuando las manos se vean visiblemente limpias.

Cloro: Es uno de los desinfectantes más utilizados. Es muy práctico y efectivo para la desinfección de microorganismos patogénicos. Se puede utilizar fácilmente, medir y controlar. El cloro se ha utilizado en muchas aplicaciones, como la desactivación de patógenos en agua potable, piscinas y aguas residuales, para la desinfección de alimentos y áreas domésticas.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

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

Higiene: 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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El programa de Limpieza y Desinfección constituye una herramienta estratégica para garantizar entornos seguros y saludables en nuestros Centros de Desarrollo Infantil. A través de la estandarización de procesos y el cumplimiento de normas de bioseguridad, buscamos mitigar riesgos sanitarios y asegurar el bienestar integral.

La aplicación de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección en diferentes áreas de un establecimiento dedicado al proceso de transformación o almacenamiento de alimentos, reduce de manera considerable los riesgos de contaminación de los productos finales y asegura la calidad de los mismos.

El programa de limpieza y desinfección describe los procedimientos a seguir en la unidad de servicio, para obtener instalaciones, equipos y utensilios libres de agentes contaminantes que pudieran afectar la calidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

Los procedimientos de limpieza y desinfección son aplicables a todas las áreas de la instalación, garantizando de esta manera ambientes higiénicos.

OBJETIVOS OBJETIVO GENERAL

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en las unidades, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.
- Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.
- Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los manipuladores de alimentos, bodegueros, transportadores y auxiliares de servicios generales tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.
- Dar a conocer los agentes químicos que se utilizaran durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El personal responsable de la entrega de alimentos y manejo de los espacios y elementos de trabajo, debe tener en cuenta las siguientes normas de salubridad para garantizar todos los procesos operativos (Almacenamiento y Distribución) los cuales conllevan a ofrecer productos con calidad.

Debe mantener la higiene personal y permanecer siempre limpia la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para su trabajo, además de contar con un estado de salud optimo (certificado médico) que impida la trasmisión de enfermedades por contacto con los procesos y contar con una experiencia especifica en la manipulación de alimentos lo cual facilita la adaptación a los procesos, por ello se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Baño diario

El baño diario en el personal manipulador de alimentos es fundamental para eliminar la transpiración, los malos olores que el cuerpo produce naturalmente y en especial generar una apariencia limpia y fresca durante la prestación del servicio.

- ✓ Lavado de manos

Todo manipulador de alimentos debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación de la unidades de atención**.**

El lavado de manos evita la transmisión de la contaminación cuando por alguna razón durante los procesos ha ocurrido lo siguiente:

- Se ha utilizado el baño o manipulado basura.
- Se han manipulado productos crudos como carne, pollo, frutas y verduras. Se ha estado en contacto con objetos como el teléfono, dinero, puertas.
- Se ha estornudado o tosido, tocado la boca, nariz o cabello. Los implementos para un adecuado lavado de manos son:
  -Lavamanos.
  -Agua limpia.
  -Jabón líquido antibacterial.
- Antes de lavar las manos asegurarse de:
  -Tener las uñas cortas y sin esmalte

- Retirarse anillos, argollas, pulseras, aros, relojes, etc., y todo aquello que pueda entorpecer el proceso de lavado de manos.

El procedimiento de lavado de manos se debe desarrollar por todo el personal que labora en las unidades de atención, Bodegas de Almacenamiento y/o Transporte de Alimentos; antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cualquier cambio de actividad y al finalizar la jornada.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS DEL GESTOR DE ALIMENTOS



En cada unidad de atención, Bodega de Almacenamiento y/o Vehículo de Transporte se debe seguir los procedimientos de limpieza y desinfección según lo señalado por la resolución 2674/13; además de las descritas en este plan que incluye la información necesaria para implementar las actividades de control sanitario.

La limpieza se debe realizar al iniciar y terminar la jornada la cual corresponde al retiro de las partículas de suciedad visibles en las instalaciones, materias primas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje; considerándose como las fuentes de contaminación directa de los productos procesados sino se aplican las prácticas de higienización.

La desinfección será empleada para utensilios y equipos, paredes y pisos, materias primas, ambiente laboral y ropa de trabajo como medida para la destrucción de microorganismos, que, al

no evitarse, pueden ocasionar contaminación. Para que haya un saneamiento efectivo deben aplicarse dos reglas básicas: La primera, que todos los residuos de las superficies deben eliminarse previamente debido a que estos consumirían gran parte de la acción del agente desinfectante. La segunda regla es tener en cuenta la frecuencia con la cual se van a utilizar los equipos, utensilios y menajes inmediatamente o mucho después de haberse realizado la desinfección para evitar contaminaciones posteriores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Métodos de limpieza: para la limpieza de superficies o áreas se utilizan detergentes, los cuales eliminan la suciedad como polvo, tierra, grasa u otras materias indeseables. Se usan para limpiar las instalaciones en general, equipos y utensilios.

Métodos de desinfección: la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, pero generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que haya sido precedido de una rigurosa limpieza. El uso continuo de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes, por tal motivo es indispensable alternar el uso de desinfectantes químicos.

Detergentes a utilizar: Para el uso de detergentes se debe tener en cuenta, que para áreas o superficies en contacto con alimentos, estos deben estar desprovistos de fragancias. A continuación, se mencionan algunos detergentes y jabones ideales para el área de almacenamiento de alimentos y áreas pedagógicas.

- **Detergente en polvo:** detergente granulado de uso doméstico sin aroma, utilizado para la limpieza de utensilios, pisos, paredes e instalaciones físicas en general.

- **Jabón azul en barra:** jabón azul de uso doméstico utilizado para brillar ollas, lavado de paños multiusos y lavado de manos.

- **Limpiador de pisos aromatizado:** limpiador antibacterial aromatizado, ideal para pisos, paredes y baños. Presentación líquida. Su efecto antibacterial no exime de la utilización de los otros

desinfectantes definidos para estas áreas, ya que el espectro bactericida de este producto no es amplio. Su uso se prioriza para aromatizar los ambientes.

Métodos de desinfección: el método utilizado para la desinfección de las instalaciones, superficies y/o utensilios, es el método químico (uso de productos químicos autorizados), para lo cual se utilizarán los siguientes desinfectantes:

- **Hipoclorito de sodio:** adquirido comercialmente a concentración de 5.25 %, presentación líquida, su ingrediente activo es el hipoclorito. Es de amplio espectro, es decir, actúan sobre bacterias, hongos, levaduras, virus y esporas. Son económicos. El uso depende de la superficie o elemento que se va a desinfectar.

- **Jabón antibacterial para manos:** este producto es utilizado para la desinfección de manos de los usuarios y el personal a cargo de la unidad, en el mercado existe gran variedad de este producto, pero se debe tener en cuenta que tenga un espectro letal para hongos, bacterias y virus.

PROCEDIMIENTO PREPARACION DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Estas actividades serán responsabilidad de los manipuladores de alimentos de las unidades y Bodegas de Almacenamiento.

Métodos de preparación de soluciones detergentes y desinfectantes.

Tabla 1: Preparación de soluciones detergentes.

VOLUMEN DE AGUA EN LITROS (L)	CANTIDAD DE DETERGENTE A ADICIONAR EN GRAMOS (g)	
	SUPERFICIES GRASAS	SUPERFICIES NO GRASAS
1	10	7
10	100	70
20	200	140
30	300	210
40	400	280
50	500	350

Las cantidades de uso del jabón en barra, se realizará bajo criterio de la persona encargada de la limpieza, ya que su presentación así lo amerita.

Para la preparación de una solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % se deben seguir las especificaciones de la tabla Nº 2 y proceder de la siguiente manera:

- Determinar la concentración de solución desinfectante en ppm, que requiere la superficie a desinfectar.
- Definir el volumen de agua necesario para la desinfección.

- Relacionar el volumen de agua definido, con la columna correspondiente al volumen de hipoclorito de sodio al 5,25% a la concentración determinada.

Tabla 2. Preparación de sustancias desinfectantes Hipoclorito de sodio al 5.25%

VOLUMEN DE AGUA A PREPARAR EN LITROS	manos 75 ppm	Equipos y utensilios 100 ppm	Paredes, ventanas, techos, puertas, tanques, 300 ppm	Pisos, desagües, servicios sanitarios, recipientes de recolección de desechos, escoba y trapeador. 500 ppm
	TIEMPO DE EXPOSICIÒN EN MINUTOS			
	5	8	10	15
VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN cc O ml				
1	1.5	2	6	9.5
2	3	4	11.5	19
3	4.5	6	17.	28.5
4	6	8	23	38
5	7	9.5	28.5	47.5
6	8.5	11.5	34	57
7	10	13.5	40	67
8	11.5	15	46	76
9	13	17	51.5	86
10	14.5	19	57	95
20	28.5	38.	114	190.5
REQUIERE ENJUAGUE				

INSUMOS PRINCIPALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El detergente para las operaciones de limpieza será en polvo, sin aroma, en la línea económica el cual es de fácil consecución en el mercado, también deberá permanecer en un lugar seco y protegido de la luz directa del sol (ver ficha técnica No. 2).

a) FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Detergente**
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Dedocelibenceno, sulfato de sodio, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositantes
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Polvo detergente multiusos de color blanco y fosfato de sodio.
USOS	Especialmente para ropas; pero es viable su uso en pisos, paredes, techos, vidrio, limpiones, tanques de reserva de agua y superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar los empaques.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapabocas.

MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, No inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

En las unidades el desinfectante a utilizar es el hipoclorito de sodio(límpido) de uso comercial equivalente a una concentración de 5.25% debido al alto poder de eficiencia, es económico y fácil de conseguir en el mercado. Debe conservarse en sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol (ver ficha técnica No. 2).

Para preparar la solución desinfectante, el personal manipulador debe tomar un recipiente plástico, medir la cantidad de agua limpia que requiera preparar y medir la cantidad de hipoclorito de sodio (límpido) de acuerdo a la cantidad de agua, diluir o mezclar mediante agitación, conservar la solución hasta el momento de su uso y aplicarlos tantas veces como sea necesario teniendo en cuenta el procedimiento a seguir.

b) FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Blanqueador**
TIPO DE PRODUCTO	Desinfectante
PRINCIPIO ACTIVO	Hipoclorito de sodio al 5.25%
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde- amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5.25% de hipoclorito de sodio Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo
USOS	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de la luz directa del sol o de cualquier fuente de calor.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico y tapabocas para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación por ser un producto irritante y corrosivo.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Los buenos hábitos higiénicos al momento de consumir los alimentos procesados, depende la seguridad y garantía sanitaria para evitar la contaminación alimentaria trasmitidas por los

alimentos; por ello es importante tener en cuenta el adecuado lavado de manos antes de consumir los productos.

c) FICHA TÉCNICA JABÓN EN BARRA

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Jabón en barra de color azul y olor característico.
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Jabón anhidro -Tensoactivos aniónicos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Pasta regular coloreada, en este caso azul, Perfumado, miscible en agua, sólido, pero puede ser fácilmente humedecido y convertido en espuma al entrar en contacto con el agua. Principalmente compuesto por las sales de sodio de los ácidos grasos, producto de la saponificación de grasas.
USOS	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar. Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directosdel sol.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener fuera del alcance de los niños.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

d) FICHA TÉCNICA LIMPIAPISOS AROMATIZADO

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Limpia pisos aromatizado
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Agentes tensoactivos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Este producto es una combinación de agentes limpiadores, detergente, tensoactivos y desinfectantes, con fragancias adicionadas dejando en el ambiente un delicioso y agradable aroma residual.
USOS	Usar un chorro de limpiador de pisos en media cubeta con agua, para limpiar fácilmente la grasa, el polvo y la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo o esponja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de caucho
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Rotación de los desinfectantes en las diferentes áreas:

Los diferentes desinfectantes propuestos deben rotarse según el siguiente cronograma de aplicación y teniendo presente los procedimientos de limpieza y desinfección.

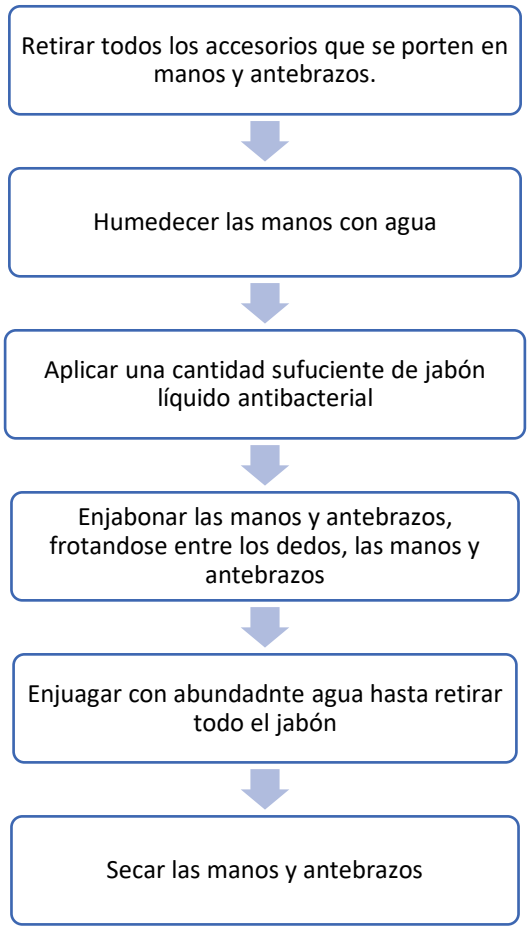
Aspectos a considerar en la aplicación de los desinfectantes:

- Tiempo de contacto del desinfectante, el cual varía según la superficie a desinfectar o el tipo de desinfectante aplicado.
- No exceder o disminuir las concentraciones especificadas en las tablas, ya que de esta forma puede ocurrir una contaminación química en los alimentos o ser ineficiente la desinfección.
- No mantener soluciones desinfectantes por tiempos prolongados, para evitar que se conviertan en reservorio de microorganismos o se evapore el desinfectante.
- Los recipientes de las soluciones desinfectantes deben estar limpios y previamente desinfectados.
- No preparar las soluciones haciendo mezcla de los desinfectantes con los detergentes, ya que de esta forma disminuye su eficacia; además algunos desinfectantes no se pueden mezclar con cierto tipo de detergentes porque forman sustancias tóxicas (seguir las instrucciones de la ficha técnica).

Almacenamiento de las sustancias detergentes y desinfectantes

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los complementos alimentarios y/o refrigerios. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos. El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS




Limpia tus manos
CON AGUA Y JABÓN
Duración de este procedimiento: 40-60 segundos
0
Mójese las manos con agua.
1
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
2
Frótese las palmas de las manos entre sí.
3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
8
Enjuáguese las manos con agua.
9
Séquese con una toalla desechable.
10
Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.
11
Sus manos son seguras.



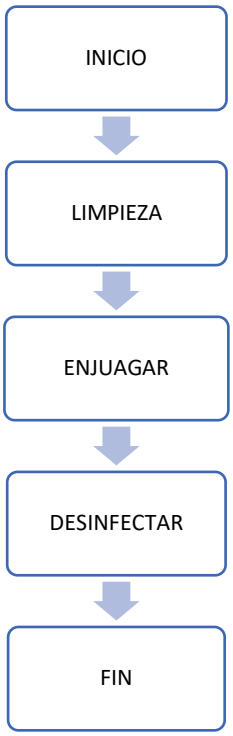
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 1

MANOS

ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Lavado de manos	Jabón líquido Agua.		Mojar las manos hasta el codo, frotarlas con jabón en dirección de lamano hacía el codo haciendo bastante espuma y frotándolas por un minuto. Enjuagar con abundante agua y secar.	Al iniciar las labores. Después de utilizar los servicios sanitarios. Después de manipular desechos y en general cada que se cambie de actividad.	Personal encargado de la manipulación de alimentos, servicios generales y niños y niñas.
Desinfección demanos. Nota: este proceso se realiza cuando el jabón no es antibacterial.	Agua. Hipoclorito de sodio a 5.25 %.	Recipiente de medida volumétrica y jeringa de 10 cc.	Medir el volumen de agua y adicionar con la jeringa el volumen cloro requerido para preparar una solución desinfectante de 75 ppm. Sumergir las manos y mojar hasta el codo por un tiempo de 5 minutos.		
Enjuague	Agua.	Lavamanos	Enjuagar con abundante agua frotando las manos desde el codohacía los dedos.		
Secado	Ninguna	Dispensador de toallas desechables o toalla de uso exclusivo para tal fin.	Secar muy bien los brazos, las manos y entre los dedos.		

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y verduras son alimentos a los que deben realizarse una adecuada limpieza y desinfección para lograr eliminar en gran medida microorganismos capaces de causar daño en la salud de los consumidores; por esto antes de procesarlos, es importante que se realice el siguiente procedimiento:



a)Retirar todas las partículas visibles innecesarias (tallos, hojas, raíces)

b)Con ayuda de las palmas de las manos frotar el alimento con agua limpia

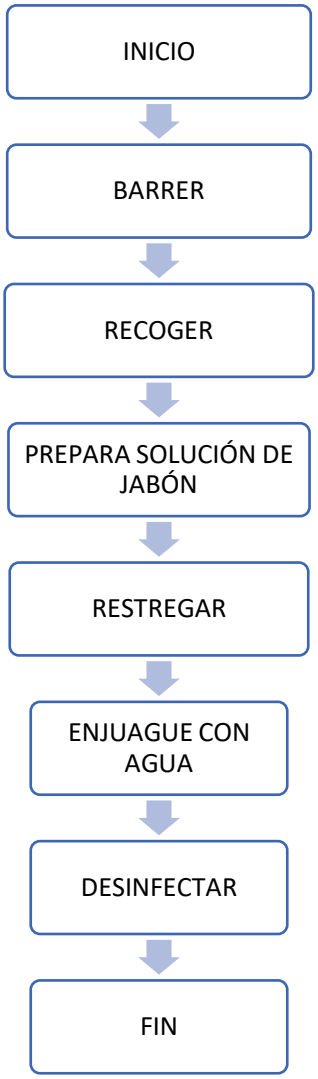
c)Preparar en un recipiente la solución desinfectante y sumergir las frutas y verduras

d)Dejar actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

e)El producto queda listo para el proceso de pelado y picado de acuerdo a lo requerido

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION PISOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en las diferentes áreas operativas: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Con la escoba barra las áreas, asegurándose de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos y/o enseres. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b) Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor colóquelos en la caneca de residuos inorgánicos el cual debe contener bolsa plástica y estar rotulada.

c) En un balde prepare la solución de detergente, humedecer el piso con esta solución.

d) Restriegue con la ayuda de la escoba o cepillo la solución detergente hasta formar espuma, retirar toda la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherido en el piso.

e) Enjuague con agua limpia hasta retirar todo el exceso de la solución y con la ayuda del trapeador secar el piso.

f) Después de terminado el trapeado, verificar que el piso no haya quedado con el jabón, en el balde limpio prepare la solución desinfectante, humedezca el trapeador limpio en la solución y páselo por todas las áreas que ya estén limpias.

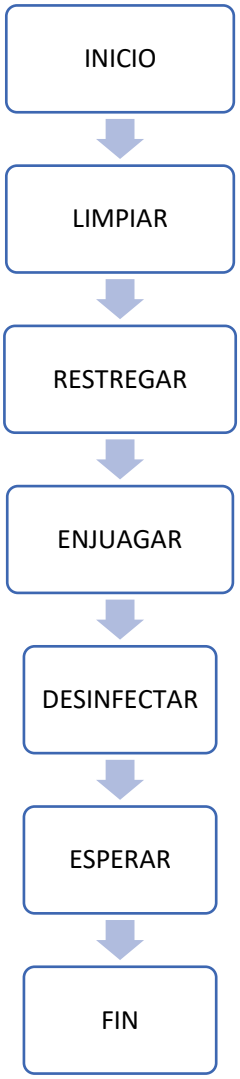
g) Deje actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

h) g. Dejar secar

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 7** **PISOS**		
ETAPA	**SUSTACIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba	Barrer toda la superficie, corriendo objetos para alcanzar todos los lugares.	Antes, durante y después de la ejecución del servicio.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente.	Recipientes, escoba y trapeador	Si es aseo general, esparcir la solución detergente sobre el piso y restregar con la escoba. Si es aseo de rutina, sumergir el trapeador, (previamente limpio y desinfectado a 500 ppm), en la solución detergente, escurrir y frotar el piso con fuerza.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, manguera, balde.	Para aseo general esparcir agua con balde omanguera y escurrir el agua con escoba. Humedecer el trapeador previamente limpio y desinfectado en agua limpia. Frotar la superficie, cambiar el agua, lavar el trapeadory repetir el procedimiento hasta la completa eliminación del detergente.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes, jeringas de 10 y 50cc, escoba, trapeador y guantes plásticos.	En aseo general, esparcir la solución desinfectante a 500 ppm y dejar actuar 15minutos.		
Enjuague final	No enjuagar. Escurrir el piso con escoba cuando es aseo general.				
Secado	Cuando es aseo general, escurrir con trapeador previamente limpio y desinfectado.				

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, mesas y sillas, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas, canastillas y estibas. También aplica en las áreas de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar en la superficie a limpiar, estos se deben depositar en las canecas de residuos orgánicos.

b) Prepare la solución de detergente, y humedecer la superficie, dependiendo de la cantidad de suciedad, restriegue con una esponja o esponjilla hasta retirar toda la suciedad.

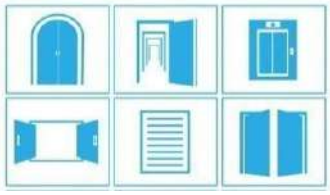
c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hallan quedado residuos de detergente, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante

f) Dejar secar.

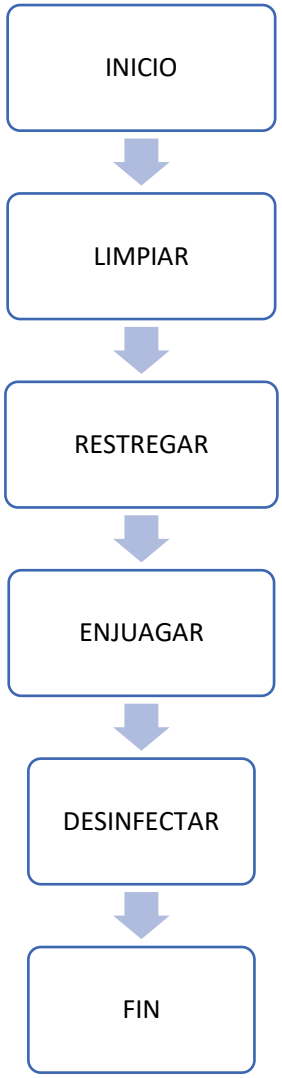
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN No 5 PAREDES				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipientes, manguera, escoba.	Si es aseo general, retirar el polvo de toda la superficie con la ayuda de agua a presión (manguera) o con la escoba limpia y seca.	Cada que sea necesario	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos, zabras.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes dedifícil acceso con cepillo o zabra.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera.	Adicionar agua con recipientes o conla ayuda de manguera para el arrastre del detergente y la suciedad.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %.	Jeringas de 10 y50 cc.	Preparar la solución desinfectante a300 ppm y esparcir sobre la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar hasta total eliminación del desinfectante.		
Secado	Secar al ambiente				

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUERTAS Y VENTANAS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Paños multiusos, recipientes, manguera.	Si es aseo general, retirar el polvo con la ayuda de agua apresión.	Diariamente	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes de difícil acceso concepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera	Adicionar agua con recipienteso con la ayuda de manguera para el arrastre del detergentey la suciedad disuelta.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %. Alternar el uso de los desinfectantes.	Recipientes con escala volumétrica, jeringas de10 y 50 cc, guantes plásticos.	Preparar la solución desinfectante a 300 ppm y esparcir sobre la superficie.Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar con agua hasta totaleliminación del desinfectante.		
Secado	Ninguna	Paños multiuso.	Secar las ventanas y las puertas.		

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 3 MESAS Y SILLAS				
ETAPAS	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Paños multiusos.	Retirar las partículas de suciedadvisibles.	Al iniciar y finalizar el consumo de los alimentos y al terminar la jornada de servicio en las aulas.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente.	Zabras, cepillos, balde o recipientes	Impregnar la superficie de solución detergente y frotarla conla ayuda de los implementos.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, paños multiusos.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes con escala volumétrica, balde, jeringas de 10 y 50 cc, paño multiuso. Guantes plásticos.	Esparcir la solución desinfectantea 100 ppm, sobre la superficie y dejar actuar por 8 minutos		
Enjuague final	Agua	Recipientes, paño multiuso.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Secado	Ninguna	Toallas desechables.	Secar con toallas desechables oal ambiente.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION DE UTENSILIOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios menores que se encuentren en las áreas operativas.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y de los demás utensilios, depositarlos en los recipientes de los residuos orgánicos.

b) Con ayuda de una esponja o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos, restregar el utensilio hasta generar espuma.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en el utensilio no hallan quedado residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante como máximos 5 minutos

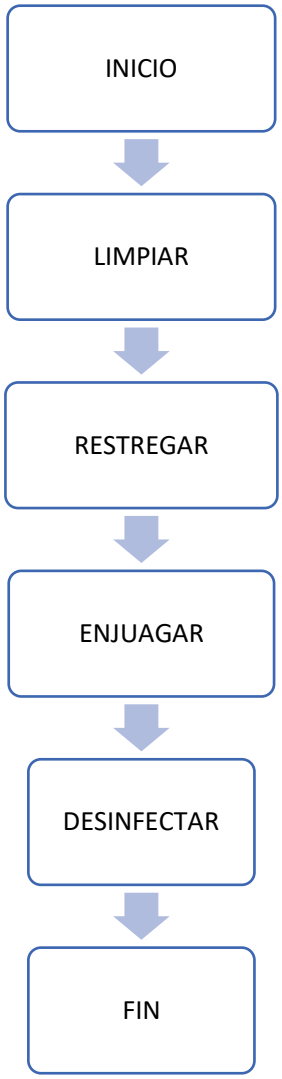
f) Enjuagar con abundante agua

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los dias con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION EQUIPOS

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos básicos que se encuentren en las áreas operativas (Estufas, Licuadoras, Neveras, Congeladores).



a) Asegurarse de que el equipo este apagado, desconectado y desocupado según corresponda. En el caso de las estufas, hornos y planchas cuando aún estén calientes, con la ayuda de una espátula retire los excesos de grasa y residuos orgánicos y deposítelos en la caneca de residuos orgánicos.

b) Desmontar las partes desarmables del equipo como parrillas, cuchillas, vasos, etc.

c) Con la ayuda de una esponja y/o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos restregar los equipos hasta lograr espuma.

d) Enjuagar con agua limpia hasta retirar totalmente el exceso de jabón.

e) Después de terminar verificar que en el equipo no haya quedado con residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias

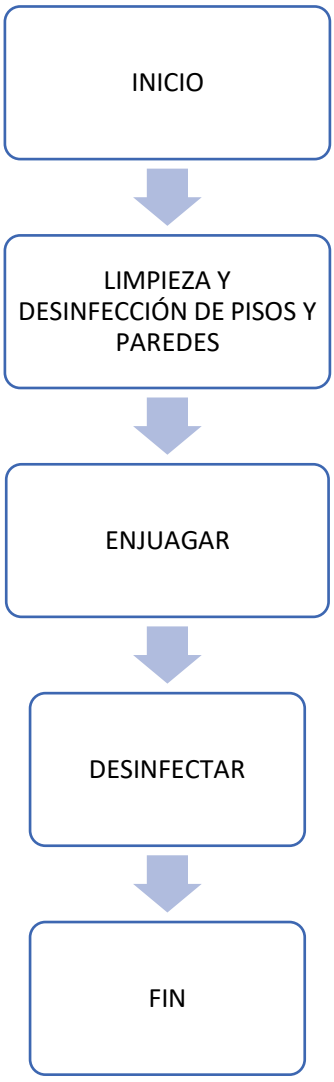
f) Deje actuar el desinfectante por el tiempo establecido.

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION BAÑOS

Este procedimiento aplica para los servicios sanitarios con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales exclusivo para esta labor. Los manipuladores de alimentos no deben, en lo posible, ejecutar estas actividades toda vez que se convierte en riesgo de trasmisión de contaminantes por gérmenes o patógenos propias de los baños.



a) Seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y paredes

b) Con la ayuda de una escoba o cepillo restregar esparciendo la solución de detergente, hasta la espuma por el piso, paredes y con la ayuda de un churrusco el inodoro. Con agua limpia retirar todo el exceso de jabón.

c) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos de jabón, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

d) Deje actuar el desinfectante

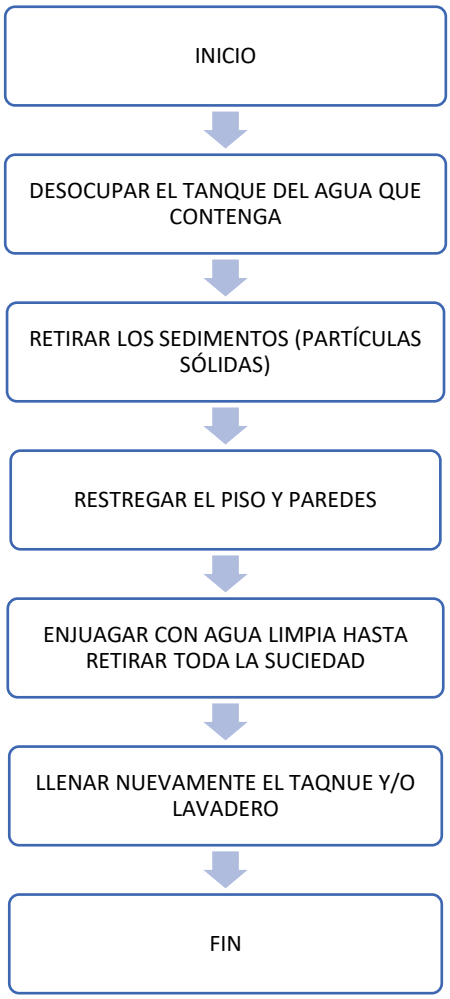
e) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
			SERVICIOS SANITARIOS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Guantes, manguera o recipientes.	Retirar el contenido de la cesta. Bajar la llave de la cisterna y adicionar agua a todas las superficies (paredes, techo, piso, puertas, cisterna).	Diariamente, antes y después de la jornada.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Guantes, balde con escala volumétrica, escoba y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies. Restregar la taza con el cepillo de baño, por dentro y por fuera. Con la escoba restregar techo, paredes, puerta y piso.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar la cisterna hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50 cc y recipiente pequeño	Preparar la solución desinfectantede acuerdo con la tabla definida, 500 ppm. Esparcirla por todas la superficie.		

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y/O LAVADEROS

Este procedimiento aplica para los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento que cuenten con tanques elevados o rastreros (lavaderos) de almacenamiento de agua, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales preferiblemente, al cual se recomienda debe usar botas, guantes y todos los demás elementos de protección personal necesarios para la limpieza; debe igualmente contar con cepillos, escobas, baldes y recogedor.



a) Retirar la tapa del desagüe y dejar correr el agua, para evitar desperdicios, es recomienda utilizarla en riegos o actividades de aseo general de áreas.

b) Disponer en la caneca con bolsa los residuos según corresponda su naturaleza.

c) Con la ayuda del cepillo, frotar hasta retirar la suciedad.

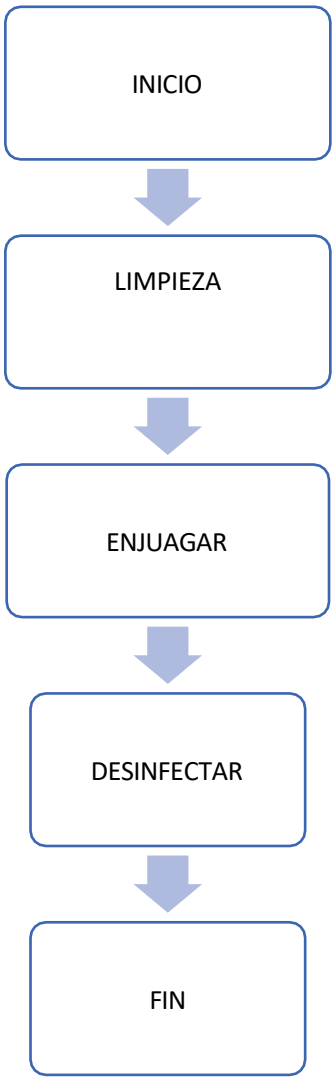
d) Tapar el desagüe y abrir la llave de suministro de agua potable.

e) Diligenciar el formato correspondiente para la actividad.

Este procedimiento se debe realizar cada ocho días o de acuerdo al uso. No es recomendable la adición de solución desinfectante ya que se puede ocasionar algún incidente por mal uso de la sustancia, lo que ocasionaría posibles alteraciones en las características de potabilización con la cual se debe recibir el agua por parte de la empresa de servicios públicos del municipio, quien es la responsable de garantizar las condiciones de inocuidad del agua para consumo humano.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES Y ELEMENTOS DE ACERO

Este procedimiento aplica para los elementos en acero como mesones o utensilios de cocina con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación, debe ser realizado por el personal de manipulación o servicios generales exclusivo para esta labor.



a) Enjuagar con agua con el fin de realiza la limpieza básica del elemento o superficie y eliminar suciedad.

b) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

c) Deje actuar el desinfectante

d) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

DOSIFICACIÓN AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACION AL 10%			
LUGAR O ELEMENTO	**CANTIDAD**	**APLICACIÓN**	**TIEMPO DE ACCION**
SUPERFICIES	5 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	10 MINUTOS Y ENJUAGAR
PLATOS, VASOS, EQUIPOS, UTENSILIOS	2 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	3 MINUTOS Y ENJUAGAR
NOTA: LOS ELEMENTOS DEBEN ESTAR LIBRES DE SUCIEDAD O RESIDUOS DE GRASA. REALIZAR LIMPIEZA PREVIA A LA DESINFECCIÓN CON AMONIO CUATERNARIO			

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
			RECIPIENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipiente	Enjuagar con agua.	Después de vaciar el contenido del recipiente.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, cepillo, guantes y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua por toda la superficie hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante de rutina)	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectante a 500 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				

REGISTRO Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

El control de las actividades definidas en el programa, se verificará mediante la implementación y respectivo registro de las siguientes actividades:

- Formato de control de actividades de limpieza y desinfección: en este formato se registra el área, utensilio o superficie desinfectada, el método utilizado y la hora en que se realiza la actividad. De esta manera se verifica que la limpieza y desinfección cumple con lo establecido en el programa, garantizando superficies libres de agentes contaminantes.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que antes de iniciar el encuentro se realice la verificación de posibles riesgos para los niños, como piedras puntiagudas para el caso de unidades abiertas, vidrios, puntillas, tornillos expuestos, astillas o latas levantadas, plantas que causen daño, ramas, etc. Al igual que colocar una cartulina, papel o fomi en los toma corrientes así no se disponga de energía en la unidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente, el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia, el plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, esos aspectos y procedimientos son:

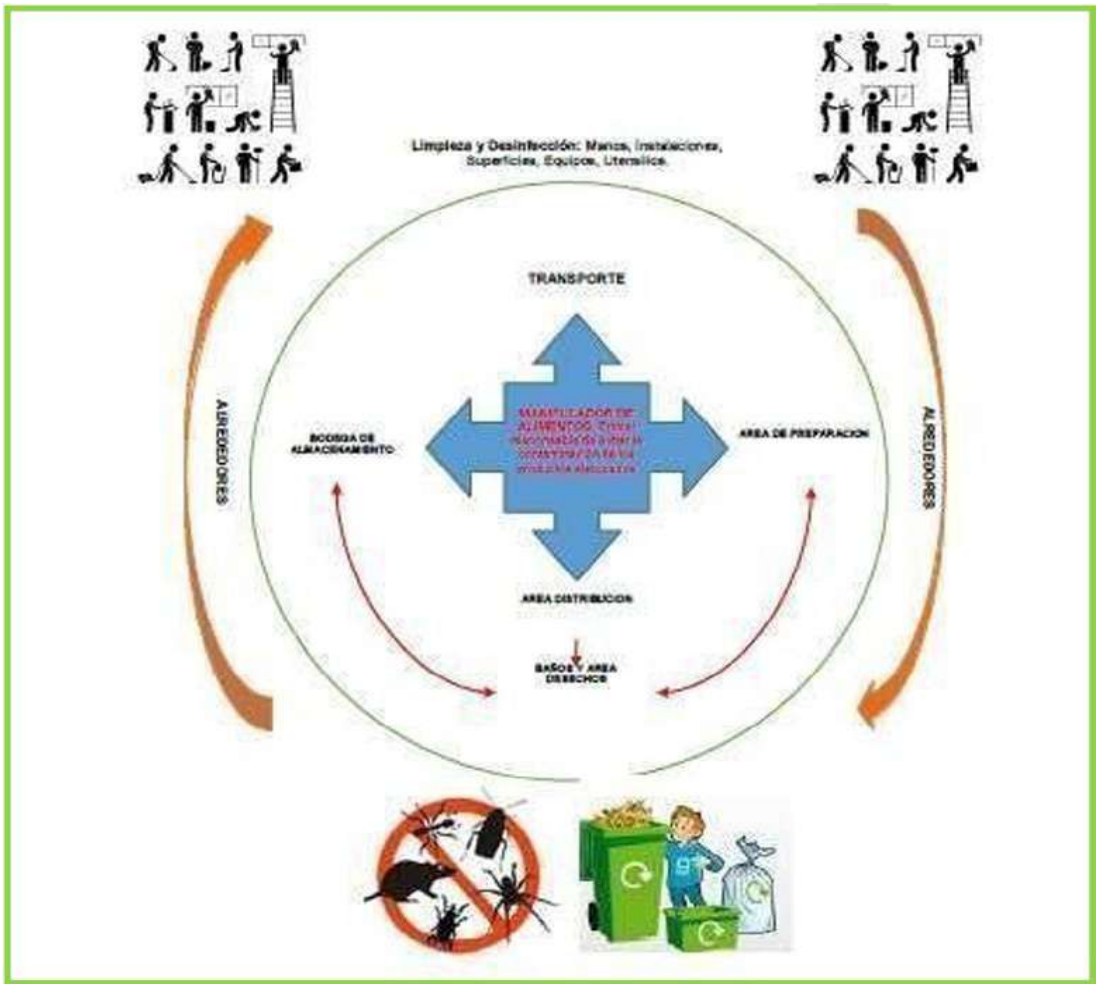
En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto o de no contar con suministros de agua, se debe disponer de tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa) o bolsas de agua para llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos de los participantes y talento humano.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

En las zonas urbanas, los vehículos para el transporte serán thermoking, camiones o camionetas los cuales cuenten con las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos y dependiendo de la naturaleza de los productos a fin de evitar deterioro. Teniendo en cuenta la topografía del área y las condiciones climáticas que se presentan constantemente en las zonas, el mecanismo para el transporte de los alimentos y cumplir con la entrega de productos, materias primas y/o insumos serán los que cuenten con las condiciones mecánicas (camionetas, moto cargueros, tracción animal o a pie), para garantizar la llegada a los puntos de atención. Para garantizar la inocuidad de las materias primas, se transportarán en recipientes que estén fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y conservaciones de las temperaturas de acuerdo a la naturaleza de los productos, además de implementar las medidas

básicas de higienización como son: Lavado frecuente generalizado del vehículo, cambio de acuerdo al uso de llantas, aceite y revisión mecánica, utilización de los equipos básicos de seguridad (extintor y botiquín) y cumplimiento documental exigido para la movilización vehicular. Los vehículos deben ser lavados de forma frecuente con detergente y agua, preferiblemente a alta presión, en su parte exterior e interior, incluyendo la limpieza de tapetes, piso y estibas garantizando el retiro de toda suciedad. Luego se procede a la desinfección de la parte interna siguiendo el protocolo definido para superficies. Los procesos anteriormente expuestos aplican también para los elementos del vehículo con el fin de evitar contaminación de los productos que en ellos se transportan.

MAPA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS ACCIONES PREVENTIVAS



- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos cantidad de agua.
- ✓ Barrer antes de trapear, reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar lo cual elimina la mayor parte de los contaminantes, de ésta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones o accesorios de cocina.

ACCIONES CORRECTIVAS

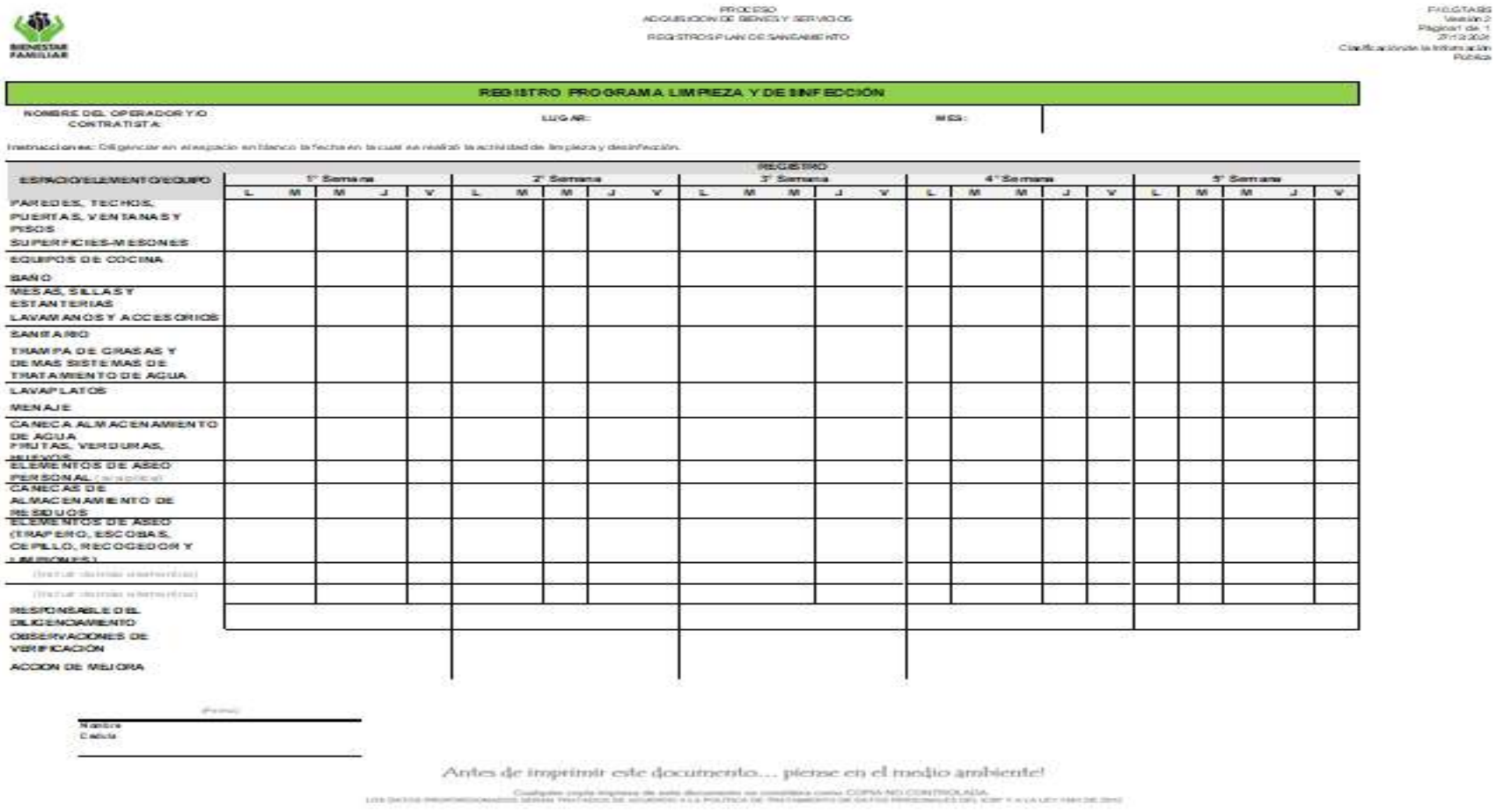
- ✓ Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno.
- ✓ Métodos correctamente aplicados.
- ✓ Personal entrenado para tal fin.
- ✓ Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado.
- ✓ Elección correcta de detergente y desinfectantes.
- ✓ Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección (detergente y desinfectante).
- ✓ Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- ✓ Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos.
- ✓ Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- ✓ Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- ✓ No se deben utilizar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc. Pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos se recomiendan el uso de elementos desechables.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar frecuentemente al personal manipulador en los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

ANEXO 1. Formato de limpieza y desinfección



PROCESO
ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS
REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: LUGAR: MES:

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO																									
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, MERCADO																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (especifique)																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LAVADORES)																									
(Otro) (Describa a continuación)																									
(Otro) (Describa a continuación)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

(Firma)
Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Estandarizar los procedimientos de separación y almacenamiento temporal de residuos sólidos generados en las unidades de atención y bodegas, con el fin de prevenir la contaminación cruzada de alimentos y reducir el impacto ambiental derivado de la operación."

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo sobre la importancia de realizar una adecuada separación de los residuos generados de las actividades propias del procesamiento de Alimentos.
- Evitar la contaminación de las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y en general los alimentos que allí se producen, evitar la contaminación cruzada y minimizar el impacto ambiental.
- Dar a conocer los tipos de residuos que se generan durante las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Preparación y Distribución; además el mecanismo de separación.

ALCANCE

Este programa está orientado hacia la disposición y manejo de los residuos sólidos generados de las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Producción y Distribución en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, mediante la recolección, almacenamiento y manejo final, bien sea entregando a la empresa de recolección de los desechos del municipio o mecanismos adoptados por algunos puntos de atención (pozo séptico) cuando en la zona no existe recolección municipal. Sera aplicado por el personal manipulador, auxiliar de bodegas de almacenamiento y/o auxiliares de servicios generales.

CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

De acuerdo a la naturaleza de las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, los residuos que en estos lugares se generen.

Los residuos sólidos y los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente por medio de la reutilización, el reciclaje, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve a beneficios sanitarios. Nota: En ningún servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento existe tratamiento de residuos líquidos ya que los residuos resultantes de las operaciones van por la tubería de los alcantarillados con los cuales cuentan las infraestructuras o por desagües artesanales diseñados en las áreas rurales.

DEFINICIONES:

Residuos orgánicos: Son sustancias que pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto. Como por ejemplo, cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.

Residuos no peligrosos reciclables - inorgánicos: pueden volver a ser utilizados en otros procesos productivos como son el papel, cartón, periódico, plástico (limpios), vidrio. Reducir: Es disminuir la cantidad de residuos que se producen.

Reutilizar: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo, los envases de plástico.

Reciclar: Método que se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo, árboles, en el caso del papel.

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

La separación de los residuos en la fuente, es una actividad que debe realizar cada manipulador de alimentos, auxiliar de bodega o auxiliares de servicios generales con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación por lo que los recipientes deben ser identificados de acuerdo a la naturaleza de los residuos.

A pesar de no existir a nivel internacional un acuerdo con respecto al código de colores y teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2476/13, los desechos generados en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento serán separados así:

RESIDUOS ORGÁNICOS	BOLSA/CANECA COLOR VERDE
RESIDUOS INORGÁNICOS	BOLSA/CANECA COLOR BLANCA

Los residuos ya identificados se almacenaran en canecas plásticas las cuales deben contener bolsa plástica según corresponda y con tapa para evitar la proliferación de las plagas, cada una de estas se marcarán para dejar claro que tipo de residuo sólido que debe almacenarse en ella (orgánico o inorgánico), ubicadas en un área fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución; se destinará un área específica independiente de otras áreas del punto de atención para almacenar por un tiempo corto. Una vez llenos, los desechos se podrán ofrecer a las empresas de recolección de residuos de cada municipio o a través de la metodología del reciclaje (elaborar manualidades o como los de alimentos (cascaras, sobras, etc) se podrán utilizar como abono o alimento para animales domésticos.

Las canecas se desocuparan diariamente por los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y auxiliares de servicios generales una vez finalizada la prestación del servicio, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo municipal o disposición final (pozo séptico) en las áreas rurales en donde no se cuenta con servicio de recolección municipal, las canecas se lavaran teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección descritos en el programa de Limpieza y Desinfección (ver procedimiento de L&D de superficies) y en horas en que haya concluido el servicio.

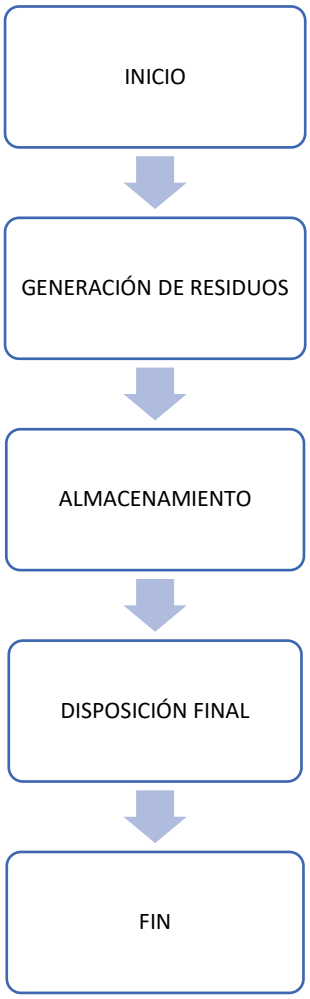
CODIGO DE COLORES

Teniendo en cuenta la naturaleza de los residuos generados en las unidades de servicio, localización de las zonas en donde se opera, la fácil en la consecución de las bolsas plásticas y cumplimiento de lo señalado en la resolución 2674/13, los colores que se dispondrán para la disposición de los residuos serán:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, se disponen en una caneca con bolsa verde o (negra) y tapa, además identificada, este tipo de residuos pueden utilizarse como alimento para animales domésticos o abono (huertas caseras), también pueden ser alistados para la recolección local de basuras del municipio y disposición final según criterio de cada empresa pública de recolección.

Reciclables o Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, vidrio, plástico, cartón y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje; se dispondrá en bolsas de color BL.

RESIDUOS	COLOR
ORGANICOS: (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo, restos de comida y cortes de césped).	BOLSA/CANECA VERDE
INORGANICOS: (Plástico, metales, hojas de papel y cartón).	BOLSA/CANECA BLANCA
NO APROVECHABLES: (Papel higiénico, servilletas y cartón con comida, residuos relacionados directamente con el COVID- 19 como tapabocas, guantes, gorra).	BOLSA/CANECA NEGRA



Alistamiento, almacenamiento, preparación, distribución y/o servido

Residuos orgánicos: bolsa **VERDE** o **NEGRA**
Residuos inorgánicos: bolsa **NEGRA**

Residuos orgánicos: Abono o para alimento animal.
Residuos inorgánicos: Reciclaje mediante transformación en manualidades.

a) Separar de acuerdo a la naturaleza del residuos: orgánico e inorgánico

b) Disponer en la caneca con bolsas los residuos, según corresponda su naturaleza.

c) Entregar a la empresa de recolección municipal o según corresponda en cada zona de atención como es el caso de los pozos sépticos en las áreas rurales.

d) Aseo, área de recolección y alistamiento para la próxima jornada.

ACTIVIDAD O RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RECURSOS	RESPONSABLE
1	Disponer las canecas con bolsas de colores según la caracterización de residuos.	Al inicio de las labores.	Bolsas y canecas	Gestoras de alimentos y servicios generales.
2	Separar el residuo de acuerdo con sus características en las canecas correspondientes.	Diaria – En el transcurso de la jornada.	Canecas, bolsas para basuras, escoba, recogedor.	Gestoras de alimentos y servicios generales.
3	Registrar tipo de residuos sólidos y líquidos generados.	Antes de la recolección. Al finalizar el día.		
4	Realizar recolección de residuos	2 veces en la semana – Depende del horario basuras municipales.		
5	Almacenar temporalmente los residuos alimenticios.	Diaria – En el transcurso de la jornada.		

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto al impacto ambiental que estos residuos ocasionan:

- ✓ Uso de guantes plásticos negros destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diarias de las canecas según el protocolo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal manipulador.
- ✓ Se debe presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos o disponer en el pozo séptico (en las zonas en donde no existe recolección municipal).
- ✓ No se debe permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero para evitar el estancamiento de residuos.

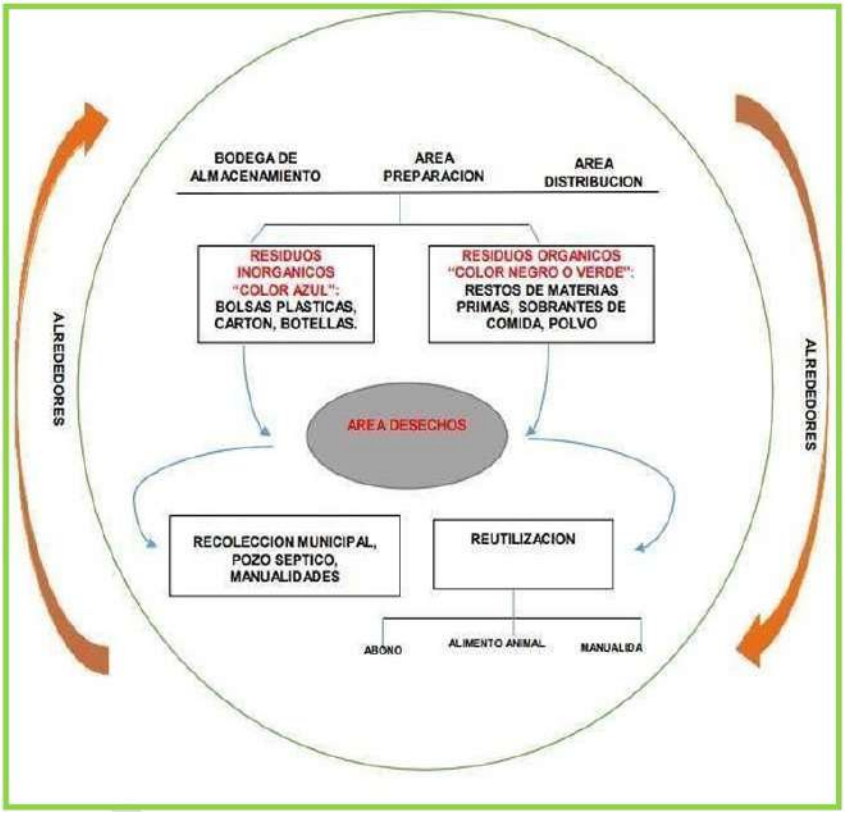
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reutilizables “ORGANICOS” (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida) “INORGANICOS” (Hojas de papel, vidrio, plástico, cartón) en actividades relacionadas con manualidades, huertas caseras o compostaje.
- ✓ Teniendo en cuenta que las preparaciones de alimentos que se ofrecen a los consumidores por lo general son cocidas, se evita que existan sobrantes de aceite que se conviertan en riesgo de contaminación. Para los casos en donde resulten dichos sobrantes, se explicara al personal manipulador que se debe almacenar en un recipiente plástico con tapa y entregar a la empresa de servicios públicos municipales para su disposición final; en las áreas rurales se dispondrá en los pozos sépticos con los cuales se cuenten.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que el procedimiento de control de los residuos no sea aplicado con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad, se procederá a realizar lo siguiente:

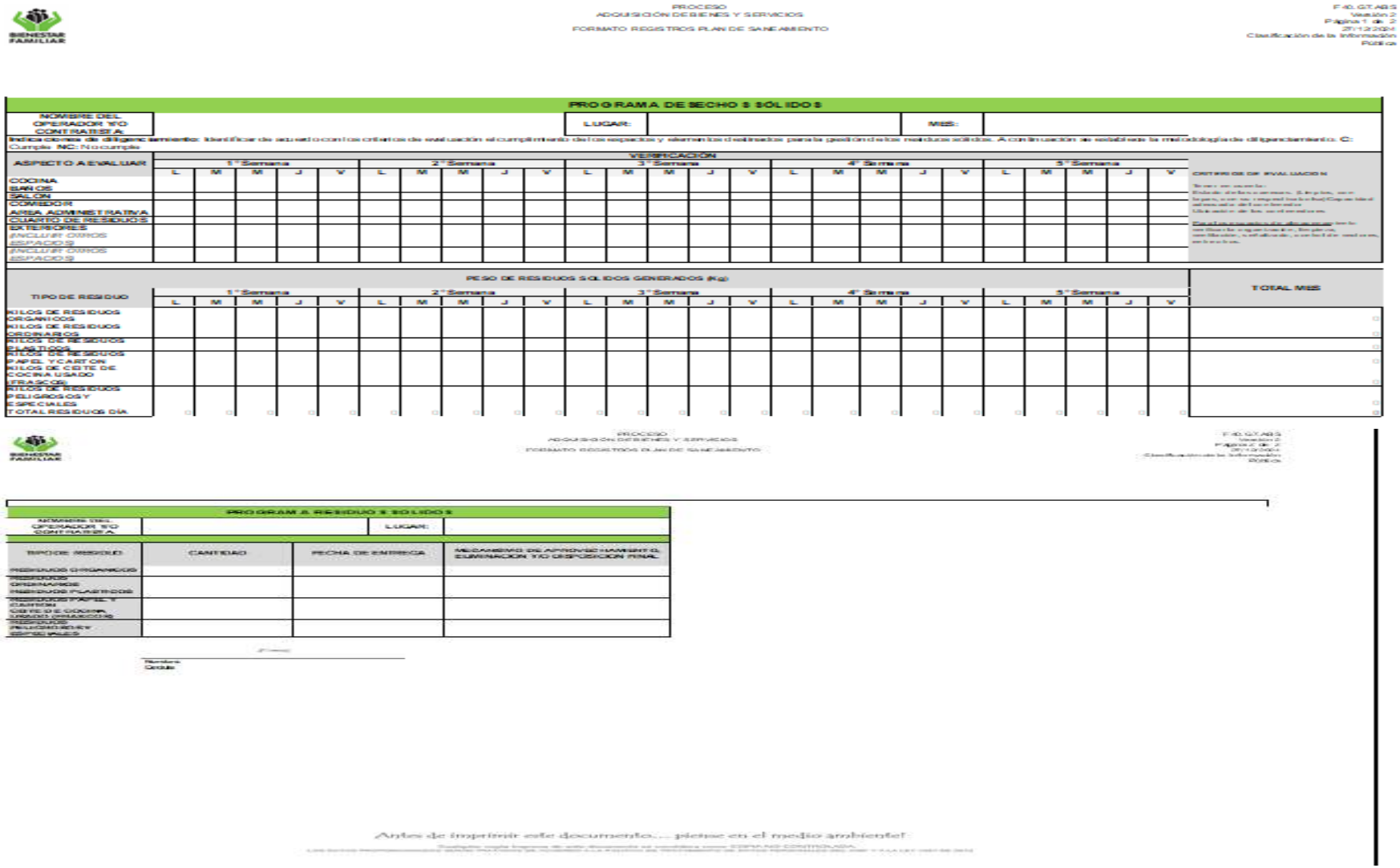
- Reforzar al personal manipulador los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

MAPA GENERACION Y EVACUACION RESIDUOS AREAS



- En el casco urbano los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos por el municipio para su disposición y manejo final.
- En el área rural, los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación, solo serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos orgánicos) o utilizados para elaboración de manualidades (residuos inorgánicos).

ANEXO 2. Formato de residuos solidos



PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
FORMATO REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-40.GT-ABS
Versión 2
Página 1 de 2
Clasificación de la Información
Pública

PROGRAMA DE SECHO S SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos definidos para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACION																										CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																											
BAÑOS																											
SALON																											
COMEDOR																											
AREA ADMINISTRATIVA																											
CUARTO DE RESIDUOS																											
EX TERIORES (INCLUIR OTROS ESPACIOS)																											
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																											

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																											
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																											
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																											
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																											
KILOS DE CITE DE COCINA USADO																											
LATAS (OPCIONAL)																											
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																											
TOTAL RESIDUOS DIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
FORMATO REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-40.GT-ABS
Versión 2
Página 2 de 2
Clasificación de la Información
Pública

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACION Y/O DISPOSICION FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CITE DE COCINA USADO (ACEITE)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Firma
Nombre
Cargo

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Las plagas ocasionan, transmiten y propagan enfermedades. Su presencia resulta molesta y desagradable; contaminan e inutilizan los alimentos, deterioran los establecimientos o los bienes que en él se encuentran y son vectores de ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El Programa de Control de Plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores, mediante la utilización de recursos necesarios y la aplicación de procedimientos seguros en cuanto al manejo de los productos aplicados, que son químicos de naturaleza tóxica y que un manejo inadecuado los convierte en un peligro inminente para los alimentos, el personal y los niños niñas beneficiarios del programa.

Consiste en prevenir la proliferación de plagas (moscas, hormigas, zancudos, cucarachas o roedores) en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, en las áreas de alistamiento, almacenamiento, producción, distribución y alrededores. Por ello se hace necesaria la implementación de un programa de control de plagas en el cual se encuentran las pautas básicas para evitar la proliferación de las plagas y multiplicación de microorganismos.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso o proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, roedores), ya que la evidencia o existencia de estas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo de las diferentes áreas la importancia de implementar las medidas higiénicas de manipulación.
- ✓ Identificar los focos de insalubridad que ocasionen el ingreso o multiplicación de las plagas a fin de prevenirlos.
- ✓ Realizar las jornadas de fumigación y desratización en los comedores de las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento.

ALCANCE

Este programa se diseña como mecanismo de control, encaminado a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (moscas, cucarachas, hormigas, roedores) considerados como plagas comunes y que pueden provenir del exterior de las instalaciones al interior de los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

Cucaracha: Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"

Ratón: Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".

Mosca: Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.

Hormiga: Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.

Control integral de plagas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.

Focos de plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Desratización: Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención.

Insectos: moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.

Infestación: número considerable de animales-plaga en un determinado lugar.

Rodenticida: plaguicida para el control de roedores.

Fumigación: método rápido para controlar las plagas. Las partículas de líquido producidas tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.

Exterminio: acabar totalmente con una población determinada.

Aspersión: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, esparcidos en el ambiente en pequeñas gotas y que llegan a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso.

Nebulización: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, mediante la transformación de este en partículas finas que forman una especie de nube o neblina.

Testigos: alimentos colocados en sitios estratégicos, con el objeto de determinar si existen o no presencia de plagas.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para el consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

GENERALIDADES DE LAS PLAGAS

Clases de plagas: las plagas se dividen en voladoras y rastreras. Dentro de las voladoras se encuentran los mosquitos y murciélagos. Dentro de las rastreras están los roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas y hormigas. Las más preocupantes desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAs.

Daños ocasionados por las plagas: ocasionan grandes pérdidas económicas, ya que son organismos que destruyen, contaminan e inutilizan alimentos, generan daños en las instalaciones y en la imagen de las UDS A demás, las plagas actúan como vectores de enfermedades, puesto que llevan consigo, agentes tales como bacterias y virus que son los auténticos responsables de un sin número de afecciones.

Las cucarachas son vectores importantes de salmonella. Las moscas pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, etc. Los roedores pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, neumonía, etc.

Factores asociados a la proliferación de las plagas: cada especie de artrópodo y roedor, presenta sus características biológicas propias, pero se pueden señalar factores o circunstancias comunes que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Presencia de humedad, encharcamientos o paso de aguas residuales con estructuras deficientes.
- Presencia de suciedad, basuras en mal estado de almacenamiento.

CARACTERIZACION DE LAS PLAGAS

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el desarrollo de las siguientes plagas: Moscas, Cucarachas, Hormigas, Roedores; siendo estas las más comunes de detectar en las instalaciones en donde funcionan los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde se posen. Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (RESPONSABILIDAD)

PROCESO	DESCRIPCIÓN
INSPECCIÓN	Realizar una observación del lugar para detectar signos que evidencien la presencia de plagas.
DIAGNÓSTICO	Colocar testigos para detectar posible infestación o el tipo de infestación.Clasificar las especies problema a combatir. Estimar la densidad de la población. Determinar el posible origen y los factores que favorecen su proliferación.
IMPLEMENTACIÓN	Aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos para el exterminio de la especie problema.

Se capacitará al personal sobre los mecanismos de prevención que se deben tener en cuenta para evitar el ingreso y proliferación de las plagas, siguiendo los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección:

- Mantener la infraestructura, superficies, equipos, menaje y utensilios en generales en orden, limpios y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso, papel, cartón, madera, etc.
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan limpias y ordenadas.
- Recoger los residuos de alimentos derramados sobre las superficies y el suelo lo antes posible.
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener las materias primas, alimentos y productos procesados en condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Almacenar las materias primas y alimentos sobre estibas o plataformas, separados de la pared para facilitar las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Verificar y asegurar que las áreas circundantes permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Mantener la basura en recipientes cerrados, tapados y limpios.
- Mantener una buena cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura, acatando las recomendaciones de higiene y calidad en la prestación del servicio.

Además, con las empresas regionales que cuenten con la idoneidad para realizar actividades de control de plagas se harán jornadas de fumigación y desratización en cada Servicio de Alimentación y bodega de almacenamiento a fin de minimizar los riesgos por proliferación de plagas, esto siempre y cuando se mantengan las condiciones normales y adecuadas de operación. (Ver anexo fichas

técnicas productos a utilizar en el control). Como medidas de control de contaminación de productos, superficies e instalaciones en general, se exigirá al personal manipulador, mantener

cubiertos y bien almacenados los alimentos, utensilios, menaje y equipos, y que luego de realizada las operaciones de control de plagas, se realice limpieza general de las áreas aplicando los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

CONTROL FISICO DE IMPEDIMENTO AL ACCESO DE PLAGAS

Además de las acciones de prevención, es importante mantener las áreas libres de perros, gatos o cualquier otro animal doméstico. Tener buena iluminación natural preferiblemente. Proteger todas las aberturas del interior hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas, los recipientes se deben mantener limpios y bien cerrados. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección. Retirar los equipos y utensilios que no se usen. Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. No permitir acumulación de basuras. Asegurar que los sifones y desagües cuenten con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado.

Es importante tener en cuenta algunas recomendaciones antes y después del control de plagas como:

- Durante la aplicación ningún personal debe permanecer en las áreas.
- Cubrir los equipos, utensilios y manejes.
- Guardar los alimentos.
- Después de haber realizado el control, dejar las puertas y ventanas abiertas durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez finalizado el proceso se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios, menajes, superficies de acuerdo a los procedimientos del programa de limpieza y desinfección.

Control Químico

Además del control físico para impedir el ingreso de las plagas, se deben tener en cuenta algunas recomendaciones para no generar incidentes con el proceso de fumigación y desratización antes y después, para ello se diseña un folleto informativo el cual contiene la información sobre el manejo de los productos.

Este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

MEDIDAS PERMANENTES CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las de tipo preventivo consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las correctivas en eliminar aquellas plagas que logren entrar al establecimiento; según lo mencionado el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

Medidas preventivas

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrados los contenedores.
- Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de circulación de la zona de alimentos.
- Mantener limpio el establecimiento.

Medidas correctivas

Para este proceso se debe contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependen del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Los requisitos mínimos con los que debe cumplir dicha empresa son los siguientes:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Fichas técnicas de los productos que utilizan.
- Concepto Sanitario emitido por la entidad competente.
- Experiencia.

Control de roedores: estos animales contaminan con su excremento, orina, pelo y otras suciedades que depositan en los productos, utensilios, superficies y alrededores del establecimiento. Además, ponen en peligro la seguridad de los establecimientos, ya que pueden roer estructuras de madera, tuberías, cables eléctricos y otros. El personal debe inspeccionar y estar atento a la observación de evidencias que identifiquen la presencia de roedores e informar al encargado de saneamiento para que se lleven a cabo las medidas preventivas correspondientes. Las evidencias más significativas son:

- Roedores vivos: si se observan de día, indica que son numerosos y han sido forzados a salir por escasez de alimento.

- Excrementos: los roedores producen gran cantidad de esta materia y difieren de una especie a otra: los de rata parda son grandes y segmentados (en forma de capsula); los de rata de techo o techera son fusiformes (extremos puntiagudos); y los de ratón en forma debastón.

- Huellas: se pueden observar fácilmente huellas de las patas y la cola espolvoreando talco en el piso, especialmente junto a la pared.

- Presencia de roeduras recientes: alimentos roídos, marcas de dientes en cajas de cartón, madera, cables y tuberías.

- Materiales mezclados para construir nidos: restos de papel, cabello y cajas caídas.

Excremento de roedores Huellas de roedores

Si los resultados de la inspección, reflejan una posible infestación, se procederá a realizar el diagnóstico, mediante la colocación de testigos (alimentos en cantidad conocida) que permitan determinar el lugar de ingreso o nido de la plaga, sus rutas de desplazamiento, los factores que favorecen su proliferación y la densidad de la población.

Si los resultados del diagnóstico comprueban la presencia de la plaga, se procede a la

implementación de la medida preventiva que permita impedir el ingreso de la plaga.

Control de cucarachas: las cucarachas anidan lugares donde se presenten condiciones ideales de calor, humedad y oscuridad. Tales lugares pueden ser: agujeros, detrás de cajas, en las costuras de las bolsas, materiales de madera, debajo de recipientes plásticos y en pliegues de papel utilizado como empaque.

Para el control de este insecto se debe inspeccionar constantemente, con el fin de detectar signos o evidencias que indiquen infestación por cucarachas, algunos signos son:

- Especímenes vivos o muertos.

- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando la población es grande.

- Bolitas de excrementos de 1 a 2 mm de ancho y diferentes longitudes.

- Bolsas de huevos: son pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de 5 a 8 mm de largo y de superficie brillante.

- Tegumentos de ninfas ya vacíos.

- Fragmentos de insecto.

Ante la evidencia o signos que indican la presencia de este insecto, se procede a realizar el diagnóstico, el cual consiste en una inspección rigurosa empleando linterna y con ayuda de un espejo con mango revisar zonas de difícil acceso como alrededores de tuberías de agua, drenajes, conductos de electricidad y aberturas en las paredes. El diagnóstico puede ser más eficiente si se realiza en horas de la noche.

De estas actividades se puede obtener información como:

- Condiciones ambientales, equipos y hábitos que pueden estar favoreciendo la proliferación de las cucarachas.
- Especie a la que pertenecen: alemana (pequeña de cocina) o americana (grande de desagüe).
- Grado de infestación y el tiempo de permanencia en los refugios.
- Rutas que podrían emplear para penetrar y desplazarse por las áreas.
- Observar tipos de alimentos que consumen.
- Conocer las dificultades que podrían presentarse para su control.

Ante un diagnóstico positivo, se debe implementar o corregir las medidas de control preventivas para impedir su ingreso. En el caso de los insectos, su control es más complejo, puesto que por donde pasan dejan huevos. En este caso, se hace necesario aplicar una medida correctiva (aplicación de métodos químicos).

Control de moscas: Las moscas se encuentran en todos los lugares del mundo, son insectos de hábitos diurnos cuya mayor actividad ocurre en horas de mayor temperatura. Ponen cientos de huevos en cada lugar que se posan y son portadoras de múltiples gérmenes que ocasionan diversas enfermedades a los animales y al hombre, como el tifus, cólera y salmonelosis. Mediante los procesos adecuados de higienización de instalaciones, equipos y utensilios, se puede llevar un control, puesto que son más efectivos en las moscas que en otro tipo de plagas. Algunas medidas preventivas son:

- Mantener bien tapados los alimentos.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados.
- Mantener los recipientes de recolección de residuos herméticamente tapados, ubicados en la parte externa de las instalaciones.

- Eliminar con frecuencia los residuos o basuras de las instalaciones.

Métodos para el control de plagas para moscas

1. Insecticidas

Se trata de sustancias tóxicas para los insectos; además de ayudar a erradicar moscas también son efectivos para cucarachas, hormigas, entre otros. Su uso debe ser moderado, en caso de utilizar productos caseros, ya que, de lo contrario, también puede causar reacciones alérgicas en las personas. La segunda aplicación debe hacerse cinco u ocho días después de la primera.

2. Trampas

Las más comunes son las trampas de luz ultravioleta, por ser una luz sumamente atractiva para las moscas y otros insectos voladores. Una vez que se acerca lo suficiente puede encontrarse con una descarga eléctrica o una plancha pegajosa. Las trampas de luz UV en un lugar cerrado pueden acabar con más del 90% de los insectos voladores. En unidades muchas unidades de atención al no contar con luz no se pueden utilizar.

3. Modificación del ambiente

Son acciones que evitan que las moscas se desarrollen:

- Eliminar restos de comida: las moscas se sienten atraídas por alimentos ricos en carbohidratos, por lo que hay que deshacernos de pan, galletas, entre otros.

- Guardar alimentos en recipientes herméticos: para evitar que se sientan atraídas por el olor de algunos alimentos, lo mejor es almacenarlos en recipientes herméticos.

- Colocar mosquiteros: hay que ponerlos en puertas y ventas para impedir que entren.

- Desechos orgánicos: hay que evitar acumular basura, especialmente orgánica, pues estos residuos sirven para la incubación de huevos. Hay que prestar atención a la fruta durante el verano, ya que se descomponen rápidamente y atraen a estos animales.

- Fuertes corrientes de aire: si las moscas ya están dentro de la oficina, lo mejor es abrir ventanas y puertas para que salgan rápidamente. Les molestan las corrientes fuertes de aire, lo que servirá para que ahuyentarlas.

- Uso de la luz: son fanáticas de la luz, por lo que podemos sacarlas oscureciendo habitaciones e iluminando otras, para llevarlas hacia la salida.

- Desinfectar contenedores de basura: los botes de basura tienen que estar bien cerrados y debemos desinfectarlos recurrentemente para que no expidan olores. También es importante mantenerlos aislados del edificio u oficinas, para evitar que encuentren acceso al interior.

- Evitar zonas de humedad: hay que limpiar de inmediato líquidos derramados y zonas donde se estanque el agua, porque se sienten atraídas por la humedad.

Son muchos los métodos que podemos utilizar para el control de plagas para moscas. Es importante mantener los espacios limpios y libres de basura, para que no se sientan atraídas por desechos y alimentos. En caso de haber una presencia mayor, es importante acudir a una empresa especializada en su erradicación, que nos garantice el correcto uso de productos químicos y la eliminación total de la plaga.

Control de hormigas: Las hormigas son insectos que aparte de ser muy molestos y de difícil control por adaptarse a diferentes ambientes y consumir variedad de alimentos, son vectores de contaminación, debido a que transportan en su cuerpo

microorganismos que esparcen en las diferentes superficies por donde pasan. Sus lugares preferidos para anidar, son la madera, grietas o agujeros en el piso y en las paredes, además prefieren estar cerca del calor y la humedad. Las medidas preventivas a tomar para su control son:

- No dejar alimentos a la intemperie.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección frecuentemente y a profundidad.

- Eliminar la humedad presente en las áreas o sectores.

Las hormigas son una plaga de difícil control, ya que, por su diminuto tamaño, las barreras preventivas en algunas ocasiones no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas. Y un insecticida de baja toxicidad, utilizado para el control de este tipo de plaga, es el polvo tipo diatomita o ácido bórico, que por su composición puede penetrar en huecos, grietas y hendijas. Además, se pueden usar alrededor de enchufes y aparatos eléctricos; sirve para el control de todo tipo de insectos rastreros.

Control de murciélagos: los murciélagos se los puede combatir con específico y ACPM, vinagre, alcanfor, etc. Por lo tanto, se toma como primera medida estas sustancias, aunque en algunas no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas ya con la comunidad o un experto. Recordar que se debe llevar un control y una periodicidad de la aplicación estos métodos, para no volver a presenciar estos mamíferos placentarios.

FRECUENCIA DE APLICACIÓN DE LOS MEDIDAS DE CONTROL:

Los métodos de control basados en mantenimiento preventivo, son de constante supervisión. En el caso de medidas preventivas de carácter higiénico-sanitario, su frecuencia de realización está consignada en los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La ejecución de medidas preventivas requiere la consideración de aspectos que pueden representar un peligro para las personas; por ejemplo: trabajos de infraestructura física como el sellamiento de aberturas, pueden representar riesgos laborales para el personal o comprometer la integridad de los beneficiarios del programa. Por tal motivo cada actividad de prevención se debe coordinar e informar a todo el personal, para que se realice en un horario en el que no se realicen actividades en las instalaciones.

APLICACIÓN DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

En cuanto a la aplicación de métodos químicos, está sólo se llevará a cabo como última alternativa, es decir, cuando las medidas preventivas no hayan surtido efecto y la infestación sea demasiada. Para la aplicación de este tipo de métodos se debe haber identificado previamente el nido o refugio de la plaga, el tipo de plaga y el grado de peligrosidad en la aplicación del método químico. Antes de su aplicación se debe informar a todo el personal el químico a aplicar, la plaga a combatir, el método de aplicación, el día y la hora de aplicación y las precauciones que se deben tener.

Aspectos a considerar en la aplicación de rodenticidas o colocación de testigos (exterminio de roedores):

- No tocar los testigosdirectamente con las manos, se debe utilizar guantes desechables porque los roedores identifican el olor de las personas.
- No colocar rodenticidas en lugares donde puedan ser confundidos con alimentos.
- No hacer aplicaciones de forma indiscriminada.
- Variar siempre principio activo (veneno) del rodenticida, ya que los roedores codifican la información y crean mecanismos de inmunidad frente al veneno.

PLAN DE CONTINGENCIA

Como aporte al control de las plagas, se exigirá al personal manipulador, la implementación de los procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección a fin de contribuir en evitar la proliferación de las plagas de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2674/13.

CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR	PERIODICIDAD	FECHA PROVISTA	TIPO DE CONTROL
Bodegas de Almacenamiento de alimentos	Semestral		Fumigación y desratización.
Cocina y área de manipulación de alimentos	Permanente	Permanente	1. Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. 2. Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas. 3. Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos. 4. Mantener adecuada higiene en el lugar.
CDI	**Cuando se requiera**	**N/A**	**Fumigación y desratización**

PRODCUTOS A UTILIZAR

INSECTICIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**DOSIS**	**ANTÍDOTO**	
ANTIPEST 5 SC	DELTAMETRINA 5%	100 ml en 8 litros de H2O para 200 mt2	200 cm parafina liquida, -Lavado gástrico, -Carbón activado y sulfato sódico,	
REDENTISIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**	**CEBOS**	**ANTÍDOTO**
KLERAT	**Brodifacuoma**	**Grado 1**	**5 gr**	**Vitamina K**

ANEXO 3. Formato control de plagas

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: **LUGAR:** **FECHA:**

AREAS	Paredes y pisos libres sin fauna		Sifones y desagües con rejillas		Tomas corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con sistemas		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA																				
BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES																				
AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS (Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DE SUMINISTRO DE AGUA SEGURA



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El acceso a agua segura es fundamental para la salud y el bienestar de los niños y niñas en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Un Programa de Suministro de Agua Segura es esencial para garantizar que el agua utilizada en estos centros sea potable y no represente un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Se debe tener en cuenta el análisis de la calidad del agua, esto se debe realizar análisis regulares para determinar la calidad del agua y detectar cualquier contaminante, tratamiento del agua implementando métodos de tratamiento del agua, como la cloración o la filtración, para eliminar contaminantes y patógenos; almacenamiento y distribución, asegurándose de que el agua sea almacenada y distribuida de manera segura y higiénica; monitoreo y mantenimiento para realizar un monitoreo regular del sistema de suministro de agua y realizar mantenimiento preventivo para evitar problemas.

La implementación de un Programa de Suministro de Agua Segura en los CDI es crucial para:

- Prevenir enfermedades: reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua, como la diarrea y otras infecciones gastrointestinales.

- Garantizar la salud: proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas.

- Crear un ambiente seguro para el desarrollo y crecimiento óptimo de los niños y niñas en primera infancia.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que el uso del agua para todos los procesos que se desarrollan en las unidades de atención y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas de calidad, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar a través de las capacitaciones al personal manipulador sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

ALCANCE

Dirigido al personal manipulador de las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, preparación y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

REPONSABLES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Tanto el coordinador y el apoyo en salud y nutrición, tienen como responsabilidad gestionar la disposición de los implementos requeridos y coordinar las actividades de muestreo para laboratorio. Así como vigilar que todo el personal gestor de alimentos y de servicios generales, cumplan con los requerimientos del programa.

DEFINICIONES

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, dispuestos en las normas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos en la salud.

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

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

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Calidad del agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Fuente de abastecimiento: recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos del laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis fisicoquímico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Cloro residual libre: es aquella porción de cloro que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito para proteger el agua de posible contaminación microbiológica.

Coliformes: bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

EscherichiaColi-E-coli: bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual del desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

Tiempo de contacto para el desinfectante: es el tiempo requerido desde la aplicación del desinfectante al agua hasta la formación como producto del residual del desinfectante, de forma que esa concentración permita la inactivación o destrucción de los microorganismos presentes en el agua.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

A través de Empresa Certificada: Deberá surtirse el procedimiento que indique la empresa contratada por la Fundación Fraternidad a través del Personal de Servicios Generales: Deberá tenerse en cuenta el siguiente procedimiento para la realización adecuada y segura de la limpieza y desinfección:

LIMPIEZA

1) Programe la actividad de ser posible un día de no prestación de servicio.
2) El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo.
3) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

4) Use guantes, botas de caucho, tapabocas, delantal de caucho.
5) Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque.
6) Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones, debe comunicar de manera inmediata al Coordinador de la Unidad de Servicio y se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.
7) Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena.
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 se retira con esponja o un paño absorbente.
10) Periodicidad del lavado de tanques a través del personal de servicios generales mensual.

DESINFECCIÓN

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.
5) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).
6) Periodicidad la desinfección a través del personal de servicios generales mensual.

PARÁMETRO PARA EL CONTROL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Fuentes de agua

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura:** proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Uso del agua: Lavado y desinfección de utensilios y equipos, instalaciones en general y lavado de manos.

Controles de calidad realizados al suministro de agua potable: Los controles realizados al suministro de agua, consistirán en la determinación de los parámetros fisicoquímicos enunciados en la normatividad. En unidades de servicio donde el suministro de agua no es potable se determinará el potencial de hidrógeno (pH) y el cloro residual libre antes y después del procedimiento de potabilización mencionado en el numeral. La calidad microbiológica del agua, está asociada al manejo a nivel intradomiciliario o a nivel interno de las instalaciones; por lo tanto, es necesario realizar pruebas microbiológicas que permitan verificar que el manejo es adecuado y que el agua no es vía de contaminación. Ambos análisis se realizarán anualmente y podrán ser coordinados con el sector de sanidad del municipio o por terceros contratados por el operador.

Sistema de almacenamiento de agua: El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo. Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente.

Procedimiento para la potabilización del agua almacenada:

El siguiente procedimiento se debe aplicar cuando no se dispone de agua potable o cuando el servicio de agua potable es suspendido y es necesario utilizar el agua de almacenamiento, puesto que el cloro se evapora a las dos horas de haber recolectado el agua de la fuente.

- **Potabilizar el agua:** consiste en adicionar cloro para que cumpla con el parámetro establecido (0.3-2.0 mg/L). La cantidad de cloro al 5.25 % que se debe adicionar para cada 100 L de agua es de 5 ml (tabla 8), agitar y dejar en reposo de 3 a 4 minutos.

Si la cantidad total del agua contenida en los tanques, no se utilizará en un tiempo máximo de dos horas, se debe medir la cantidad a gastar y potabilizar únicamente la cantidad medida; teniendo en cuenta la evaporación que sufre el cloro. A partir del agua potabilizada se preparan las soluciones desinfectantes siguiendo las instrucciones del programa de limpieza y desinfección.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR EL SERVICIO EN CALIDAD DE POTABILIDAD

Verificación de instalaciones hidráulicas

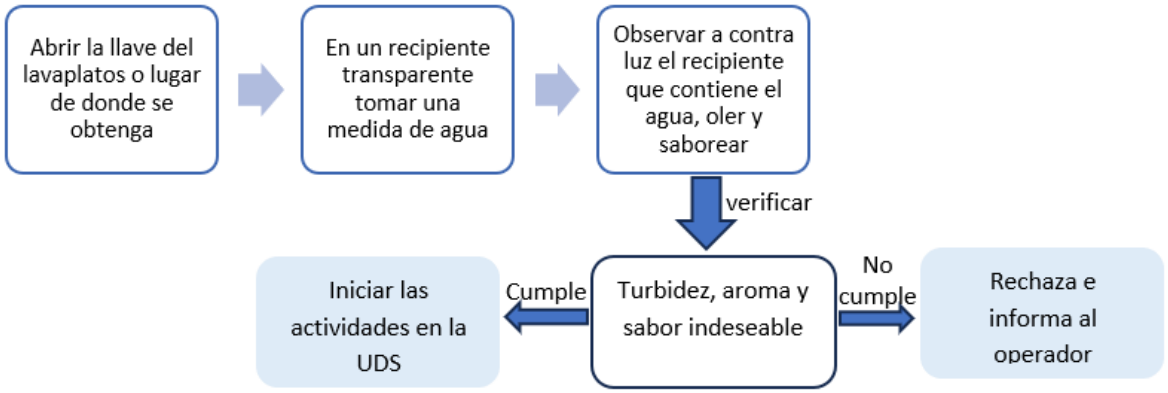
Se capacitará al personal gestor de alimentos para que realice inspecciones visuales a las redes de acueducto con las cuales cuente las instalaciones de las unidades de atención y bodegas de almacenamiento a fin de identificar filtraciones, escapes o roturas que dificulten el adecuado suministro de agua potable o evacuación de las mismas, este procedimiento se realizara diariamente o según las fallas que se presenten.

Procedimiento de potabilización agua para consumo

Teniendo en cuenta que en el departamento del Putumayo no se cuenta con agua 100% potable lista para el consumo, dentro de cada UDS se realiza un proceso de filtración, desinfección y hervido del agua, con el fin de evitar cualquier tipo de ETAS en los beneficiarios. El proceso se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Filtración:** La UDS cuenta con filtro de agua convencional el cual se encuentra instalado enseguida del lavaplatos, al iniciar la jornada se realiza la recolección de agua en una olla grande.
- ✓ **Desinfección**: Por cada litro de agua recolectada se agregan 2 gotas de cloro, se deja reposar alrededor de 1 hora.
- ✓ **Hervido:** Finalmente, se procede a hervir el agua previamente filtrada y desinfectada, durante el tiempo requerido según sean los litros de agua recolectados. Posterior a esto, ya se encuentra listo para el consumo de los usuarios.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con procesos para garantizar la utilización de agua en un día de servicio, para el lavado de manos, lavado y desinfección de las instalaciones y lavado y desinfección de los refrigerios.
- Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavarán y desinfectaran en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área donde se realicen los encuentros
- En caso de que la UDS no disponga de una fuente hídrica cercana, como ríos, lagunas o nacimientos de agua se permite para la limpieza de las manos el uso de gel antibacterial, cuidando que no se vuelva una práctica recurrente, sino de medida alternativa ante la situación de desabastecimiento de agua.

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y ALJIBES

Este procedimiento se realizará por una empresa certificada, contratada por el operador del servicio.

FRECUENCIA: La limpieza y desinfección de tanques se realizará en una periodicidad de 3 meses. La limpieza y desinfección de aljibes se realizará cada 6 meses.

ANEXO 4. FORMATO DE AGUA POTABLE

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.G7.ABS
Versión 2
Página 1 de 2
27/12/2024
Clasificación de la información
Pública

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias Tanques elevados Tanques subterráneos			(Indicar si se cuenta con informes de lavado de tanques)
Purificadores y/o filtros de agua (Incluir otros)			

(Firma)
Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

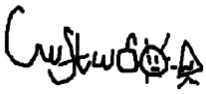
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL SGSF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ELABORADO POR:



Nathaly Delgado A
Nutricionista Dietista
T.P: 1.123.315.541

REVISADO Y APROBADO POR:



CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asis
T.P: MND 07743

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SANTO ANGEL



ELABORADO POR:

Marcela Burbano

Nutricionista Dietista

Fundación Fraternidad-2026

Contrato 86003762025

TABLA DE CONTENIDO

- Introducción 3
- Alcance 4
- Objetivo general 5
- Objetivo especifico 5
- Definiciones 6
- Programa De Limpieza Y Desinfección 8
- Programa De Residuos Sólidos 37
- Programa De Control De Plagas Y Roedores 47
- Programa De Abastecimiento De Agua 63

INTRODUCCIÓN

El CDI Santo Angel es un espacio donde los niños y niñas pasan gran parte de su tiempo, y es fundamental garantizar que estos entornos sean seguros y saludables para su desarrollo. Un Plan de Saneamiento Básico es esencial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente limpio y seguro en la UDS.

Un Plan de Saneamiento Básico en los CDI debe incluir, Limpieza y desinfección donde se estipulen los procedimientos para limpiar y desinfectar superficies, juguetes y objetos que están en contacto con los niños y niñas; Manejo de residuos donde se establezcan procedimientos para recolectar, almacenar y eliminar los residuos de manera segura y higiénica, control de vectores que cuente con medidas para prevenir la presencia de insectos y roedores que puedan transmitir enfermedades, como también Higiene personal, donde se tienen en cuenta prácticas de higiene personal para el personal y los niños y niñas, como el lavado de manos.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para Prevenir enfermedades, garantizar la salud, crear un ambiente seguro: proporcionar un entorno limpio y seguro para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos procesados y ofrecidos a los consumidores, se hace necesario conocer los procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento basados en las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para mantener las buenas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, identificar plagas, manejar los desechos y la calidad del agua. Por esta razón es necesario implementar acciones preventivas que eviten la contaminación y logre entregar a los consumidores un alimento seguro, inocuo y de calidad, como se describe en el siguiente párrafo “Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados”. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, Resolución 2674 de 2013 art. 21 almacenamiento, distribución, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

En resumen, un Plan de Saneamiento Básico es fundamental para mantener un ambiente saludable y seguro en los Centros de Desarrollo Infantil, y es esencial para prevenir enfermedades y garantizar el bienestar de los niños y niñas.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico está diseñado para dar a conocer al personal gestor de alimentos, agente educativo, auxiliares de servicios generales las actividades y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento (control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua) que deben llevarse a cabo en las unidades de atención, bodegas de almacenamiento y servicios generales que pertenezcan o administre la Fundación Fraternidad, teniendo en cuenta la implementación de los lineamientos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

OBJETIVO GENERAL

Definir los procedimientos generales de higiene que involucren las actividades de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos; así como las actividades de higienización de los Centros de Desarrollo Infantil.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Especificar las actividades correspondientes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cuanto al proceso de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Elaborar los planes y programas con procedimientos estandarizados y soporte documental.
- Capacitar y motivar al personal, para que adopte prácticas y actitudes acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer responsabilidades para garantizar la correcta ejecución del Manual de BPM y garantizar la inocuidad de los alimentos.

DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección y se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y materia orgánica que pueden servir de nutrientes a los microorganismos, en superficies, equipos, materiales, personal, entre otros. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto. (Wildbrett 2000)

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.

Desinfectante: es una sustancia química que destruye un amplio margen de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas y la desinfección es un proceso que implica la destrucción de los microorganismos a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos para obtener mejor calidad microbiológica de los alimentos.

Alcohol Antiséptico: Desinfectante para limpieza de superficies, mata e impide el crecimiento de microorganismos, solvente, inflamable, toxicidad baja, inofensivo para la piel, irritante en ojos.

Alcohol Glicerinado: Antiséptico de uso externo para lavado por fricción en seco y desinfección de manos del personal, especialmente de uso intrahospitalario. Inflamable, irritante para los ojos. Es una alternativa cuando no sea posible el lavado de manos, siempre y cuando las manos se vean visiblemente limpias.

Cloro: Es uno de los desinfectantes más utilizados. Es muy práctico y efectivo para la desinfección de microorganismos patogénicos. Se puede utilizar fácilmente, medir y controlar. El cloro se ha utilizado en muchas aplicaciones, como la desactivación de patógenos en agua potable, piscinas y aguas residuales, para la desinfección de alimentos y áreas domésticas.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

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

Higiene: 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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La aplicación de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección en diferentes áreas de un establecimiento dedicado al proceso de transformación o almacenamiento de alimentos, reduce de manera considerable los riesgos de contaminación de los productos finales y asegura la calidad de los mismos.

El programa de limpieza y desinfección describe los procedimientos a seguir en la unidad de servicio, para obtener instalaciones, equipos y utensilios libres de agentes contaminantes que pudieran afectar la calidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

Los procedimientos de limpieza y desinfección son aplicables a todas las áreas de la instalación, garantizando de esta manera ambientes higiénicos.

OBJETIVOS OBJETIVO GENERAL

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en las unidades, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.
- Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.
- Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los manipuladores de alimentos, bodegueros, transportadores y auxiliares de servicios generales tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.
- Dar a conocer los agentes químicos que se utilizaran durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El personal responsable de la entrega de alimentos y manejo de los espacios y elementos de trabajo, debe tener en cuenta las siguientes normas de salubridad para garantizar todos los procesos operativos (Almacenamiento y Distribución) los cuales conllevan a ofrecer productos con calidad.

Debe mantener la higiene personal y permanecer siempre limpia la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para su trabajo, además de contar con un estado de salud optimo (certificado médico) que impida la trasmisión de enfermedades por contacto con los procesos y contar con una experiencia especifica en la manipulación de alimentos lo cual facilita la adaptación a los procesos, por ello se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Baño diario

El baño diario en el personal manipulador de alimentos es fundamental para eliminar la transpiración, los malos olores que el cuerpo produce naturalmente y en especial generar una apariencia limpia y fresca durante la prestación del servicio.

- ✓ Lavado de manos

Todo manipulador de alimentos debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación de la unidades de atención**.**

El lavado de manos evita la transmisión de la contaminación cuando por alguna razón durante los procesos ha ocurrido lo siguiente:

- Se ha utilizado el baño o manipulado basura.
- Se han manipulado productos crudos como carne, pollo, frutas y verduras. Se ha estado en contacto con objetos como el teléfono, dinero, puertas.
- Se ha estornudado o tosido, tocado la boca, nariz o cabello. Los implementos para un adecuado lavado de manos son:
  -Lavamanos.
  -Agua limpia.
  -Jabón líquido antibacterial.
- Antes de lavar las manos asegurarse de:
  -Tener las uñas cortas y sin esmalte
  -Retirarse anillos, argollas, pulseras, aros, relojes, etc., y todo aquello que pueda entorpecer el proceso de lavado de manos.

El procedimiento de lavado de manos se debe desarrollar por todo el personal que labora en las unidades de atención, Bodegas de Almacenamiento y/o Transporte de Alimentos; antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cualquier cambio de actividad y al finalizar la jornada.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS DEL GESTOR DE ALIMENTOS

Retirar todos los accesorios que se porten en manos y antebrazos.

↓

Humedecer las manos con agua

↓

Aplicar una cantidad suficiente de jabón líquido antibacterial

↓

Enjabonar las manos y antebrazos, frotándose entre los dedos, las manos y antebrazos

↓

Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo el jabón

↓

Iniciar las actividades de manipulación de alimentos



En cada unidad de atención, Bodega de Almacenamiento y/o Vehículo de Transporte se debe seguir los procedimientos de limpieza y desinfección según lo señalado por la resolución 2674/13; además de las descritas en este plan que incluye la información necesaria para implementar las actividades de control sanitario.

La limpieza se debe realizar al iniciar y terminar la jornada la cual corresponde al retiro de las partículas de suciedad visibles en las instalaciones, materias primas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje; considerándose como las fuentes de contaminación directa de los productos procesados sino se aplican las prácticas de higienización.

La desinfección será empleada para utensilios y equipos, paredes y pisos, materias primas, ambiente laboral y ropa de trabajo como medida para la destrucción de microorganismos, que, al

no evitarse, pueden ocasionar contaminación. Para que haya un saneamiento efectivo deben aplicarse dos reglas básicas: La primera, que todos los residuos de las superficies deben eliminarse previamente debido a que estos consumirían gran parte de la acción del agente desinfectante. La segunda regla es tener en cuenta la frecuencia con la cual se van a utilizar los equipos, utensilios y menajes inmediatamente o mucho después de haberse realizado la desinfección para evitar contaminaciones posteriores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Métodos de limpieza: para la limpieza de superficies o áreas se utilizan detergentes, los cuales eliminan la suciedad como polvo, tierra, grasa u otras materias indeseables. Se usan para limpiar las instalaciones en general, equipos y utensilios.

Métodos de desinfección: la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, pero generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que haya sido precedido de una rigurosa limpieza. El uso continuo de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes, por tal motivo es indispensable alternar el uso de desinfectantes químicos.

Detergentes a utilizar: Para el uso de detergentes se debe tener en cuenta, que para áreas o superficies en contacto con alimentos, estos deben estar desprovistos de fragancias. A continuación, se mencionan algunos detergentes y jabones ideales para el área de almacenamiento de alimentos y áreas pedagógicas.

- **Detergente en polvo:** detergente granulado de uso doméstico sin aroma, utilizado para la limpieza de utensilios, pisos, paredes e instalaciones físicas en general.

- **Jabón azul en barra:** jabón azul de uso doméstico utilizado para brillar ollas, lavado de paños multiusos y lavado de manos.

- **Limpiador de pisos aromatizado:** limpiador antibacterial aromatizado, ideal para pisos, paredes y baños. Presentación líquida. Su efecto antibacterial no exime de la utilización de los otros desinfectantes definidos para estas áreas, ya que el espectro bactericida de este producto no es amplio. Su uso se prioriza para aromatizar los ambientes.

Métodos de desinfección: el método utilizado para la desinfección de las instalaciones, superficies y/o utensilios, es el método químico (uso de productos químicos autorizados), para lo cual se utilizarán los siguientes desinfectantes:

- **Hipoclorito de sodio:** adquirido comercialmente a concentración de 5.25 %, presentación líquida, su ingrediente activo es el hipoclorito. Es de amplio espectro, es decir, actúan sobre bacterias, hongos, levaduras, virus y esporas. Son económicos. El uso depende de la superficie o elemento que se va a desinfectar.

- **Jabón antibacterial para manos:** este producto es utilizado para la desinfección de manos de los usuarios y el personal a cargo de la unidad, en el mercado existe gran variedad de este producto, pero se debe tener en cuenta que tenga un espectro letal para hongos, bacterias y virus.

PROCEDIMIENTO PREPARACION DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Estas actividades serán responsabilidad de los manipuladores de alimentos de las unidades y Bodegas de Almacenamiento.

Métodos de preparación de soluciones detergentes y desinfectantes.

Tabla 1: Preparación de soluciones detergentes.

VOLUMEN DE AGUA EN LITROS (L)	CANTIDAD DE DETERGENTE A ADICIONAR EN GRAMOS (g)	
	SUPERFICIES GRASAS	SUPERFICIES NO GRASAS
1	10	7
10	100	70
20	200	140
30	300	210
40	400	280
50	500	350

Las cantidades de uso del jabón en barra, se realizará bajo criterio de la persona encargada de la limpieza, ya que su presentación así lo amerita.

Para la preparación de una solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % se deben seguir las especificaciones de la tabla Nº 2 y proceder de la siguiente manera:

- Determinar la concentración de solución desinfectante en ppm, que requiere la superficie a desinfectar.
- Definir el volumen de agua necesario para la desinfección.
- Relacionar el volumen de agua definido, con la columna correspondiente al volumen de hipoclorito de sodio al 5,25% a la concentración determinada.

Tabla 2. Preparación de sustancias desinfectantes Hipoclorito de sodio al 5.25%

VOLUMEN DE AGUA A PREPARAR EN LITROS	manos 75 ppm	Equipos y utensilios 100 ppm	Paredes, ventanas, techos, puertas, tanques, 300 ppm	Pisos, desagües, servicios sanitarios, recipientes de recolección de desechos, escoba y trapeador. 500 ppm
	TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN MINUTOS			
	5	8	10	15
VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN cc O ml				
1	1.5	2	6	9.5
2	3	4	11.5	19
3	4.5	6	17.	28.5
4	6	8	23	38
5	7	9.5	28.5	47.5
6	8.5	11.5	34	57
7	10	13.5	40	67
8	11.5	15	46	76
9	13	17	51.5	86
10	14.5	19	57	95
20	28.5	38.	114	190.5
REQUIERE ENJUAGUE				

INSUMOS PRINCIPALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El detergente para las operaciones de limpieza será en polvo, sin aroma, en la línea económica el cual es de fácil consecución en el mercado, también deberá permanecer en un lugar seco y protegido de la luz directa del sol (ver ficha técnica No. 2).

a) FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Detergente**
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Dedocelibenceno, sulfato de sodio, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositantes
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Polvo detergente multiusos de color blanco y fosfato de sodio.
USOS	Especialmente para ropas; pero es viable su uso en pisos, paredes, techos, vidrio, limpiones, tanques de reserva de agua y superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar los empaques.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapabocas.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, No inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

En las unidades el desinfectante a utilizar es el hipoclorito de sodio(límpido) de uso comercial equivalente a una concentración de 5.25% debido al alto poder de eficiencia, es económico y fácil de conseguir en el mercado. Debe conservarse en sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol (ver ficha técnica No. 2).

Para preparar la solución desinfectante, el personal manipulador debe tomar un recipiente plástico, medir la cantidad de agua limpia que requiera preparar y medir la cantidad de hipoclorito de sodio (límpido) de acuerdo a la cantidad de agua, diluir o mezclar mediante agitación, conservar la solución hasta el momento de su uso y aplicarlos tantas veces como sea necesario teniendo en cuenta el procedimiento a seguir.

b) FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Blanqueador**
TIPO DE PRODUCTO	Desinfectante
PRINCIPIO ACTIVO	Hipoclorito de sodio al 5.25%
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde- amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5.25% de hipoclorito de sodio Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo
USOS	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de la luz directa del sol o de cualquier fuente de calor.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico y tapabocas para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación por ser un producto irritante y corrosivo.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Los buenos hábitos higiénicos al momento de consumir los alimentos procesados, depende la seguridad y garantía sanitaria para evitar la contaminación alimentaria trasmitidas por los alimentos; por ello es importante tener en cuenta el adecuado lavado de manos antes de consumir los productos.

c) FICHA TÉCNICA JABÓN EN BARRA

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Jabón en barra de color azul y olor característico.
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Jabón anhidro -Tensoactivos aniónicos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Pasta regular coloreada, en este caso azul, Perfumado, miscible en agua, sólido, pero puede ser fácilmente humedecido y convertido en espuma al entrar en contacto con el agua. Principalmente compuesto por las sales de sodio de los ácidos grasos, producto de la saponificación de grasas.
USOS	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar. Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directosdel sol.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener fuera del alcance de los niños.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

d) FICHA TÉCNICA LIMPIAPISOS AROMATIZADO

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Limpia pisos aromatizado
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Agentes tensoactivos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Este producto es una combinación de agentes limpiadores, detergente, tensoactivos y desinfectantes, con fragancias adicionadas dejando en el ambiente un delicioso y agradable aroma residual.
USOS	Usar un chorro de limpiador de pisos en media cubeta con agua, para limpiar fácilmente la grasa, el polvo y la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo o esponja.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de caucho

MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Rotación de los desinfectantes en las diferentes áreas:

Los diferentes desinfectantes propuestos deben rotarse según el siguiente cronograma de aplicación y teniendo presente los procedimientos de limpieza y desinfección.

Aspectos a considerar en la aplicación de los desinfectantes:

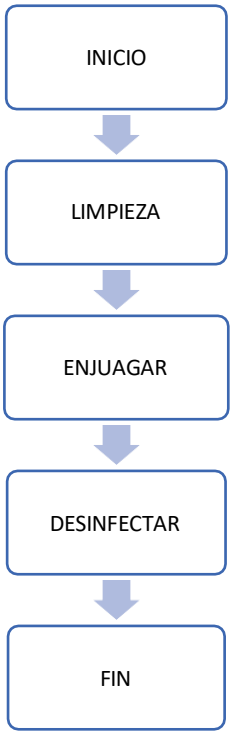
- Tiempo de contacto del desinfectante, el cual varía según la superficie a desinfectar o el tipo de desinfectante aplicado.
- No exceder o disminuir las concentraciones especificadas en las tablas, ya que de esta forma puede ocurrir una contaminación química en los alimentos o ser ineficiente la desinfección.
- No mantener soluciones desinfectantes por tiempos prolongados, para evitar que se conviertan en reservorio de microorganismos o se evapore el desinfectante.
- Los recipientes de las soluciones desinfectantes deben estar limpios y previamente desinfectados.
- No preparar las soluciones haciendo mezcla de los desinfectantes con los detergentes, ya que de esta forma disminuye su eficacia; además algunos desinfectantes no se pueden mezclar con cierto tipo de detergentes porque forman sustancias tóxicas (seguir las instrucciones de la ficha técnica).

Almacenamiento de las sustancias detergentes y desinfectantes

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los complementos alimentarios y/o refrigerios. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos. El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y verduras son alimentos a los que deben realizarse una adecuada limpieza y desinfección para lograr eliminar en gran medida microorganismos capaces de causar daño en la salud de los consumidores; por esto antes de procesarlos, es importante que se realice el siguiente procedimiento:



a) Retirar todas las partículas visibles innecesarias (tallos, hojas, raíces)

b) Con ayuda de las palmas de las manos frotar el alimento con agua limpia

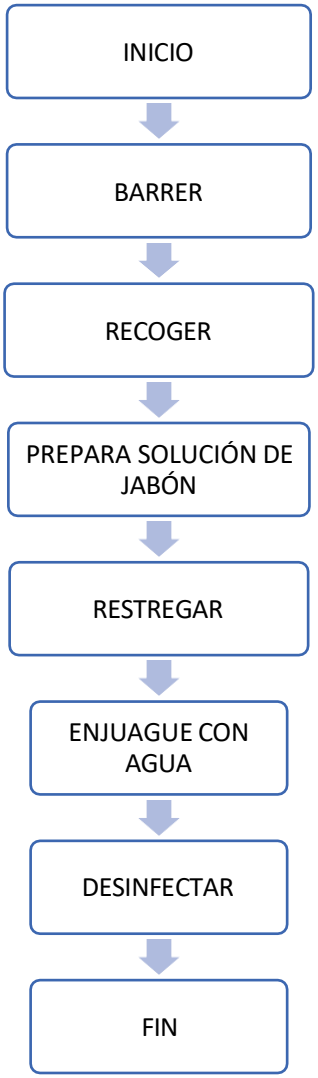
c) Preparar en un recipiente la solución desinfectante y sumergir las frutas y verduras

d) Dejar actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

e) El producto queda listo para el proceso de pelado y picado de acuerdo a lo requerido

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION PISOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en las diferentes áreas operativas: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Con la escoba barra las áreas, asegurándose de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos y/o enseres. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b) Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor colóquelos en la caneca de residuos inorgánicos el cual debe contener bolsa plástica y estar rotulada.

c) En un balde prepare la solución de detergente, humedecer el piso con esta solución.

d) Restriegue con la ayuda de la escoba o cepillo la solución detergente hasta formar espuma, retirar toda la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherido en el piso.

e) Enjuague con agua limpia hasta retirar todo el exceso de la solución y con la ayuda del trapeador secar el piso.

f) Después de terminado el trapeado, verificar que el piso no haya quedado con el jabón, en el balde limpio prepare la solución desinfectante, humedezca el trapeador limpio en la solución y páselo por todas las áreas que ya estén limpias.

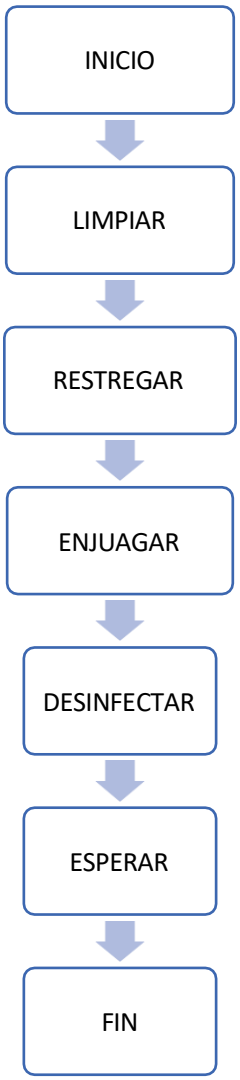
g) Deje actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

h) g. Dejar secar

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 7** **PISOS**		
ETAPA	**SUSTACIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba	Barrer toda la superficie, corriendo objetos para alcanzar todos los lugares.	Antes, durante y después de la ejecución del servicio.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente.	Recipientes, escoba y trapeador	Si es aseo general, esparcir la solución detergente sobre el piso y restregar con la escoba. Si es aseo de rutina, sumergir el trapeador, (previamente limpio y desinfectado a 500 ppm), en la solución detergente, escurrir y frotar el piso con fuerza.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, manguera, balde.	Para aseo general esparcir agua con balde omanguera y escurrir el agua con escoba. Humedecer el trapeador previamente limpio y desinfectado en agua limpia. Frotar la superficie, cambiar el agua, lavar el trapeadory repetir el procedimiento hasta la completa eliminación del detergente.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes, jeringas de 10 y 50cc, escoba, trapeador y guantes plásticos.	En aseo general, esparcir la solución desinfectante a 500 ppm y dejar actuar 15minutos.		
Enjuague final	No enjuagar. Escurrir el piso con escoba cuando es aseo general.				
Secado	Cuando es aseo general, escurrir con trapeador previamente limpio y desinfectado.				

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, mesas y sillas, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas, canastillas y estibas. También aplica en las áreas de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar en la superficie a limpiar, estos se deben depositar en las canecas de residuos orgánicos.

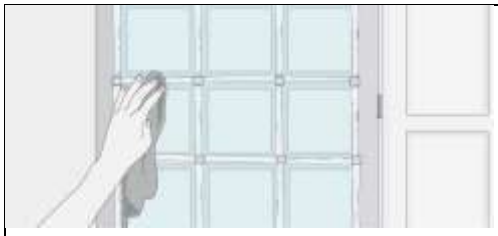
b) Prepare la solución de detergente, y humedecer la superficie, dependiendo de la cantidad de suciedad, restriegue con una esponja o esponjilla hasta retirar toda la suciedad.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hallan quedado residuos de detergente, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante

f) Dejar secar.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN No 5

PAREDES

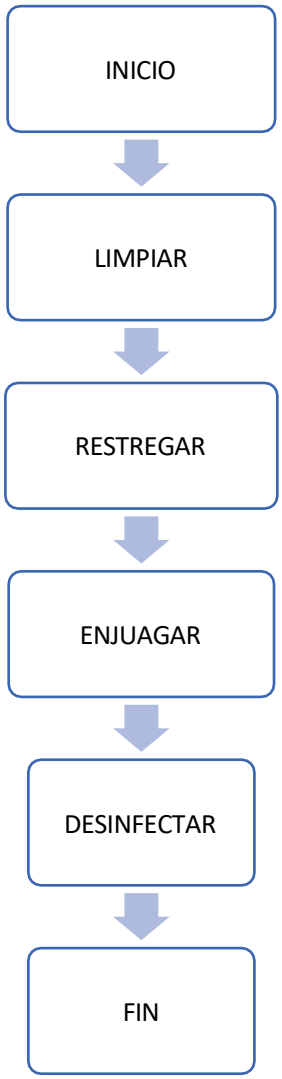
ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Prelimpieza.	Agua	Recipientes, manguera, escoba.	Si es aseo general, retirar el polvo de toda la superficie con la ayuda de agua a presión (manguera) o con la escoba limpia y seca.	Cada que sea necesario	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos, zabras.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes dedifícil acceso con cepillo o zabra.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera.	Adicionar agua con recipientes o conla ayuda de manguera para el arrastre del detergente y la suciedad.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %.	Jeringas de 10 y50 cc.	Preparar la solución desinfectante a300 ppm y esparcir sobre la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar hasta total eliminación del desinfectante.		
Secado	Secar al ambiente				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
			PUERTAS Y VENTANAS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Paños multiusos, recipientes, manguera.	Si es aseo general, retirar el polvo con la ayuda de agua apresión.	Diariamente	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes de difícil acceso concepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera	Adicionar agua con recipienteso con la ayuda de manguera para el arrastre del detergentey la suciedad disuelta.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %. Alternar el uso de los desinfectantes.	Recipientes con escala volumétrica, jeringas de10 y 50 cc, guantes plásticos.	Preparar la solución desinfectante a 300 ppm y esparcir sobre la superficie.Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar con agua hasta totaleliminación del desinfectante.		
Secado	Ninguna	Paños multiuso.	Secar las ventanas y las puertas.		

	**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 3** **MESAS Y SILLAS**				
ETAPAS	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Paños multiusos.	Retirar las partículas de suciedadvisibles.	Al iniciar y finalizar el consumo de los alimentos y al terminar la jornada de servicio en las aulas.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente.	Zabras, cepillos, balde o recipientes	Impregnar la superficie de solución detergente y frotarla conla ayuda de los implementos.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, paños multiusos.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes con escala volumétrica, balde, jeringas de 10 y 50 cc, paño multiuso. Guantes plásticos.	Esparcir la solución desinfectantea 100 ppm, sobre la superficie y dejar actuar por 8 minutos		
Enjuague final	Agua	Recipientes, paño multiuso.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Secado	Ninguna	Toallas desechables.	Secar con toallas desechables oal ambiente.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION DE UTENSILIOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios menores que se encuentren en las áreas operativas.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y de los demás utensilios, depositarlos en los recipientes de los residuos orgánicos.

b) Con ayuda de una esponja o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos, restregar el utensilio hasta generar espuma.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en el utensilio no hallan quedado residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante como máximos 5 minutos

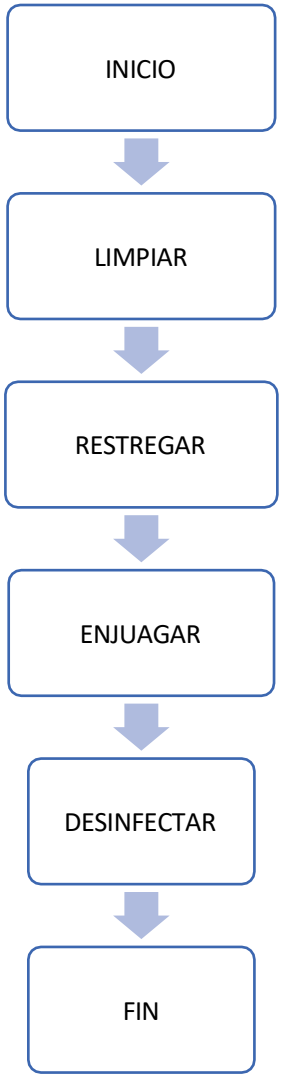
f) Enjuagar con abundante agua

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los dias con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION EQUIPOS

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos básicos que se encuentren en las áreas operativas (Estufas, Licuadoras, Neveras, Congeladores).



a) Asegurarse de que el equipo este apagado, desconectado y desocupado según corresponda. En el caso de las estufas, hornos y planchas cuando aún estén calientes, con la ayuda de una espátula retire los excesos de grasa y residuos orgánicos y deposítelos en la caneca de residuos orgánicos.

b) Desmontar las partes desarmables del equipo como parrillas, cuchillas, vasos, etc.

c) Con la ayuda de una esponja y/o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos restregar los equipos hasta lograr espuma.

d) Enjuagar con agua limpia hasta retirar totalmente el exceso de jabón.

e) Después de terminar verificar que en el equipo no haya quedado con residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias

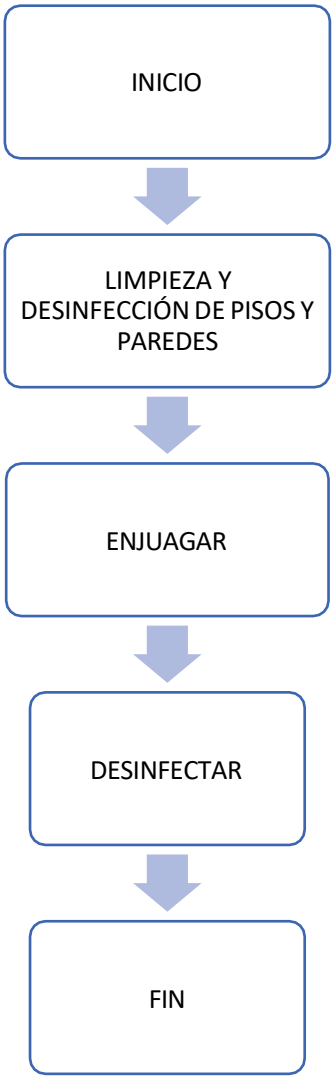
f) Deje actuar el desinfectante por el tiempo establecido.

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION BAÑOS

Este procedimiento aplica para los servicios sanitarios con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales exclusivo para esta labor. Los manipuladores de alimentos no deben, en lo posible, ejecutar estas actividades toda vez que se convierte en riesgo de trasmisión de contaminantes por gérmenes o patógenos propias de los baños.



a) Seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y paredes

b) Con la ayuda de una escoba o cepillo restregar esparciendo la solución de detergente, hasta la espuma por el piso, paredes y con la ayuda de un churrusco el inodoro. Con agua limpia retirar todo el exceso de jabón.

c) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos de jabón, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

d) Deje actuar el desinfectante

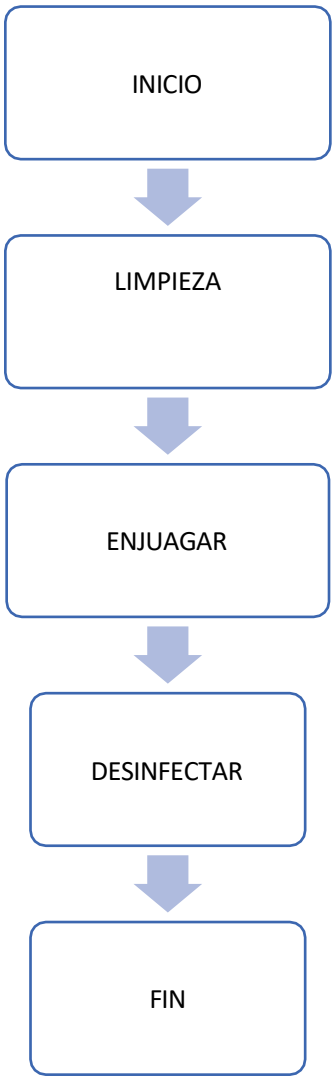
e) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** **SERVICIOS SANITARIOS**		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Guantes, manguera o recipientes.	Retirar el contenido de la cesta. Bajar la llave de la cisterna y adicionar agua a todas las superficies (paredes, techo, piso, puertas, cisterna).	Diariamente, antes y después de la jornada.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Guantes, balde con escala volumétrica, escoba y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies. Restregar la taza con el cepillo de baño, por dentro y por fuera. Con la escoba restregar techo, paredes, puerta y piso.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar la cisterna hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50 cc y recipiente pequeño	Preparar la solución desinfectantede acuerdo con la tabla definida, 500 ppm. Esparcirla por todas la superficie.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES Y ELEMENTOS DE ACERO

Este procedimiento aplica para los elementos en acero como mesones o utensilios de cocina con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación, debe ser realizado por el personal de manipulación o servicios generales exclusivo para esta labor.



a) Enjuagar con agua con el fin de realiza la limpieza básica del elemento o superficie y eliminar suciedad.

b) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

c) Deje actuar el desinfectante

d) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

	DOSIFICACIÓN AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACION AL 10%		
LUGAR O ELEMENTO	**CANTIDAD**	**APLICACIÓN**	**TIEMPO DE ACCION**
SUPERFICIES	5 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	10 MINUTOS Y ENJUAGAR
PLATOS, VASOS, EQUIPOS, UTENSILIOS	2 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	3 MINUTOS Y ENJUAGAR
NOTA: LOS ELEMENTOS DEBEN ESTAR LIBRES DE SUCIEDAD O RESIDUOS DE GRASA. REALIZAR LIMPIEZA PREVIA A LA DESINFECCIÓN CON AMONIO CUATERNARIO			

	**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 9** **TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA**				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Alistamiento	Vaciar el contenido del tanque				
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba, balde.	Restregar con la escoba toda la superficie del tanque, adicionar agua y vaciar nuevamente el contenido.	Una vez al mes para tanques con tapado hermético. Semanal para tanques sin tapa.	Personal encargadode la unidad. .
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, escoba, cepillo y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con la escoba y en partes de difícil acceso con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar nuevamente el contenido. Repetir el procedimientohasta total eliminación del detergente y la suciedad.		
Desinfección	hipoclorito desodio 5.25 %	Guantes, balde, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectantea 300 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				
Secado	No				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** **RECIPIENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS**		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipiente	Enjuagar con agua.	Después de vaciar el contenido del recipiente.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, cepillo, guantes y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua por toda la superficie hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante de rutina)	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectante a 500 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				

REGISTRO Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

El control de las actividades definidas en el programa, se verificará mediante la implementación y respectivo registro, se encuentra en el Anexo 3. Formato de Limpieza y desinfección.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que antes de iniciar el encuentro se realice la verificación de posibles riesgos para los niños, como piedras puntiagudas para el caso de unidades abiertas, vidrios, puntillas, tornillos expuestos, astillas o latas levantadas, plantas que causen daño, ramas, etc. Al igual que colocar una cartulina, papel o fomi en los toma corrientes así no se disponga de energía en la unidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente, el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia, el plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, esos aspectos y procedimientos son:

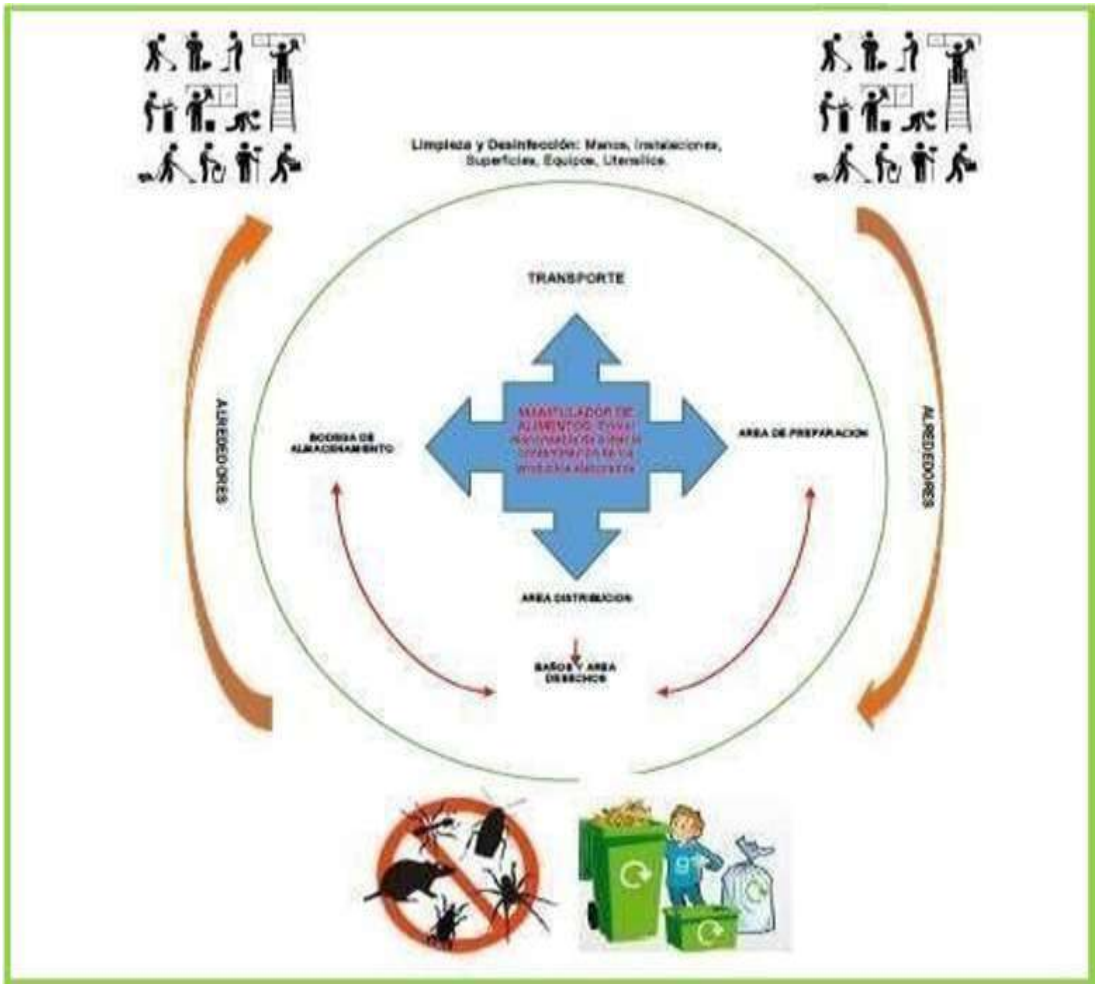
En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto o de no contar con suministros de agua, se debe disponer de tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa) o bolsas de agua para llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos de los participantes y talento humano.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

En las zonas urbanas, los vehículos para el transporte serán thermoking, camiones o camionetas los cuales cuenten con las condiciones higienico sanitarias para el transporte de alimentos y dependiendo de la naturaleza de los productos a fin de evitar deterioro. Teniendo en cuenta la topografía del área y las condiciones climáticas que se presentan constantemente en las zonas, el mecanismo para el transporte de los alimentos y cumplir con la entrega de productos, materias primas y/o insumos serán los que cuenten con las condiciones mecánicas (camionetas, moto cargueros, tracción animal o a pie), para garantizar la llegada a los puntos de atención. Para garantizar la inocuidad de las materias primas, se transportaran en recipientes que estén fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y conservaciones de las temperaturas de acuerdo a la naturaleza de los productos, además de implementar las medidas

básicas de higienización como son: Lavado frecuente generalizado del vehículo, cambio de acuerdo al uso de llantas, aceite y revisión mecánica, utilización de los equipos básicos de seguridad (extintor y botiquín) y cumplimiento documental exigido para la movilización vehicular. Los vehículos deben ser lavados de forma frecuente con detergente y agua, preferiblemente a alta presión, en su parte exterior e interior, incluyendo la limpieza de tapetes, piso y estibas garantizando el retiro de toda suciedad. Luego se procede a la desinfección de la parte interna siguiendo el protocolo definido para superficies. Los procesos anteriormente expuestos aplican también para los elementos del vehículo con el fin de evitar contaminación de los productos que en ellos se transportan.

MAPA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS ACCIONES PREVENTIVAS



- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos cantidad de agua.
- ✓ Barrer antes de trapear, reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar lo cual elimina la mayor parte de los contaminantes, de ésta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones o accesorios de cocina.

ACCIONES CORRECTIVAS

- ✓ Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno.
- ✓ Métodos correctamente aplicados.
- ✓ Personal entrenado para tal fin.
- ✓ Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado.
- ✓ Elección correcta de detergente y desinfectantes.
- ✓ Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección (detergente y desinfectante).
- ✓ Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- ✓ Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos.
- ✓ Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- ✓ Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- ✓ No se deben utilizar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc. Pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos se recomiendan el uso de elementos desechables.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar frecuentemente al personal manipulador en los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

ANEXO.1 Formato de limpieza y desinfección

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-I-O.GTA.85
Versión 2
Página 1 de 1
27/12/2021
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: | LUGAR: | MES:

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO																									
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																									
(Incluir demás elementos)																									
(Incluir demás elementos)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

(Firma)
Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fundación fraternidad
Servicio Social y Cumplimiento
NIT 900-135.278-5

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos para realizar una adecuada separación y almacenamiento temporal de los residuos sólidos que resultan de las operaciones propias de preparación e higienización general en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento y así evitar la contaminación de los alimentos y minimizar el impacto ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo sobre la importancia de realizar una adecuada separación de los residuos generados de las actividades propias del procesamiento de Alimentos.
- Evitar la contaminación de las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y en general los alimentos que allí se producen, evitar la contaminación cruzada y minimizar el impacto ambiental.
- Dar a conocer los tipos de residuos que se generan durante las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Preparación y Distribución; además el mecanismo de separación.

ALCANCE

Este programa está orientado hacia la disposición y manejo de los residuos sólidos generados de las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Producción y Distribución en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, mediante la recolección, almacenamiento y manejo final, bien sea entregando a la empresa de recolección de los desechos del municipio o mecanismos adoptados por algunos puntos de atención (pozo séptico) cuando en la zona no existe recolección municipal. Sera aplicado por el personal manipulador, auxiliar de bodegas de almacenamiento y/o auxiliares de servicios generales.

CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

De acuerdo a la naturaleza de las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, los residuos que en estos lugares se generen.

Los residuos sólidos y los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente por medio de la reutilización, el reciclaje, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve a beneficios sanitarios. Nota: En ningún servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento existe tratamiento de residuos líquidos ya que los residuos resultantes de las operaciones van por la tubería de los alcantarillados con los cuales cuentan las infraestructuras o por desagües artesanales diseñados en las áreas rurales.

DEFINICIONES:

Residuos orgánicos: Son sustancias que pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto. Como por ejemplo, cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.

Residuos no peligrosos reciclables - inorgánicos: pueden volver a ser utilizados en otros procesos productivos como son el papel, cartón, periódico, plástico (limpios), vidrio. Reducir: Es disminuir la cantidad de residuos que se producen.

Reutilizar: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo, los envases de plástico.

Reciclar: Método que se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo, árboles, en el caso del papel.

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

La separación de los residuos en la fuente, es una actividad que debe realizar cada manipulador de alimentos, auxiliar de bodega o auxiliares de servicios generales con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación por lo que los recipientes deben ser identificados de acuerdo a la naturaleza de los residuos.

A pesar de no existir a nivel internacional un acuerdo con respecto al código de colores y teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2476/13, los desechos generados en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento serán separados así:

- **Bolsa Blanca:** Residuos aprovechables limpios y secos (plástico, vidrio, metales, papel, cartón).
- **Bolsa Verde:** Residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas).
- **Bolsa Negra:** Residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles metalizados)
- **Bolsa Roja:** Residuos peligrosos, infecciosos o biosanitarios (guantes, agujas, mascarillas).

Los residuos ya identificados se almacenaran en canecas plásticas las cuales deben contener bolsa plástica según corresponda y con tapa para evitar la proliferación de las plagas, cada una de estas se marcarán para dejar claro que tipo de residuo sólido que debe almacenarse en ella (orgánico o inorgánico), ubicadas en un área fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución; se destinará un área específica independiente de otras áreas del punto de atención para almacenar por un tiempo corto. Una vez llenos, los desechos se podrán ofrecer a las empresas de recolección de residuos de cada municipio o a través de la metodología del reciclaje (elaborar manualidades o como los de alimentos (cascaras, sobras, etc) se podrán utilizar como abono o alimento para animales domésticos.

Las canecas se desocuparan diariamente por los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y auxiliares de servicios generales una vez finalizada la prestación del servicio, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo municipal o disposición final (pozo séptico) en las áreas rurales en donde no se cuenta con servicio de recolección municipal, las canecas se lavaran teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección descritos en el programa de Limpieza y Desinfección (ver procedimiento de L&D de superficies) y en horas en que haya concluido el servicio.

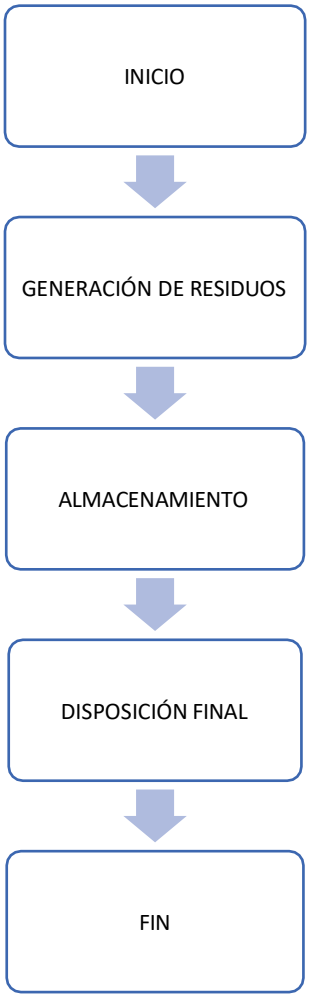
CODIGO DE COLORES

Teniendo en cuenta la naturaleza de los residuos generados en las unidades de servicio, localización de las zonas en donde se opera, la fácil en la consecución de las bolsas plásticas y cumplimiento de lo señalado en la resolución 2674/13, los colores que se dispondrán para la disposición de los residuos serán:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, se disponen en una caneca con bolsa verde o (negra) y tapa, además identificada, este tipo de residuos pueden utilizarse como alimento para animales domésticos o abono (huertas caseras), también pueden ser alistados para la recolección local de basuras del municipio y disposición final según criterio de cada empresa pública de recolección.

Reciclables o Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, vidrio, plástico, cartón y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje; se dispondrá en bolsas de color BL.

RESIDUOS	COLOR
ORGANICOS: (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo, restos de comida y cortes de césped).	BOLSA/CANECA VERDE
INORGANICOS: (Plástico, metales, hojas de papel y cartón).	BOLSA/CANECA BLANCA
NO APROVECHABLES: (Papel higiénico, servilletas y cartón con comida, residuos relacionados directamente con el COVID- 19 como tapabocas, guantes, gorra).	BOLSA/CANECA NEGRA



Alistamiento, almacenamiento, preparación, distribución y/o servido

Residuos orgánicos: bolsa **VERDE**
Residuos inorgánicos: bolsa **AZUL**

Residuos orgánicos: Abono o para alimento animal.
Residuos inorgánicos: Reciclaje mediante transformación en manualidades.

a) Separar de acuerdo a la naturaleza del residuos: orgánico e inorgánico

b) Disponer en la caneca con bolsas los residuos, según corresponda su naturaleza.

c) Entregar a la empresa de recolección municipal o según corresponda en cada zona de atención como es el caso de los pozos sépticos en las áreas rurales.

d) Aseo, área de recolección y alistamiento para la próxima jornada.

ACTIVIDAD O RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RECURSOS	RESPONSABLE
1	Disponer las canecas con bolsas de colores según la caracterización de residuos.	Al inicio de las labores.	Bolsas y canecas	Gestoras de alimentos y servicios generales.
2	Separar el residuo de acuerdo con sus características en las canecas correspondientes.	Diaria – En el transcurso de la jornada.	Canecas, bolsas para basuras, escoba, recogedor.	Gestoras de alimentos y servicios generales.
3	Registrar tipo de residuos sólidos y líquidos generados.	Antes de la recolección. Al finalizar el día.		
4	Disposición final de residuos	2 veces en la semana –		
5	Almacenar temporalmente los residuos alimenticios.	Diaria – En el transcurso de la jornada.		

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto al impacto ambiental que estos residuos ocasionan:

- ✓ Uso de guantes plásticos negros destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diarias de las canecas según el protocolo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal manipulador.
- ✓ Se debe presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos o disponer en el pozo séptico (en las zonas en donde no existe recolección municipal).
- ✓ No se debe permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero para evitar el estancamiento de residuos.

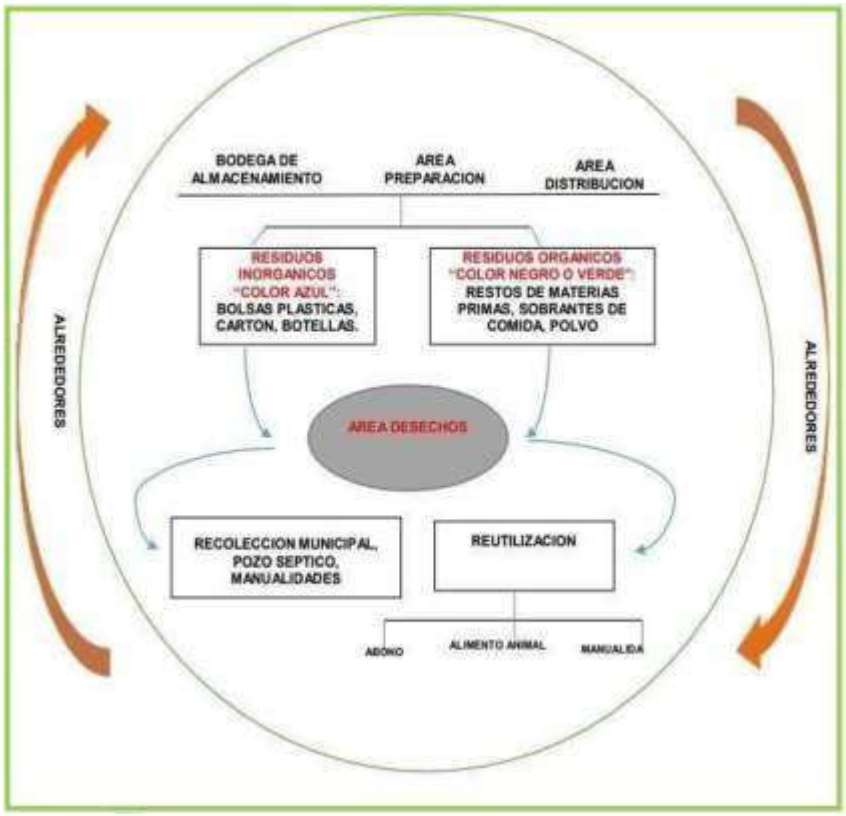
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reutilizables “ORGANICOS” (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida) “INORGANICOS” (Hojas de papel, vidrio, plástico, cartón) en actividades relacionadas con manualidades, huertas caseras o compostaje.
- ✓ Teniendo en cuenta que las preparaciones de alimentos que se ofrecen a los consumidores por lo general son cocidas, se evita que existan sobrantes de aceite que se conviertan en riesgo de contaminación. Para los casos en donde resulten dichos sobrantes, se explicara al personal manipulador que se debe almacenar en un recipiente plástico con tapa y entregar a la empresa de servicios públicos municipales para su disposición final; en las áreas rurales se dispondrá en los pozos sépticos con los cuales se cuenten.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que el procedimiento de control de los residuos no sea aplicado con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar al personal manipulador los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

MAPA GENERACION Y EVACUACION RESIDUOS AREAS



- En el casco urbano los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos por el municipio para su disposición y manejo final.

DISPOSICION DE RESIDOS LIQUIDOS

Para la disposición de residuos líquidos como el aceite de cocina se debe dispondrá de un emprendimiento artesanal de jabones a quien se entregará dicho residuo cada 2 o 3 meses, dependendiendo de la cantidad de residuo generado.

El residuo se almacenará en una botella plástica de aceite en donde se agregará el producto, el cual deberá estar rotulado y almacenado en un espacio a parte.

ANEXO 2. Formatos para programa de residuos solidos

PROGRAMA DE SECHO S SÓLIDO S

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identifique de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos definidos para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1°Semana					2°Semana					3°Semana					4° Semana					5°Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES (INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																									TOTAL MES
	1°Semana					2°Semana					3°Semana					4° Semana					5°Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE COSTE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
FORMATO REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F.40.GT.ABS
Versión 2
Página 2 de 2
21/12/2021
Clasificación de la Información
Pública

PROGRAMA RESIDUO S SOLIDO S

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CRITICO DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

(Firma)

Nombre:
Cedula:

Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Las plagas ocasionan, transmiten y propagan enfermedades. Su presencia resulta molesta y desagradable; contaminan e inutilizan los alimentos, deterioran los establecimientos o los bienes que en él se encuentran y son vectores de ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El Programa de Control de Plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores, mediante la utilización de recursos necesarios y la aplicación de procedimientos seguros en cuanto al manejo de los productos aplicados, que son químicos de naturaleza tóxica y que un manejo inadecuado los convierte en un peligro inminente para los alimentos, el personal y los niños niñas beneficiarios del programa.

Consiste en prevenir la proliferación de plagas (moscas, hormigas, zancudos, cucarachas o roedores) en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, en las áreas de alistamiento, almacenamiento, producción, distribución y alrededores. Por ello se hace necesaria la implementación de un programa de control de plagas en el cual se encuentran las pautas básicas para evitar la proliferación de las plagas y multiplicación de microorganismos.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso o proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, roedores), ya que la evidencia o existencia de estas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo de las diferentes áreas la importancia de implementar las medidas higiénicas de manipulación.
- ✓ Identificar los focos de insalubridad que ocasionen el ingreso o multiplicación de las plagas a fin de prevenirlos.
- ✓ Realizar las jornadas de fumigación y desratización en los comedores de las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento.

ALCANCE

Este programa se diseña como mecanismo de control, encaminado a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (moscas, cucarachas, hormigas, roedores) considerados como plagas comunes y que pueden provenir del exterior de las instalaciones al interior de los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

Cucaracha: Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"

Ratón: Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".

Mosca: Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.

Hormiga: Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.

Control integral de plagas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.

Focos de plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Desratización: Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención.

Insectos: moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.

Infestación: número considerable de animales-plaga en un determinado lugar.

Rodenticida: plaguicida para el control de roedores.

Fumigación: método rápido para controlar las plagas. Las partículas de líquido producidas tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.

Exterminio: acabar totalmente con una población determinada.

Aspersión: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, esparcidos en el ambiente en pequeñas gotas y que llegan a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso.

Nebulización: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, mediante la transformación de este en partículas finas que forman una especie de nube o neblina.

Testigos: alimentos colocados en sitios estratégicos, con el objeto de determinar si existen o no presencia de plagas.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para el consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

GENERALIDADES DE LAS PLAGAS

Clases de plagas: las plagas se dividen en voladoras y rastreras. Dentro de las voladoras se encuentran los mosquitos y murciélagos. Dentro de las rastreras están los roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas y hormigas. Las más preocupantes desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAs.

Daños ocasionados por las plagas: ocasionan grandes pérdidas económicas, ya que son organismos que destruyen, contaminan e inutilizan alimentos, generan daños en las instalaciones y en la imagen de las UDS A demás, las plagas actúan como vectores de enfermedades, puesto que llevan consigo, agentes tales como bacterias y virus que son los auténticos responsables de un sin número de afecciones.

Las cucarachas son vectores importantes de salmonella. Las moscas pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, etc. Los roedores pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, neumonía, etc.

Factores asociados a la proliferación de las plagas: cada especie de artrópodo y roedor, presenta sus características biológicas propias, pero se pueden señalar factores o circunstancias comunes que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Presencia de humedad, encharcamientos o paso de aguas residuales con estructuras deficientes.
- Presencia de suciedad, basuras en mal estado de almacenamiento.

CARACTERIZACION DE LAS PLAGAS

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el desarrollo de las siguientes plagas: Moscas, Cucarachas, Hormigas, Roedores; siendo estas las más comunes de detectar en las instalaciones en donde funcionan los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde se posen. Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (RESPONSABILIDAD)

PROCESO	DESCRIPCIÓN
INSPECCIÓN	Realizar una observación del lugar para detectar signos que evidencien la presencia de plagas.
DIAGNÓSTICO	Colocar testigos para detectar posible infestación o el tipo de infestación. Clasificar las especies problema a combatir. Estimar la densidad de la población. Determinar el posible origen y los factores que favorecen su proliferación.
IMPLEMENTACIÓN	Aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos para el exterminio de la especie problema.

Se capacitará al personal sobre los mecanismos de prevención que se deben tener en cuenta para evitar el ingreso y proliferación de las plagas, siguiendo los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección:

- Mantener la infraestructura, superficies, equipos, menaje y utensilios en generales en orden, limpios y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso, papel, cartón, madera, etc.
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan limpias y ordenadas.
- Recoger los residuos de alimentos derramados sobre las superficies y el suelo lo antes posible.
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener las materias primas, alimentos y productos procesados en condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Almacenar las materias primas y alimentos sobre estibas o plataformas, separados de la pared para facilitar las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Verificar y asegurar que las áreas circundantes permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Mantener la basura en recipientes cerrados, tapados y limpios.
- Mantener una buena cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura, acatando las recomendaciones de higiene y calidad en la prestación del servicio.

Además, con las empresas regionales que cuenten con la idoneidad para realizar actividades de control de plagas se harán jornadas de fumigación y desratización en cada Servicio de Alimentación y bodega de almacenamiento a fin de minimizar los riesgos por proliferación de plagas, esto siempre y cuando se mantengan las condiciones normales y adecuadas de operación. (Ver anexo fichas técnicas productos a utilizar en el control). Como medidas de control de contaminación de productos, superficies e instalaciones en general, se exigirá al personal manipulador, mantener

cubiertos y bien almacenados los alimentos, utensilios, menaje y equipos, y que luego de realizada las operaciones de control de plagas, se realice limpieza general de las áreas aplicando los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

CONTROL FISICO DE IMPEDIMENTO AL ACCESO DE PLAGAS

Además de las acciones de prevención, es importante mantener las áreas libres de perros, gatos o cualquier otro animal doméstico. Tener buena iluminación natural preferiblemente. Proteger todas las aberturas del interior hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas, los recipientes se deben mantener limpios y bien cerrados. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección. Retirar los equipos y utensilios que no se usen. Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. No permitir acumulación de basuras. Asegurar que los sifones y desagües cuenten con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado.

Es importante tener en cuenta algunas recomendaciones antes y después del control de plagas como:

- Durante la aplicación ningún personal debe permanecer en las áreas.
- Cubrir los equipos, utensilios y manejes.
- Guardar los alimentos.
- Después de haber realizado el control, dejar las puertas y ventanas abiertas durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez finalizado el proceso se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios, menajes, superficies de acuerdo a los procedimientos del programa de limpieza y desinfección.

Control Químico

Además del control físico para impedir el ingreso de las plagas, se deben tener en cuenta algunas recomendaciones para no generar incidentes con el proceso de fumigación y desratización antes y después, para ello se diseña un folleto informativo el cual contiene la información sobre el manejo de los productos.

Este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

MEDIDAS PERMANENTES CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las de tipo preventivo consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las correctivas en eliminar aquellas plagas que logren entrar al establecimiento; según lo mencionado el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

Medidas preventivas

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrados los contenedores.
- Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de circulación de la zona de alimentos.
- Mantener limpio el establecimiento.

Medidas correctivas

Para este proceso se debe contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependen del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Los requisitos mínimos con los que debe cumplir dicha empresa son los siguientes:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Fichas técnicas de los productos que utilizan.
- Concepto Sanitario emitido por la entidad competente.
- Experiencia.

Control de roedores: estos animales contaminan con su excremento, orina, pelo y otras suciedades que depositan en los productos, utensilios, superficies y alrededores del establecimiento. Además, ponen en peligro la seguridad de los establecimientos, ya que pueden roer estructuras de madera, tuberías, cables eléctricos y otros. El personal debe inspeccionar y estar atento a la observación de evidencias que identifiquen la presencia de roedores e informar al encargado de saneamiento para que se lleven a cabo las medidas preventivas correspondientes. Las evidencias más significativas son:

- Roedores vivos: si se observan de día, indica que son numerosos y han sido forzados a salir por escasez de alimento.

- Excrementos: los roedores producen gran cantidad de esta materia y difieren de una especie a otra: los de rata parda son grandes y segmentados (en forma de capsula); los de rata de techo o techera son fusiformes (extremos puntiagudos); y los de ratón en forma debastón.

- Huellas: se pueden observar fácilmente huellas de las patas y la cola espolvoreando talco en el piso, especialmente junto a la pared.

- Presencia de roeduras recientes: alimentos roídos, marcas de dientes en cajas de cartón, madera, cables y tuberías.

- Materiales mezclados para construir nidos: restos de papel, cabello y cajas caídas.

Excremento de roedores Huellas de roedores

Si los resultados de la inspección, reflejan una posible infestación, se procederá a realizar el diagnóstico, mediante la colocación de testigos (alimentos en cantidad conocida) que permitan determinar el lugar de ingreso o nido de la plaga, sus rutas de desplazamiento, los factores que favorecen su proliferación y la densidad de la población.

Si los resultados del diagnóstico comprueban la presencia de la plaga, se procede a la

implementación de la medida preventiva que permita impedir el ingreso de la plaga.

Control de cucarachas: las cucarachas anidan lugares donde se presenten condiciones ideales de calor, humedad y oscuridad. Tales lugares pueden ser: agujeros, detrás de cajas, en las costuras de las bolsas, materiales de madera, debajo de recipientes plásticos y en pliegues de papel utilizado como empaque.

Para el control de este insecto se debe inspeccionar constantemente, con el fin de detectar signos o evidencias que indiquen infestación por cucarachas, algunos signos son:

- Especímenes vivos o muertos.

- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando la población es grande.

- Bolitas de excrementos de 1 a 2 mm de ancho y diferentes longitudes.

- Bolsas de huevos: son pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de 5 a 8 mm de largo y de superficie brillante.

- Tegumentos de ninfas ya vacíos.

- Fragmentos de insecto.

Ante la evidencia o signos que indican la presencia de este insecto, se procede a realizar el diagnóstico, el cual consiste en una inspección rigurosa empleando linterna y con ayuda de un espejo con mango revisar zonas de difícil acceso como alrededores de tuberías de agua, drenajes, conductos de electricidad y aberturas en las paredes. El diagnóstico puede ser más eficiente si se realiza en horas de la noche.

De estas actividades se puede obtener información como:

- Condiciones ambientales, equipos y hábitos que pueden estar favoreciendo la proliferación de las cucarachas.
- Especie a la que pertenecen: alemana (pequeña de cocina) o americana (grande de desagüe).
- Grado de infestación y el tiempo de permanencia en los refugios.
- Rutas que podrían emplear para penetrar y desplazarse por las áreas.
- Observar tipos de alimentos que consumen.
- Conocer las dificultades que podrían presentarse para su control.

Ante un diagnóstico positivo, se debe implementar o corregir las medidas de control preventivas para impedir su ingreso. En el caso de los insectos, su control es más complejo, puesto que por donde pasan dejan huevos. En este caso, se hace necesario aplicar una medida correctiva (aplicación de métodos químicos).

Control de moscas: Las moscas se encuentran en todos los lugares del mundo, son insectos de hábitos diurnos cuya mayor actividad ocurre en horas de mayor temperatura. Ponen cientos de huevos en cada lugar que se posan y son portadoras de múltiples gérmenes que ocasionan diversas enfermedades a los animales y al hombre, como el tifus, cólera y salmonelosis. Mediante los procesos adecuados de higienización de instalaciones, equipos y utensilios, se puede llevar un control, puesto que son más efectivos en las moscas que en otro tipo de plagas. Algunas medidas preventivas son:

- Mantener bien tapados los alimentos.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados.
- Mantener los recipientes de recolección de residuos herméticamente tapados, ubicados en la parte externa de las instalaciones.

- Eliminar con frecuencia los residuos o basuras de las instalaciones.

Métodos para el control de plagas para moscas

1. Insecticidas

Se trata de sustancias tóxicas para los insectos; además de ayudar a erradicar moscas también son efectivos para cucarachas, hormigas, entre otros. Su uso debe ser moderado, en caso de utilizar productos caseros, ya que, de lo contrario, también puede causar reacciones alérgicas en las personas. La segunda aplicación debe hacerse cinco u ocho días después de la primera.

2. Trampas

Las más comunes son las trampas de luz ultravioleta, por ser una luz sumamente atractiva para las moscas y otros insectos voladores. Una vez que se acerca lo suficiente puede encontrarse con una descarga eléctrica o una plancha pegajosa. Las trampas de luz UV en un lugar cerrado pueden acabar con más del 90% de los insectos voladores. En unidades muchas unidades de atención al no contar con luz no se pueden utilizar.

3. Modificación del ambiente

Son acciones que evitan que las moscas se desarrollen:

- Eliminar restos de comida: las moscas se sienten atraídas por alimentos ricos en carbohidratos, por lo que hay que deshacernos de pan, galletas, entre otros.

- Guardar alimentos en recipientes herméticos: para evitar que se sientan atraídas por el olor de algunos alimentos, lo mejor es almacenarlos en recipientes herméticos.

- Colocar mosquiteros: hay que ponerlos en puertas y ventas para impedir que entren.

- Desechos orgánicos: hay que evitar acumular basura, especialmente orgánica, pues estos residuos sirven para la incubación de huevos. Hay que prestar atención a la fruta durante el verano, ya que se descomponen rápidamente y atraen a estos animales.

- Fuertes corrientes de aire: si las moscas ya están dentro de la oficina, lo mejor es abrir ventanas y puertas para que salgan rápidamente. Les molestan las corrientes fuertes de aire, lo que servirá para que ahuyentarlas.

- Uso de la luz: son fanáticas de la luz, por lo que podemos sacarlas oscureciendo habitaciones e iluminando otras, para llevarlas hacia la salida.

- Desinfectar contenedores de basura: los botes de basura tienen que estar bien cerrados y debemos desinfectarlos recurrentemente para que no expidan olores. También es importante mantenerlos aislados del edificio u oficinas, para evitar que encuentren acceso al interior.

- Evitar zonas de humedad: hay que limpiar de inmediato líquidos derramados y zonas donde se estanque el agua, porque se sienten atraídas por la humedad.

Son muchos los métodos que podemos utilizar para el control de plagas para moscas. Es importante mantener los espacios limpios y libres de basura, para que no se sientan atraídas por desechos y alimentos. En caso de haber una presencia mayor, es importante acudir a una empresa especializada en su erradicación, que nos garantice el correcto uso de productos químicos y la eliminación total de la plaga.

Control de hormigas: Las hormigas son insectos que aparte de ser muy molestos y de difícil control por adaptarse a diferentes ambientes y consumir variedad de alimentos, son vectores de contaminación, debido a que transportan en su cuerpo

microorganismos que esparcen en las diferentes superficies por donde pasan. Sus lugares preferidos para anidar, son la madera, grietas o agujeros en el piso y en las paredes, además prefieren estar cerca del calor y la humedad. Las medidas preventivas a tomar para su control son:

- No dejar alimentos a la intemperie.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección frecuentemente y a profundidad.

- Eliminar la humedad presente en las áreas o sectores.

Las hormigas son una plaga de difícil control, ya que, por su diminuto tamaño, las barreras preventivas en algunas ocasiones no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas. Y un insecticida de baja toxicidad, utilizado para el control de este tipo de plaga, es el polvo tipo diatomita o ácido bórico, que por su composición puede penetrar en huecos, grietas y hendijas. Además, se pueden usar alrededor de enchufes y aparatos eléctricos; sirve para el control de todo tipo de insectos rastreros.

Control de murciélagos: los murciélagos se los puede combatir con específico y ACPM, vinagre, alcanfor, etc. Por lo tanto, se toma como primera medida estas sustancias, aunque en algunas no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas ya con la comunidad o un experto. Recordar que se debe llevar un control y una periodicidad de la aplicación estos métodos, para no volver a presenciar estos mamíferos placentarios.

FRECUENCIA DE APLICACIÓN DE LOS MEDIDAS DE CONTROL:

Los métodos de control basados en mantenimiento preventivo, son de constante supervisión. En el caso de medidas preventivas de carácter higiénico-sanitario, su frecuencia de realización está consignada en los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La ejecución de medidas preventivas requiere la consideración de aspectos que pueden representar un peligro para las personas; por ejemplo: trabajos de infraestructura física como el sellamiento de aberturas, pueden representar riesgos laborales para el personal o comprometer la integridad de los beneficiarios del programa. Por tal motivo cada actividad de prevención se debe coordinar e informar a todo el personal, para que se realice en un horario en el que no se realicen actividades en las instalaciones.

APLICACIÓN DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

En cuanto a la aplicación de métodos químicos, está sólo se llevará a cabo como última alternativa, es decir, cuando las medidas preventivas no hayan surtido efecto y la infestación sea demasiada. Para la aplicación de este tipo de métodos se debe haber identificado previamente el nido o refugio de la plaga, el tipo de plaga y el grado de peligrosidad en la aplicación del método químico. Antes de su aplicación se debe informar a todo el personal el químico a aplicar, la plaga a combatir, el método de aplicación, el día y la hora de aplicación y las precauciones que se deben tener.

Aspectos a considerar en la aplicación de rodenticidas o colocación de testigos (exterminio de roedores):

- No tocar los testigosdirectamente con las manos, se debe utilizar guantes desechables porque los roedores identifican el olor de las personas.
- No colocar rodenticidas en lugares donde puedan ser confundidos con alimentos.
- No hacer aplicaciones de forma indiscriminada.
- Variar siempre principio activo (veneno) del rodenticida, ya que los roedores codifican la información y crean mecanismos de inmunidad frente al veneno.

PLAN DE CONTINGENCIA

Como aporte al control de las plagas, se exigirá al personal manipulador, la implementación de los procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección a fin de contribuir en evitar la proliferación de las plagas de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2674/13.

CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR	PERIODICIDAD	FECHA PROVISTA	TIPO DE CONTROL
Cocina y área de manipulación de alimentos	Permanente	Permanente	1. Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. 2. Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas. 3. Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos. 4. Mantener adecuada higiene en el lugar.
CDI	**Cada 3 meses**	**N/A**	**Fumigación y aplicacion de geles**

PRODCUTOS A UTILIZAR

INSECTICIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**DOSIS**	**ANTÍDOTO**	
ANTIPEST 5 SC	DELTAMETRINA 5%	100 ml en 8 litros de H2O para 200 mt2	200 cm parafina liquida, -Lavado gástrico, -Carbón activado y sulfato sódico,	
REDENTISIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**	**CEBOS**	**ANTÍDOTO**
KLERAT	**Brodifacuoma**	**Grado 1**	**5 gr**	**Vitamina K**

ANEXO 3. Formato de control de plagas

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:			LUGAR:			FECHA:															
ÁREAS	Paredes y pisos libres sin fisuras		Sifones y desagües con rejillas		Tomas corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin aberturas entre piso y puerta		Tuberías y accesorios sin aberturas		Ventanas y aspectos de ventilación con acabados		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS (Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre:
Cedula

Fundación fraternidad
Servicio Social y Cumplimiento
NIT 900-135.278-5

PROGRAMA DE SUMINISTRO DE AGUA SEGURA



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El acceso a agua segura es fundamental para la salud y el bienestar de los niños y niñas en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Un Programa de Suministro de Agua Segura es esencial para garantizar que el agua utilizada en estos centros sea potable y no represente un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Se debe tener en cuenta el análisis de la calidad del agua, esto se debe realizar análisis regulares para determinar la calidad del agua y detectar cualquier contaminante, tratamiento del agua implementando métodos de tratamiento del agua, como la cloración o la filtración, para eliminar contaminantes y patógenos; almacenamiento y distribución, asegurándose de que el agua sea almacenada y distribuida de manera segura y higiénica; monitoreo y mantenimiento para realizar un monitoreo regular del sistema de suministro de agua y realizar mantenimiento preventivo para evitar problemas.

La implementación de un Programa de Suministro de Agua Segura en los CDI es crucial para:

- Prevenir enfermedades: reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua, como la diarrea y otras infecciones gastrointestinales.

- Garantizar la salud: proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas.

- Crear un ambiente seguro para el desarrollo y crecimiento óptimo de los niños y niñas en primera infancia.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que el uso del agua para todos los procesos que se desarrollan en las unidades de atención y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas de calidad, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar a través de las capacitaciones al personal manipulador sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

ALCANCE

Dirigido al personal manipulador de las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, preparación y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

REPONSABLES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Tanto el coordinador y el apoyo en salud y nutrición, tienen como responsabilidad gestionar la disposición de los implementos requeridos y coordinar las actividades de muestreo para laboratorio. Así como vigilar que todo el personal gestor de alimentos y de servicios generales, cumplan con los requerimientos del programa.

DEFINICIONES

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, dispuestos en las normas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos en la salud.

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

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

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Calidad del agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Fuente de abastecimiento: recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos del laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis fisicoquímico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Cloro residual libre: es aquella porción de cloro que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito para proteger el agua de posible contaminación microbiológica.

Coliformes: bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

EscherichiaColi-E-coli: bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual del desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

Tiempo de contacto para el desinfectante: es el tiempo requerido desde la aplicación del desinfectante al agua hasta la formación como producto del residual del desinfectante, de forma que esa concentración permita la inactivación o destrucción de los microorganismos presentes en el agua.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

A través de Empresa Certificada realizará el procedimiento en una periocidad trimestral con el fin de garantizar agua segura. Deberá tenerse en cuenta el siguiente procedimiento para la realización adecuada y segura de la limpieza y desinfección:

LIMPIEZA

1) Programe la actividad de ser posible un día de no prestación de servicio.
2) El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo.
3) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

4) Use guantes, botas de caucho, tapabocas, delantal de caucho.
5) Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque.
6) Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones, debe comunicar de manera inmediata al Coordinador de la Unidad de Servicio y se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.
7) Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena.
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 se retira con esponja o un paño absorbente.
10) Periodicidad del lavado de tanques a través del personal de servicios generales mensual.

DESINFECCIÓN

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.
5) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).
6) Periodicidad la desinfección a través del personal de servicios generales mensual.

PARÁMETRO PARA EL CONTROL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Fuentes de agua

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura:** proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Uso del agua: Lavado y desinfección de utensilios y equipos, instalaciones en general y lavado de manos.

Controles de calidad realizados al suministro de agua potable: Los controles realizados al suministro de agua, consistirán en la determinación de los parámetros fisicoquímicos enunciados en la normatividad. En unidades de servicio donde el suministro de agua no es potable se determinará el potencial de hidrógeno (pH) y el cloro residual libre antes y después del procedimiento de potabilización mencionado en el numeral. La calidad microbiológica del agua, está asociada al manejo a nivel intradomiciliario o a nivel interno de las instalaciones; por lo tanto, es necesario realizar pruebas microbiológicas que permitan verificar que el manejo es adecuado y que el agua no es vía de contaminación. Ambos análisis se realizarán anualmente y podrán ser coordinados con el sector de sanidad del municipio o por terceros contratados por el operador.

Sistema de almacenamiento de agua: El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo. Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente.

Procedimiento para la potabilización del agua almacenada:

El siguiente procedimiento se debe aplicar cuando no se dispone de agua potable o cuando el servicio de agua potable es suspendido y es necesario utilizar el agua de almacenamiento, puesto que el cloro se evapora a las dos horas de haber recolectado el agua de la fuente.

- **Potabilizar el agua:** consiste en adicionar cloro para que cumpla con el parámetro establecido (0.3-2.0 mg/L). La cantidad de cloro al 5.25 % que se debe adicionar para cada 100 L de agua es de 5 ml (tabla 8), agitar y dejar en reposo de 3 a 4 minutos.

Si la cantidad total del agua contenida en los tanques, no se utilizará en un tiempo máximo de dos horas, se debe medir la cantidad a gastar y potabilizar únicamente la cantidad medida; teniendo en cuenta la evaporación que sufre el cloro. A partir del agua potabilizada se preparan las soluciones desinfectantes siguiendo las instrucciones del programa de limpieza y desinfección.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR EL SERVICIO EN CALIDAD DE POTABILIDAD

Verificación de instalaciones hidráulicas

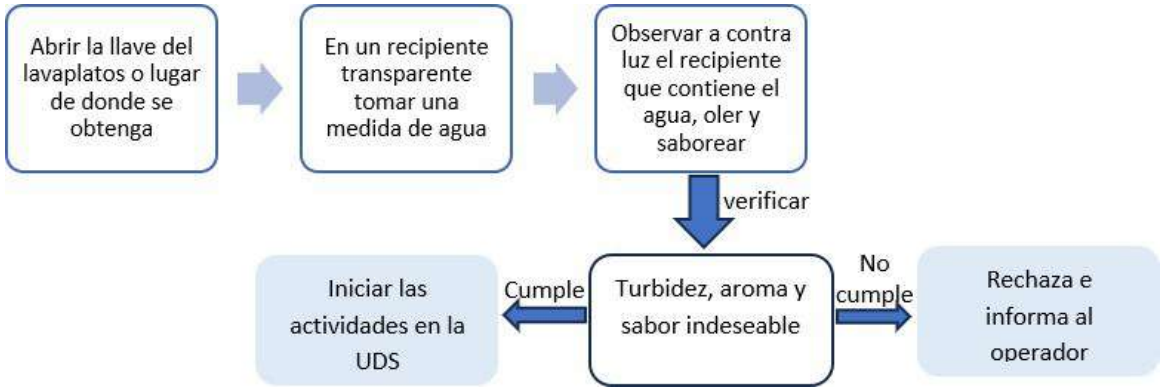
Se capacitará al personal gestor de alimentos para que realice inspecciones visuales a las redes de acueducto con las cuales cuente las instalaciones de las unidades de atención y bodegas de almacenamiento a fin de identificar filtraciones, escapes o roturas que dificulten el adecuado suministro de agua potable o evacuación de las mismas, este procedimiento se realizara diariamente o según las fallas que se presenten.

Procedimiento de potabilización agua para consumo

Teniendo en cuenta que en el departamento del Putumayo no se cuenta con agua 100% potable lista para el consumo, dentro de cada UDS se realiza un proceso de filtración, desinfección y hervido del agua, con el fin de evitar cualquier tipo de ETAS en los beneficiarios. El proceso se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Filtración:** La UDS cuenta con filtro de agua convencional el cual se encuentra instalado enseguida del lavaplatos, al iniciar la jornada se realiza la recolección de agua en una olla grande.
- ✓ **Desinfección**: Por cada litro de agua recolectada se agregan 2 gotas de cloro, se deja reposar alrededor de 1 hora.
- ✓ **Hervido:** Finalmente, se procede a hervir el agua previamente filtrada y desinfectada, durante el tiempo requerido según sean los litros de agua recolectados. Posterior a esto, ya se encuentra listo para el consumo de los usuarios.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con procesos para garantizar la utilización de agua en un día de servicio, para el lavado de manos, lavado y desinfección de las instalaciones y lavado y desinfección de los refrigerios.
- Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavarán y desinfectaran en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área donde se realicen los encuentros
- En caso de que la UDS no disponga de una fuente hídrica cercana, como ríos, lagunas o nacimientos de agua se permite para la limpieza de las manos el uso de gel antibacterial, cuidando que no se vuelva una práctica recurrente, sino de medida alternativa ante la situación de desabastecimiento de agua.

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y ALJIBES

Este procedimiento se realizará por una empresa certificada, contratada por el operador del servicio.

FRECUENCIA: La limpieza y desinfección de tanques se realizará en una periodicidad de 3 meses. La limpieza y desinfección de aljibes se realizará cada 6 meses.

ANEXO 4. Formato de abastecimiento de agua

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		**LUGAR:**		**MES:**	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR																										
OLOR																										
COLOR																										
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA																										
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

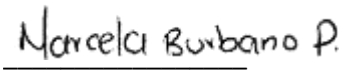
(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ELABORADO POR:



Marcela Burbano
Nutricionista Dietista
T.P: 1123315181

REVISADO Y APROBADO POR:



CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asis
T.P: MND 07743

Fundación fraternidad
Servicio Social y Cumplimiento
NIT 900-135.278-5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO TERNURITAS I



ELABORADO POR:
Marcela Burbano
Nutricionista Dietista
Fundación Fraternidad-2026
Contrato 86003762025

TABLA DE CONTENIDO

- Introducción 3
- Alcance 4
- Objetivo general 5
- Objetivo específico 5
- Definiciones 6
- Programa De Limpieza Y Desinfección 8
- Programa De Residuos Sólidos 37
- Programa De Control De Plagas Y Roedores 47
- Programa De Abastecimiento De Agua 63

INTRODUCCIÓN

El CDI Ternuritas I es un espacio donde los niños y niñas pasan gran parte de su tiempo, y es fundamental garantizar que estos entornos sean seguros y saludables para su desarrollo. Un Plan de Saneamiento Básico es esencial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente limpio y seguro en la UDS.

Un Plan de Saneamiento Básico en los CDI debe incluir, Limpieza y desinfección donde se estipulen los procedimientos para limpiar y desinfectar superficies, juguetes y objetos que están en contacto con los niños y niñas; Manejo de residuos donde se establezcan procedimientos para recolectar, almacenar y eliminar los residuos de manera segura y higiénica, control de vectores que cuente con medidas para prevenir la presencia de insectos y roedores que puedan transmitir enfermedades, como también Higiene personal, donde se tienen en cuenta prácticas de higiene personal para el personal y los niños y niñas, como el lavado de manos.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para Prevenir enfermedades, garantizar la salud, crear un ambiente seguro: proporcionar un entorno limpio y seguro para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos procesados y ofrecidos a los consumidores, se hace necesario conocer los procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento basados en las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para mantener las buenas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, identificar plagas, manejar los desechos y la calidad del agua. Por esta razón es necesario implementar acciones preventivas que eviten la contaminación y logre entregar a los consumidores un alimento seguro, inocuo y de calidad, como se describe en el siguiente párrafo “Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados”. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, Resolución 2674 de 2013 art. 21 almacenamiento, distribución, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

En resumen, un Plan de Saneamiento Básico es fundamental para mantener un ambiente saludable y seguro en los Centros de Desarrollo Infantil, y es esencial para prevenir enfermedades y garantizar el bienestar de los niños y niñas.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico está diseñado para dar a conocer al personal gestor de alimentos, agente educativo, auxiliares de servicios generales las actividades y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento (control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua) que deben llevarse a cabo en las unidades de atención, bodegas de almacenamiento y servicios generales que pertenezcan o administre la Fundación Fraternidad, teniendo en cuenta la implementación de los lineamientos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

OBJETIVO GENERAL

Definir los procedimientos generales de higiene que involucren las actividades de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos; así como las actividades de higienización de los Centros de Desarrollo Infantil.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Especificar las actividades correspondientes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cuanto al proceso de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Elaborar los planes y programas con procedimientos estandarizados y soporte documental.
- Capacitar y motivar al personal, para que adopte prácticas y actitudes acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer responsabilidades para garantizar la correcta ejecución del Manual de BPM y garantizar la inocuidad de los alimentos.

DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección y se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y materia orgánica que pueden servir de nutrientes a los microorganismos, en superficies, equipos, materiales, personal, entre otros. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto. (Wildbrett 2000)

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.

Desinfectante: es una sustancia química que destruye un amplio margen de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas y la desinfección es un proceso que implica la destrucción de los microorganismos a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos para obtener mejor calidad microbiológica de los alimentos.

Alcohol Antiséptico: Desinfectante para limpieza de superficies, mata e impide el crecimiento de microorganismos, solvente, inflamable, toxicidad baja, inofensivo para la piel, irritante en ojos.

Alcohol Glicerinado: Antiséptico de uso externo para lavado por fricción en seco y desinfección de manos del personal, especialmente de uso intrahospitalario. Inflamable, irritante para los ojos. Es una alternativa cuando no sea posible el lavado de manos, siempre y cuando las manos se vean visiblemente limpias.

Cloro: Es uno de los desinfectantes más utilizados. Es muy práctico y efectivo para la desinfección de microorganismos patogénicos. Se puede utilizar fácilmente, medir y controlar. El cloro se ha utilizado en muchas aplicaciones, como la desactivación de patógenos en agua potable, piscinas y aguas residuales, para la desinfección de alimentos y áreas domésticas.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

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

Higiene: 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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

La aplicación de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección en diferentes áreas de un establecimiento dedicado al proceso de transformación o almacenamiento de alimentos, reduce de manera considerable los riesgos de contaminación de los productos finales y asegura la calidad de los mismos.

El programa de limpieza y desinfección describe los procedimientos a seguir en la unidad de servicio, para obtener instalaciones, equipos y utensilios libres de agentes contaminantes que pudieran afectar la calidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

Los procedimientos de limpieza y desinfección son aplicables a todas las áreas de la instalación, garantizando de esta manera ambientes higiénicos.

OBJETIVO GENERAL

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en las unidades, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.
- Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.
- Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los manipuladores de alimentos, bodegueros, transportadores y auxiliares de servicios generales tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.
- Dar a conocer los agentes químicos que se utilizaran durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El personal responsable de la entrega de alimentos y manejo de los espacios y elementos de trabajo, debe tener en cuenta las siguientes normas de salubridad para garantizar todos los procesos operativos (Almacenamiento y Distribución) los cuales conllevan a ofrecer productos con calidad.

Debe mantener la higiene personal y permanecer siempre limpia la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para su trabajo, además de contar con un estado de salud optimo (certificado médico) que impida la trasmisión de enfermedades por contacto con los procesos y contar con una experiencia especifica en la manipulación de alimentos lo cual facilita la adaptación a los procesos, por ello se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Baño diario

El baño diario en el personal manipulador de alimentos es fundamental para eliminar la transpiración, los malos olores que el cuerpo produce naturalmente y en especial generar una apariencia limpia y fresca durante la prestación del servicio.

- ✓ Lavado de manos

Todo manipulador de alimentos debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación de la unidades de atención**.**

El lavado de manos evita la transmisión de la contaminación cuando por alguna razón durante los procesos ha ocurrido lo siguiente:

- Se ha utilizado el baño o manipulado basura.
- Se han manipulado productos crudos como carne, pollo, frutas y verduras. Se ha estado en contacto con objetos como el teléfono, dinero, puertas.
- Se ha estornudado o tosido, tocado la boca, nariz o cabello. Los implementos para un adecuado lavado de manos son:
  -Lavamanos.
  -Agua limpia.
  -Jabón líquido antibacterial.
- Antes de lavar las manos asegurarse de:
  -Tener las uñas cortas y sin esmalte
  -Retirarse anillos, argollas, pulseras, aros, relojes, etc., y todo aquello que pueda entorpecer el proceso de lavado de manos.

El procedimiento de lavado de manos se debe desarrollar por todo el personal que labora en las unidades de atención, Bodegas de Almacenamiento y/o Transporte de Alimentos; antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cualquier cambio de actividad y al finalizar la jornada.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS DEL GESTOR DE ALIMENTOS

Retirar todos los accesorios que se porten en manos y antebrazos.

↓

Humedecer las manos con agua

↓

Aplicar una cantidad suficiente de jabón líquido antibacterial

↓

Enjabonar las manos y antebrazos, frotándose entre los dedos, las manos y antebrazos

↓

Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo el jabón

↓

Iniciar las actividades de manipulación de alimentos



En cada unidad de atención, Bodega de Almacenamiento y/o Vehículo de Transporte se debe seguir los procedimientos de limpieza y desinfección según lo señalado por la resolución 2674/13; además de las descritas en este plan que incluye la información necesaria para implementar las actividades de control sanitario.

La limpieza se debe realizar al iniciar y terminar la jornada la cual corresponde al retiro de las partículas de suciedad visibles en las instalaciones, materias primas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje; considerándose como las fuentes de contaminación directa de los productos procesados sino se aplican las prácticas de higienización.

La desinfección será empleada para utensilios y equipos, paredes y pisos, materias primas, ambiente laboral y ropa de trabajo como medida para la destrucción de microorganismos, que, al

no evitarse, pueden ocasionar contaminación. Para que haya un saneamiento efectivo deben aplicarse dos reglas básicas: La primera, que todos los residuos de las superficies deben eliminarse previamente debido a que estos consumirían gran parte de la acción del agente desinfectante. La segunda regla es tener en cuenta la frecuencia con la cual se van a utilizar los equipos, utensilios y menajes inmediatamente o mucho después de haberse realizado la desinfección para evitar contaminaciones posteriores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Métodos de limpieza: para la limpieza de superficies o áreas se utilizan detergentes, los cuales eliminan la suciedad como polvo, tierra, grasa u otras materias indeseables. Se usan para limpiar las instalaciones en general, equipos y utensilios.

Métodos de desinfección: la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, pero generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que haya sido precedido de una rigurosa limpieza. El uso continuo de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes, por tal motivo es indispensable alternar el uso de desinfectantes químicos.

Detergentes a utilizar: Para el uso de detergentes se debe tener en cuenta, que para áreas o superficies en contacto con alimentos, estos deben estar desprovistos de fragancias. A continuación, se mencionan algunos detergentes y jabones ideales para el área de almacenamiento de alimentos y áreas pedagógicas.

- **Detergente en polvo:** detergente granulado de uso doméstico sin aroma, utilizado para la limpieza de utensilios, pisos, paredes e instalaciones físicas en general.

- **Jabón azul en barra:** jabón azul de uso doméstico utilizado para brillar ollas, lavado de paños multiusos y lavado de manos.

- **Limpiador de pisos aromatizado:** limpiador antibacterial aromatizado, ideal para pisos, paredes y baños. Presentación líquida. Su efecto antibacterial no exime de la utilización de los otros desinfectantes definidos para estas áreas, ya que el espectro bactericida de este producto no es amplio. Su uso se prioriza para aromatizar los ambientes.

Métodos de desinfección: el método utilizado para la desinfección de las instalaciones, superficies y/o utensilios, es el método químico (uso de productos químicos autorizados), para lo cual se utilizarán los siguientes desinfectantes:

- **Hipoclorito de sodio:** adquirido comercialmente a concentración de 5.25 %, presentación líquida, su ingrediente activo es el hipoclorito. Es de amplio espectro, es decir, actúan sobre bacterias, hongos, levaduras, virus y esporas. Son económicos. El uso depende de la superficie o elemento que se va a desinfectar.

- **Jabón antibacterial para manos:** este producto es utilizado para la desinfección de manos de los usuarios y el personal a cargo de la unidad, en el mercado existe gran variedad de este producto, pero se debe tener en cuenta que tenga un espectro letal para hongos, bacterias y virus.

- **Amonio cuaternario 5ta generación 10%:**Este producto es utilizado como desinfectante, viricida, bactericida y fungicida de alto espectro.

PROCEDIMIENTO PREPARACION DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Estas actividades serán responsabilidad de los manipuladores de alimentos de las unidades y Bodegas de Almacenamiento.

Métodos de preparación de soluciones detergentes y desinfectantes.

Tabla 1: Preparación de soluciones detergentes.

VOLUMEN DE AGUA EN LITROS (L)	CANTIDAD DE DETERGENTE A ADICIONAR EN GRAMOS (g)	
	SUPERFICIES GRASAS	SUPERFICIES NO GRASAS
1	10	7
10	100	70
20	200	140
30	300	210
40	400	280
50	500	350

Las cantidades de uso del jabón en barra, se realizará bajo criterio de la persona encargada de la limpieza, ya que su presentación así lo amerita.

Para la preparación de una solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % se deben seguir las especificaciones de la tabla Nº 2 y proceder de la siguiente manera:

- Determinar la concentración de solución desinfectante en ppm, que requiere la superficie a desinfectar.
- Definir el volumen de agua necesario para la desinfección.
- Relacionar el volumen de agua definido, con la columna correspondiente al volumen de

hipoclorito de sodio al 5,25% a la concentración determinada.

Tabla 2. Preparación de sustancias desinfectantes Hipoclorito de sodio al 5.25%

VOLUMEN DE AGUA A PREPARAR EN LITROS	manos 75 ppm	Equipos y utensilios 100 ppm	Paredes, ventanas, techos, puertas, tanques, 300 ppm	Pisos, desagues, servicios sanitarios, recipientes de recolección de desechos, escoba y trapeador. 500 ppm
	TIEMPO DE EXPOSICIÒN EN MINUTOS			
	5	8	10	15
VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN cc O ml				
1	1.5	2	6	9.5
2	3	4	11.5	19
3	4.5	6	17.	28.5
4	6	8	23	38
5	7	9.5	28.5	47.5
6	8.5	11.5	34	57
7	10	13.5	40	67
8	11.5	15	46	76
9	13	17	51.5	86
10	14.5	19	57	95
20	28.5	38.	114	190.5
REQUIERE ENJUAGUE				

INSUMOS PRINCIPALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El detergente para las operaciones de limpieza será en polvo, sin aroma, en la línea económica el cual es de fácil consecución en el mercado, también deberá permanecer en un lugar seco y protegido de la luz directa del sol (ver ficha técnica No. 2).

a) FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Detergente**
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Dedocelibenceno, sulfato de sodio, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositantes
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Polvo detergente multiusos de color blanco y fosfato de sodio.
USOS	Especialmente para ropas; pero es viable su uso en pisos, paredes, techos, vidrio, limpiones, tanques de reserva de agua y superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar los empaques.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapabocas.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, No inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

En las unidades el desinfectante a utilizar es el hipoclorito de sodio(límpido) de uso comercial equivalente a una concentración de 5.25% debido al alto poder de eficiencia, es económico y fácil de conseguir en el mercado. Debe conservarse en sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol (ver ficha técnica No. 2).

Para preparar la solución desinfectante, el personal manipulador debe tomar un recipiente plástico, medir la cantidad de agua limpia que requiera preparar y medir la cantidad de hipoclorito de sodio (límpido) de acuerdo a la cantidad de agua, diluir o mezclar mediante agitación, conservar la solución hasta el momento de su uso y aplicarlos tantas veces como sea necesario teniendo en cuenta el procedimiento a seguir.

b) FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Blanqueador**
TIPO DE PRODUCTO	Desinfectante
PRINCIPIO ACTIVO	Hipoclorito de sodio al 5.25%
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde- amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5.25% de hipoclorito de sodio Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo
USOS	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de la luz directa del sol o de cualquier fuente de calor.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico y tapabocas para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación por ser un producto irritante y corrosivo.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Los buenos hábitos higiénicos al momento de consumir los alimentos procesados, depende la seguridad y garantía sanitaria para evitar la contaminación alimentaria trasmitidas por los alimentos; por ello es importante tener en cuenta el adecuado lavado de manos antes de consumir los productos.

c) FICHA TÉCNICA JABÓN EN BARRA

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Jabón en barra de color azul y olor característico.
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Jabón anhidro -Tensoactivos aniónicos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Pasta regular coloreada, en este caso azul, Perfumado, miscible en agua, sólido, pero puede ser fácilmente humedecido y convertido en espuma al entrar en contacto con el agua. Principalmente compuesto por las sales de sodio de los ácidos grasos, producto de la saponificación de grasas.
USOS	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar. Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directosdel sol.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener fuera del alcance de los niños.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

d) FICHA TÉCNICA LIMPIAPISOS AROMATIZADO

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Limpia pisos aromatizado
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Agentes tensoactivos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Este producto es una combinación de agentes limpiadores, detergente, tensoactivos y desinfectantes, con fragancias adicionadas dejando en el ambiente un delicioso y agradable aroma residual.
USOS	Usar un chorro de limpiador de pisos en media cubeta con agua, para limpiar fácilmente la grasa, el polvo y la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo o esponja.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de caucho

MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Rotación de los desinfectantes en las diferentes áreas:

Los diferentes desinfectantes propuestos deben rotarse según el siguiente cronograma de aplicación y teniendo presente los procedimientos de limpieza y desinfección.

Aspectos a considerar en la aplicación de los desinfectantes:

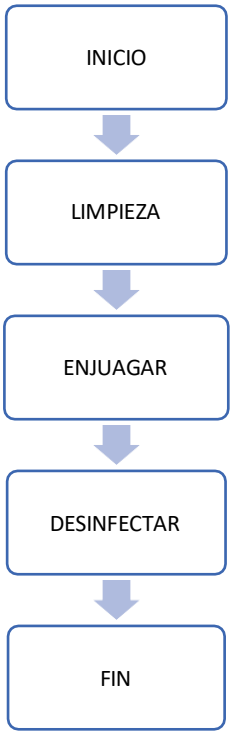
- Tiempo de contacto del desinfectante, el cual varía según la superficie a desinfectar o el tipo de desinfectante aplicado.
- No exceder o disminuir las concentraciones especificadas en las tablas, ya que de esta forma puede ocurrir una contaminación química en los alimentos o ser ineficiente la desinfección.
- No mantener soluciones desinfectantes por tiempos prolongados, para evitar que se conviertan en reservorio de microorganismos o se evapore el desinfectante.
- Los recipientes de las soluciones desinfectantes deben estar limpios y previamente desinfectados.
- No preparar las soluciones haciendo mezcla de los desinfectantes con los detergentes, ya que de esta forma disminuye su eficacia; además algunos desinfectantes no se pueden mezclar con cierto tipo de detergentes porque forman sustancias tóxicas (seguir las instrucciones de la ficha técnica).

Almacenamiento de las sustancias detergentes y desinfectantes

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los complementos alimentarios y/o refrigerios. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos. El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y verduras son alimentos a los que deben realizarse una adecuada limpieza y desinfección para lograr eliminar en gran medida microorganismos capaces de causar daño en la salud de los consumidores; por esto antes de procesarlos, es importante que se realice el siguiente procedimiento:



a) Retirar todas las partículas visibles innecesarias (tallos, hojas, raíces)

b) Con ayuda de las palmas de las manos frotar el alimento con agua limpia

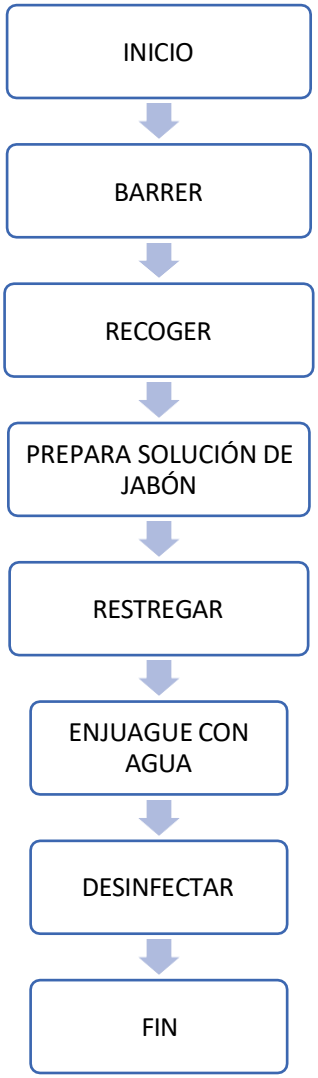
c) Preparar en un recipiente la solución desinfectante y sumergir las frutas y verduras

d) Dejar actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

e) El producto queda listo para el proceso de pelado y picado de acuerdo a lo requerido

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION PISOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en las diferentes áreas operativas: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Con la escoba barra las áreas, asegurándose de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos y/o enseres. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b) Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor colóquelos en la caneca de residuos inorgánicos el cual debe contener bolsa plástica y estar rotulada.

c) En un balde prepare la solución de detergente, humedecer el piso con esta solución.

d) Restriegue con la ayuda de la escoba o cepillo la solución detergente hasta formar espuma, retirar toda la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherido en el piso.

e) Enjuague con agua limpia hasta retirar todo el exceso de la solución y con la ayuda del trapeador secar el piso.

f) Después de terminado el trapeado, verificar que el piso no haya quedado con el jabón, en el balde limpio prepare la solución desinfectante, humedezca el trapeador limpio en la solución y páselo por todas las áreas que ya estén limpias.

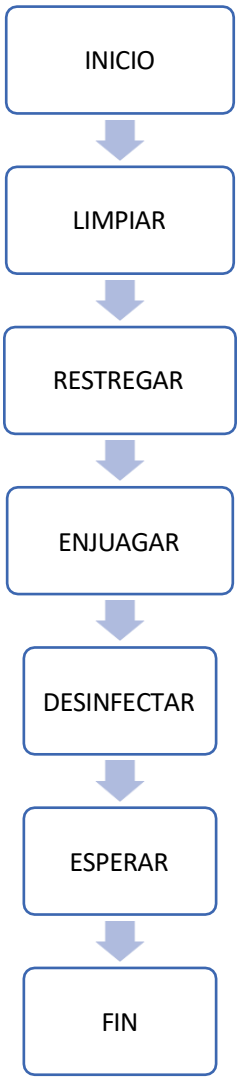
g) Deje actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

h) g. Dejar secar

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 7** **PISOS**		
ETAPA	**SUSTACIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba	Barrer toda la superficie, corriendo objetos para alcanzar todos los lugares.	Antes, durante y después de la ejecución del servicio.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente.	Recipientes, escoba y trapeador	Si es aseo general, esparcir la solución detergente sobre el piso y restregar con la escoba. Si es aseo de rutina, sumergir el trapeador, (previamente limpio y desinfectado a 500 ppm), en la solución detergente, escurrir y frotar el piso con fuerza.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, manguera, balde.	Para aseo general esparcir agua con balde omanguera y escurrir el agua con escoba. Humedecer el trapeador previamente limpio y desinfectado en agua limpia. Frotar la superficie, cambiar el agua, lavar el trapeadory repetir el procedimiento hasta la completa eliminación del detergente.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes, jeringas de 10 y 50cc, escoba, trapeador y guantes plásticos.	En aseo general, esparcir la solución desinfectante a 500 ppm y dejar actuar 15minutos.		
Enjuague final	No enjuagar. Escurrir el piso con escoba cuando es aseo general.				
Secado	Cuando es aseo general, escurrir con trapeador previamente limpio y desinfectado.				

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, mesas y sillas, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas, canastillas y estibas. También aplica en las áreas de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar en la superficie a limpiar, estos se deben depositar en las canecas de residuos orgánicos.

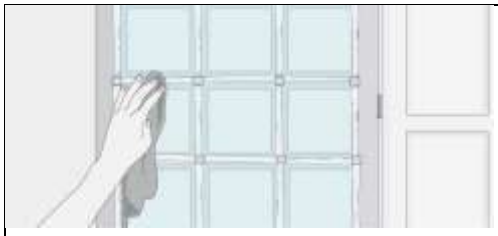
b) Prepare la solución de detergente, y humedecer la superficie, dependiendo de la cantidad de suciedad, restriegue con una esponja o esponjilla hasta retirar toda la suciedad.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hallan quedado residuos de detergente, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante

f) Dejar secar.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN No 5

PAREDES

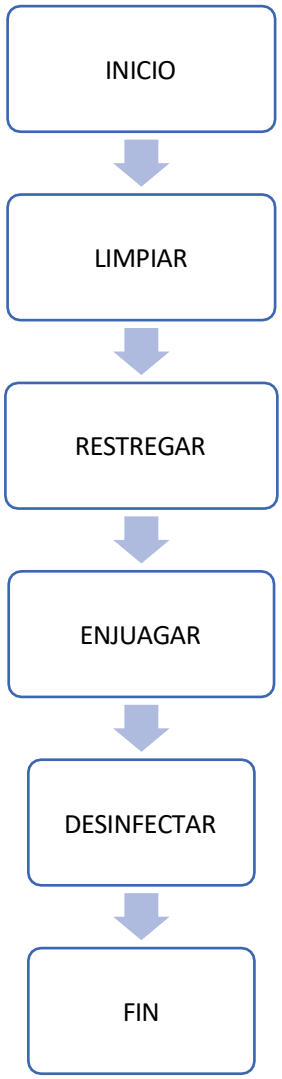
ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Prelimpieza.	Agua	Recipientes, manguera, escoba.	Si es aseo general, retirar el polvo de toda la superficie con la ayuda de agua a presión (manguera) o con la escoba limpia y seca.	Cada que sea necesario	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos, zabras.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes dedifícil acceso con cepillo o zabra.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera.	Adicionar agua con recipientes o conla ayuda de manguera para el arrastre del detergente y la suciedad.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %.	Jeringas de 10 y50 cc.	Preparar la solución desinfectante a300 ppm y esparcir sobre la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar hasta total eliminación del desinfectante.		
Secado	Secar al ambiente				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
			PUERTAS Y VENTANAS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Paños multiusos, recipientes, manguera.	Si es aseo general, retirar el polvo con la ayuda de agua apresión.	Diariamente	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes de difícil acceso concepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera	Adicionar agua con recipienteso con la ayuda de manguera para el arrastre del detergentey la suciedad disuelta.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %. Alternar el uso de los desinfectantes.	Recipientes con escala volumétrica, jeringas de10 y 50 cc, guantes plásticos.	Preparar la solución desinfectante a 300 ppm y esparcir sobre la superficie.Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar con agua hasta totaleliminación del desinfectante.		
Secado	Ninguna	Paños multiuso.	Secar las ventanas y las puertas.		

	**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 3** **MESAS Y SILLAS**				
ETAPAS	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Paños multiusos.	Retirar las partículas de suciedadvisibles.	Al iniciar y finalizar el consumo de los alimentos y al terminar la jornada de servicio en las aulas.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente.	Zabras, cepillos, balde o recipientes	Impregnar la superficie de solución detergente y frotarla conla ayuda de los implementos.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, paños multiusos.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes con escala volumétrica, balde, jeringas de 10 y 50 cc, paño multiuso. Guantes plásticos.	Esparcir la solución desinfectantea 100 ppm, sobre la superficie y dejar actuar por 8 minutos		
Enjuague final	Agua	Recipientes, paño multiuso.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Secado	Ninguna	Toallas desechables.	Secar con toallas desechables oal ambiente.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION DE UTENSILIOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios menores que se encuentren en las áreas operativas.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y de los demás utensilios, depositarlos en los recipientes de los residuos orgánicos.

b) Con ayuda de una esponja o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos, restregar el utensilio hasta generar espuma.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en el utensilio no hallan quedado residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante como máximos 5 minutos

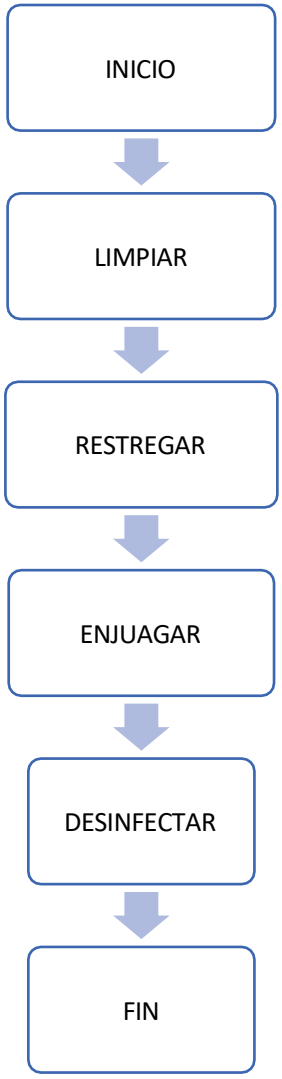
f) Enjuagar con abundante agua

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los dias con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION EQUIPOS

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos básicos que se encuentren en las áreas operativas (Estufas, Licuadoras, Neveras, Congeladores).



a) Asegurarse de que el equipo este apagado, desconectado y desocupado según corresponda. En el caso de las estufas, hornos y planchas cuando aún estén calientes, con la ayuda de una espátula retire los excesos de grasa y residuos orgánicos y deposítelos en la caneca de residuos orgánicos.

b) Desmontar las partes desarmables del equipo como parrillas, cuchillas, vasos, etc.

c) Con la ayuda de una esponja y/o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos restregar los equipos hasta lograr espuma.

d) Enjuagar con agua limpia hasta retirar totalmente el exceso de jabón.

e) Después de terminar verificar que en el equipo no haya quedado con residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias

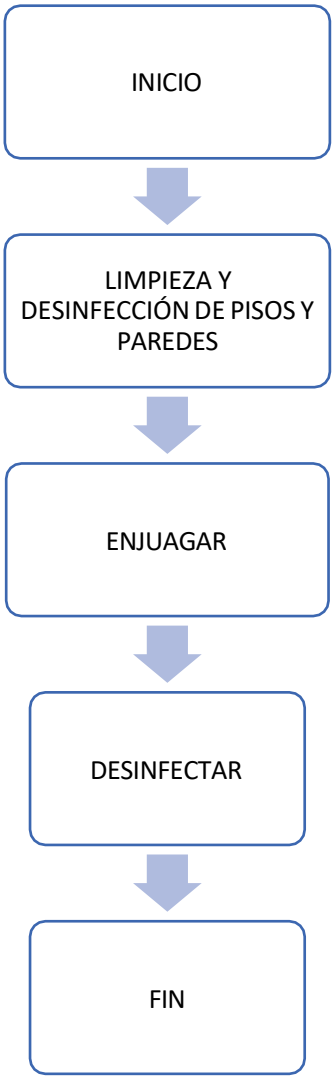
f) Deje actuar el desinfectante por el tiempo establecido.

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION BAÑOS

Este procedimiento aplica para los servicios sanitarios con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales exclusivo para esta labor. Los manipuladores de alimentos no deben, en lo posible, ejecutar estas actividades toda vez que se convierte en riesgo de trasmisión de contaminantes por gérmenes o patógenos propias de los baños.



a) Seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y paredes

b) Con la ayuda de una escoba o cepillo restregar esparciendo la solución de detergente, hasta la espuma por el piso, paredes y con la ayuda de un churrusco el inodoro. Con agua limpia retirar todo el exceso de jabón.

c) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos de jabón, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

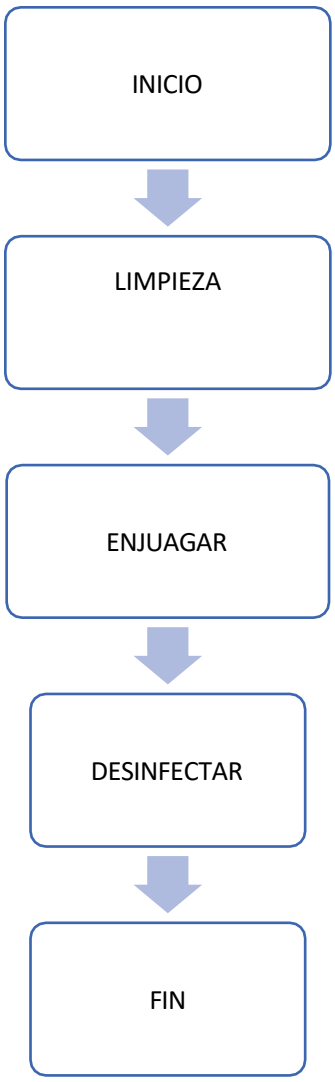
d) Deje actuar el desinfectante

e) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES Y ELEMENTOS DE ACERO

Este procedimiento aplica para los elementos en acero como mesones o utensilios de cocina con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación, debe ser realizado por el personal de manipulación o servicios generales exclusivo para esta labor.



a) Enjuagar con agua con el fin de realiza la limpieza básica del elemento o superficie y eliminar suciedad.

b) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

c) Deje actuar el desinfectante

d) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

	DOSIFICACIÓN AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACION AL 10%		
LUGAR O ELEMENTO	**CANTIDAD**	**APLICACIÓN**	**TIEMPO DE ACCION**
SUPERFICIES	5 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	10 MINUTOS Y ENJUAGAR
PLATOS, VASOS, EQUIPOS, UTENSILIOS	2 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	3 MINUTOS Y ENJUAGAR
NOTA: LOS ELEMENTOS DEBEN ESTAR LIBRES DE SUCIEDAD O RESIDUOS DE GRASA. REALIZAR LIMPIEZA PREVIA A LA DESINFECCIÓN CON AMONIO CUATERNARIO			

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** **SERVICIOS SANITARIOS**		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Guantes, manguera o recipientes.	Retirar el contenido de la cesta. Bajar la llave de la cisterna y adicionar agua a todas las superficies (paredes, techo, piso, puertas, cisterna).	Diariamente, antes y después de la jornada.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Guantes, balde con escala volumétrica, escoba y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies. Restregar la taza con el cepillo de baño, por dentro y por fuera. Con la escoba restregar techo, paredes, puerta y piso.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar la cisterna hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50 cc y recipiente pequeño	Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla definida, 500 ppm. Esparcirla por todas las superficies.		

	**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 9** **TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA**				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Alistamiento	Vaciar el contenido del tanque				
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba, balde.	Restregar con la escoba toda la superficie del tanque, adicionar agua y vaciar nuevamente el contenido.	Una vez al mes para tanques con tapado hermético. Semanal para tanques sin tapa.	Personal encargadode la unidad. .
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, escoba, cepillo y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con la escoba y en partes de difícil acceso con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Mangueras o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar nuevamente el contenido. Repetir el procedimientohasta total eliminación del detergente y la suciedad.		
Desinfección	hipoclorito desodio 5.25 %	Guantes, balde, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectantea 300 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				
Secado	No				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
			RECIPIENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipiente	Enjuagar con agua.	Después de vaciar el contenido del recipiente.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, cepillo, guantes y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua por toda la superficie hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante de rutina)	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectante a 500 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				

REGISTRO Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

El control de las actividades definidas en el programa, se verificará mediante la implementación y respectivo registro, se encuentra en el Anexo 3. Formato de Limpieza y desinfección.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que antes de iniciar el encuentro se realice la verificación de posibles riesgos para los niños, como piedras puntiagudas para el caso de unidades abiertas, vidrios, puntillas, tornillos expuestos, astillas o latas levantadas, plantas que causen daño, ramas, etc. Al igual que colocar una cartulina, papel o fomi en los toma corrientes así no se disponga de energía en la unidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente, el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia, el plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, esos aspectos y procedimientos son:

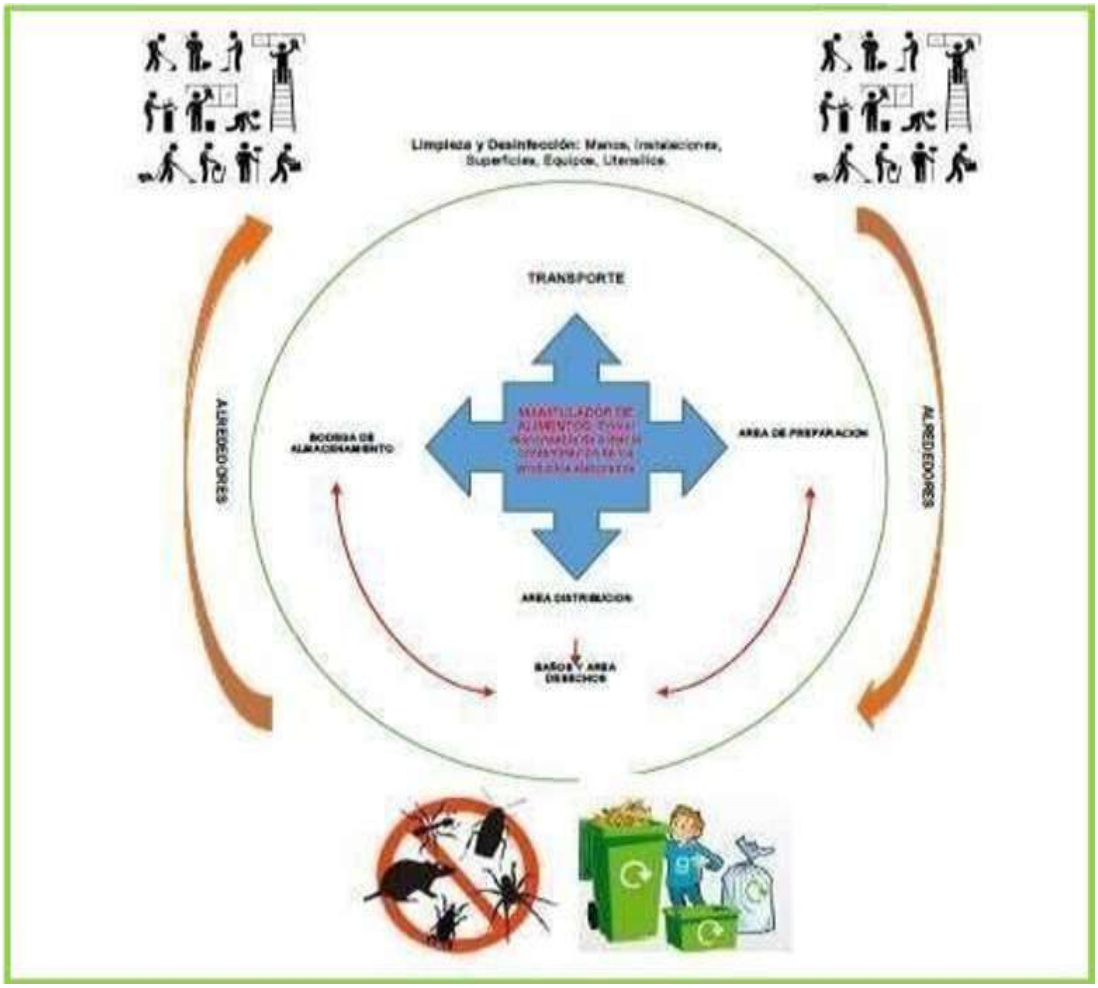
En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto o de no contar con suministros de agua, se debe disponer de tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa) o bolsas de agua para llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos de los participantes y talento humano.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

En las zonas urbanas, los vehículos para el transporte serán thermoking, camiones o camionetas los cuales cuenten con las condiciones higienico sanitarias para el transporte de alimentos y dependiendo de la naturaleza de los productos a fin de evitar deterioro. Teniendo en cuenta la topografía del área y las condiciones climáticas que se presentan constantemente en las zonas, el mecanismo para el transporte de los alimentos y cumplir con la entrega de productos, materias primas y/o insumos serán los que cuenten con las condiciones mecánicas (camionetas, moto cargueros, tracción animal o a pie), para garantizar la llegada a los puntos de atención. Para garantizar la inocuidad de las materias primas, se transportaran en recipientes que estén fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y conservaciones de las temperaturas de acuerdo a la naturaleza de los productos, además de implementar las medidas

básicas de higienización como son: Lavado frecuente generalizado del vehículo, cambio de acuerdo al uso de llantas, aceite y revisión mecánica, utilización de los equipos básicos de seguridad (extintor y botiquín) y cumplimiento documental exigido para la movilización vehicular. Los vehículos deben ser lavados de forma frecuente con detergente y agua, preferiblemente a alta presión, en su parte exterior e interior, incluyendo la limpieza de tapetes, piso y estibas garantizando el retiro de toda suciedad. Luego se procede a la desinfección de la parte interna siguiendo el protocolo definido para superficies. Los procesos anteriormente expuestos aplican también para los elementos del vehículo con el fin de evitar contaminación de los productos que en ellos se transportan.

MAPA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS ACCIONES PREVENTIVAS



- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos cantidad de agua.
- ✓ Barrer antes de trapear, reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar lo cual elimina la mayor parte de los contaminantes, de ésta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones o accesorios de cocina.

ACCIONES CORRECTIVAS

- ✓ Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno.
- ✓ Métodos correctamente aplicados.
- ✓ Personal entrenado para tal fin.
- ✓ Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado.
- ✓ Elección correcta de detergente y desinfectantes.
- ✓ Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección (detergente y desinfectante).
- ✓ Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- ✓ Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos.
- ✓ Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- ✓ Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- ✓ No se deben utilizar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc. Pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos se recomiendan el uso de elementos desechables.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar frecuentemente al personal manipulador en los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

ANEXO 1. Formato de limpieza y desinfección

PROCESO
ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.GTA.RS
Versión 2
Página 1 de 1
27/12/2021
Clasificación de la Información
Pública

BIENESTAR FAMILIAR

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: | LUGAR: | MES:

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO																									
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y UNIFORMES)																									
(Incluir demás elementos)																									
(Incluir demás elementos)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fundación fraternidad
Servicio Social y Cumplimiento
NIT 900-135.278-5

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos para realizar una adecuada separación y almacenamiento temporal de los residuos sólidos que resultan de las operaciones propias de preparación e higienización general en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento y así evitar la contaminación de los alimentos y minimizar el impacto ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo sobre la importancia de realizar una adecuada separación de los residuos generados de las actividades propias del procesamiento de Alimentos.
- Evitar la contaminación de las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y en general los alimentos que allí se producen, evitar la contaminación cruzada y minimizar el impacto ambiental.
- Dar a conocer los tipos de residuos que se generan durante las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Preparación y Distribución; además el mecanismo de separación.

ALCANCE

Este programa está orientado hacia la disposición y manejo de los residuos sólidos generados de las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Producción y Distribución en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, mediante la recolección, almacenamiento y manejo final, bien sea entregando a la empresa de recolección de los desechos del municipio o mecanismos adoptados por algunos puntos de atención (pozo séptico) cuando en la zona no existe recolección municipal. Sera aplicado por el personal manipulador, auxiliar de bodegas de almacenamiento y/o auxiliares de servicios generales.

CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

De acuerdo a la naturaleza de las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, los residuos que en estos lugares se generen.

Los residuos sólidos y los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente por medio de la reutilización, el reciclaje, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve a beneficios sanitarios. Nota: En ningún servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento existe tratamiento de residuos líquidos ya que los residuos resultantes de las operaciones van por la tubería de los alcantarillados con los cuales cuentan las infraestructuras o por desagües artesanales diseñados en las áreas rurales.

DEFINICIONES:

Residuos orgánicos: Son sustancias que pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto. Como por ejemplo, cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.

Residuos no peligrosos reciclables - inorgánicos: pueden volver a ser utilizados en otros procesos productivos como son el papel, cartón, periódico, plástico (limpios), vidrio. Reducir: Es disminuir la cantidad de residuos que se producen.

Reutilizar: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo, los envases de plástico.

Reciclar: Método que se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo, árboles, en el caso del papel.

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

La separación de los residuos en la fuente, es una actividad que debe realizar cada manipulador de alimentos, auxiliar de bodega o auxiliares de servicios generales con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación por lo que los recipientes deben ser identificados de acuerdo a la naturaleza de los residuos.

A pesar de no existir a nivel internacional un acuerdo con respecto al código de colores y teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2476/13, los desechos generados en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento serán separados así:

- **Bolsa Blanca:** Residuos aprovechables limpios y secos (plástico, vidrio, metales, papel, cartón).
- **Bolsa Verde:** Residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas).
- **Bolsa Negra:** Residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles metalizados)
- **Bolsa Roja:** Residuos peligrosos, infecciosos o biosanitarios (guantes, agujas, mascarillas).

Los residuos ya identificados se almacenaran en canecas plásticas las cuales deben contener bolsa plástica según corresponda y con tapa para evitar la proliferación de las plagas, cada una de estas se marcarán para dejar claro que tipo de residuo sólido que debe almacenarse en ella (orgánico o inorgánico), ubicadas en un área fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución; se destinará un área específica independiente de otras áreas del punto de atención para almacenar por un tiempo corto. Una vez llenos, los desechos se podrán ofrecer a las empresas de recolección de residuos de cada municipio o a través de la metodología del reciclaje (elaborar manualidades o como los de alimentos (cascaras, sobras, etc) se podrán utilizar como abono o alimento para animales domésticos.

Las canecas se desocuparan diariamente por los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y auxiliares de servicios generales una vez finalizada la prestación del servicio, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo municipal o disposición final (pozo séptico) en las áreas rurales en donde no se cuenta con servicio de recolección municipal, las canecas se lavaran teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección descritos en el programa de Limpieza y Desinfección (ver procedimiento de L&D de superficies) y en horas en que haya concluido el servicio.

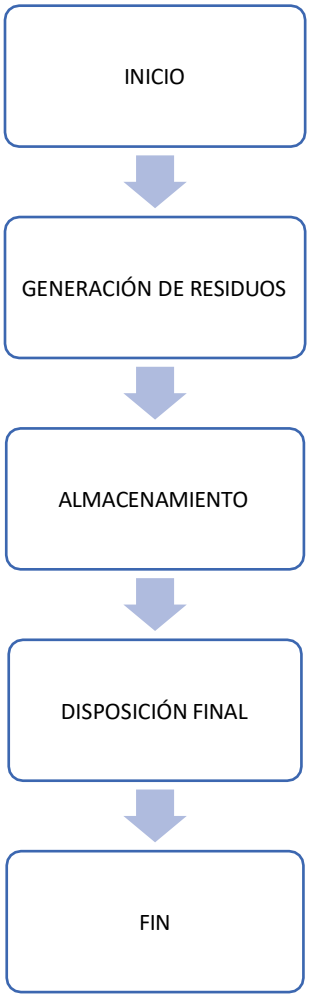
CODIGO DE COLORES

Teniendo en cuenta la naturaleza de los residuos generados en las unidades de servicio, localización de las zonas en donde se opera, la fácil en la consecución de las bolsas plásticas y cumplimiento de lo señalado en la resolución 2674/13, los colores que se dispondrán para la disposición de los residuos serán:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, se disponen en una caneca con bolsa verde o (negra) y tapa, además identificada, este tipo de residuos pueden utilizarse como alimento para animales domésticos o abono (huertas caseras), también pueden ser alistados para la recolección local de basuras del municipio y disposición final según criterio de cada empresa pública de recolección.

Reciclables o Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, vidrio, plástico, cartón y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje; se dispondrá en bolsas de color BL.

RESIDUOS	COLOR
ORGANICOS: (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo, restos de comida y cortes de césped).	BOLSA/CANECA VERDE
INORGANICOS: (Plástico, metales, hojas de papel y cartón).	BOLSA/CANECA BLANCA
NO APROVECHABLES: (Papel higiénico, servilletas y cartón con comida, residuos relacionados directamente con el COVID- 19 como tapabocas, guantes, gorra).	BOLSA/CANECA NEGRA



Alistamiento, almacenamiento, preparación, distribución y/o servido

Residuos orgánicos: bolsa **VERDE**
Residuos inorgánicos: bolsa **AZUL**

Residuos orgánicos: Abono o para alimento animal.
Residuos inorgánicos: Reciclaje mediante transformación en manualidades.

a) Separar de acuerdo a la naturaleza del residuos: orgánico e inorgánico

b) Disponer en la caneca con bolsas los residuos, según corresponda su naturaleza.

c) Entregar a la empresa de recolección municipal o según corresponda en cada zona de atención como es el caso de los pozos sépticos en las áreas rurales.

d) Aseo, área de recolección y alistamiento para la próxima jornada.

ACTIVIDAD O RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RECURSOS	RESPONSABLE
1	Disponer las canecas con bolsas de colores según la caracterización de residuos.	Al inicio de las labores.	Bolsas y canecas	Gestoras de alimentos y servicios generales.
2	Separar el residuo de acuerdo con sus características en las canecas correspondientes.	Diaria – En el transcurso de la jornada.	Canecas, bolsas para basuras, escoba, recogedor.	Gestoras de alimentos y servicios generales.
3	Registrar tipo de residuos sólidos y líquidos generados.	Antes de la recolección. Al finalizar el día.		
4	Realizar recolección de residuos	2 veces en la semana – Martes y Jueves		
5	Almacenar temporalmente los residuos alimenticios.	Diaria – En el transcurso de la jornada.		

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto al impacto ambiental que estos residuos ocasionan:

- ✓ Uso de guantes plásticos negros destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diarias de las canecas según el protocolo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal manipulador.
- ✓ Se debe presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos o disponer en el pozo séptico (en las zonas en donde no existe recolección municipal).
- ✓ No se debe permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero para evitar el estancamiento de residuos.

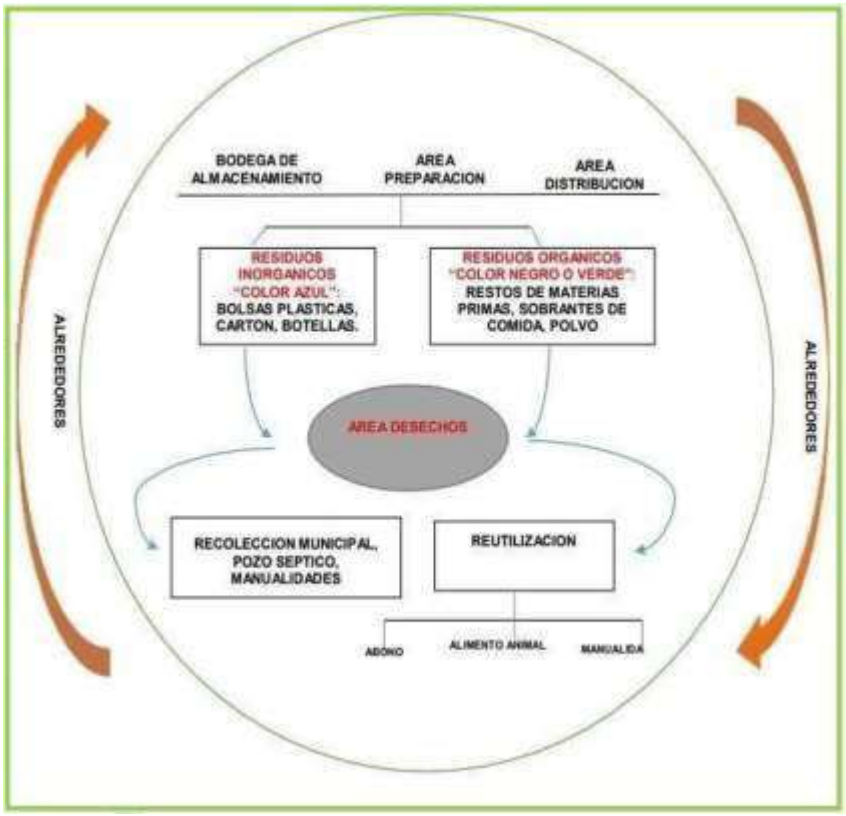
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reutilizables “ORGANICOS” (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida) “INORGANICOS” (Hojas de papel, vidrio, plástico, cartón) en actividades relacionadas con manualidades, huertas caseras o compostaje.
- ✓ Teniendo en cuenta que las preparaciones de alimentos que se ofrecen a los consumidores por lo general son cocidas, se evita que existan sobrantes de aceite que se conviertan en riesgo de contaminación. Para los casos en donde resulten dichos sobrantes, se explicara al personal manipulador que se debe almacenar en un recipiente plástico con tapa y entregar a la empresa de servicios públicos municipales para su disposición final; en las áreas rurales se dispondrá en los pozos sépticos con los cuales se cuenten.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que el procedimiento de control de los residuos no sea aplicado con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar al personal manipulador los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

MAPA GENERACION Y EVACUACION RESIDUOS AREAS



- En el casco urbano los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos por el municipio para su disposición y manejo final.

DISPOSICION DE RESIDOS LIQUIDOS

Para la disposición de residuos líquidos como el aceite de cocina se debe dispondrá de un emprendimiento artesanal de jabones a quien se entregará dicho residuo cada 2 o 3 meses, dependendiendo de la cantidad de residuo generado.

El residuo se almacenará en una botella plástica de aceite en donde se agregará el producto, el cual deberá estar rotulado y almacenado en un espacio a parte.

ANEXO 2. Formato de residuos sólidos.

PROGRAMA DE SECHO S SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR YO CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos definidos para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1°Semana					2°Semana					3°Semana					4° Semana					5°Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES (INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																									TOTAL MES
	1°Semana					2°Semana					3°Semana					4° Semana					5°Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0
TOTAL RESIDUOS DIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Las plagas ocasionan, transmiten y propagan enfermedades. Su presencia resulta molesta y desagradable; contaminan e inutilizan los alimentos, deterioran los establecimientos o los bienes que en él se encuentran y son vectores de ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El Programa de Control de Plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores, mediante la utilización de recursos necesarios y la aplicación de procedimientos seguros en cuanto al manejo de los productos aplicados, que son químicos de naturaleza tóxica y que un manejo inadecuado los convierte en un peligro inminente para los alimentos, el personal y los niños niñas beneficiarios del programa.

Consiste en prevenir la proliferación de plagas (moscas, hormigas, zancudos, cucarachas o roedores) en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, en las áreas de alistamiento, almacenamiento, producción, distribución y alrededores. Por ello se hace necesaria la implementación de un programa de control de plagas en el cual se encuentran las pautas básicas para evitar la proliferación de las plagas y multiplicación de microorganismos.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso o proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, roedores), ya que la evidencia o existencia de estas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo de las diferentes áreas la importancia de implementar las medidas higiénicas de manipulación.
- ✓ Identificar los focos de insalubridad que ocasionen el ingreso o multiplicación de las plagas a fin de prevenirlos.
- ✓ Realizar las jornadas de fumigación y desratización en los comedores de las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento.

ALCANCE

Este programa se diseña como mecanismo de control, encaminado a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (moscas, cucarachas, hormigas, roedores) considerados como plagas comunes y que pueden provenir del exterior de las instalaciones al interior de los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

Cucaracha: Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"

Ratón: Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".

Mosca: Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.

Hormiga: Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.

Control integral de plagas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.

Focos de plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Desratización: Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención.

Insectos: moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.

Infestación: número considerable de animales-plaga en un determinado lugar.

Rodenticida: plaguicida para el control de roedores.

Fumigación: método rápido para controlar las plagas. Las partículas de líquido producidas tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.

Exterminio: acabar totalmente con una población determinada.

Aspersión: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, esparcidos en el ambiente en pequeñas gotas y que llegan a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso.

Nebulización: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, mediante la transformación de este en partículas finas que forman una especie de nube o neblina.

Testigos: alimentos colocados en sitios estratégicos, con el objeto de determinar si existen o no presencia de plagas.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para el consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

GENERALIDADES DE LAS PLAGAS

Clases de plagas: las plagas se dividen en voladoras y rastreras. Dentro de las voladoras se encuentran los mosquitos y murciélagos. Dentro de las rastreras están los roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas y hormigas. Las más preocupantes desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAs.

Daños ocasionados por las plagas: ocasionan grandes pérdidas económicas, ya que son organismos que destruyen, contaminan e inutilizan alimentos, generan daños en las instalaciones y en la imagen de las UDS A demás, las plagas actúan como vectores de enfermedades, puesto que llevan consigo, agentes tales como bacterias y virus que son los auténticos responsables de un sin número de afecciones.

Las cucarachas son vectores importantes de salmonella. Las moscas pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, etc. Los roedores pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, neumonía, etc.

Factores asociados a la proliferación de las plagas: cada especie de artrópodo y roedor, presenta sus características biológicas propias, pero se pueden señalar factores o circunstancias comunes que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Presencia de humedad, encharcamientos o paso de aguas residuales con estructuras deficientes.
- Presencia de suciedad, basuras en mal estado de almacenamiento.

CARACTERIZACION DE LAS PLAGAS

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el desarrollo de las siguientes plagas: Moscas, Cucarachas, Hormigas, Roedores; siendo estas las más comunes de detectar en las instalaciones en donde funcionan los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde se posen. Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (RESPONSABILIDAD)

PROCESO	DESCRIPCIÓN
INSPECCIÓN	Realizar una observación del lugar para detectar signos que evidencien la presencia de plagas.
DIAGNÓSTICO	Colocar testigos para detectar posible infestación o el tipo de infestación. Clasificar las especies problema a combatir. Estimar la densidad de la población. Determinar el posible origen y los factores que favorecen su proliferación.
IMPLEMENTACIÓN	Aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos para el exterminio de la especie problema.

Se capacitará al personal sobre los mecanismos de prevención que se deben tener en cuenta para evitar el ingreso y proliferación de las plagas, siguiendo los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección:

- Mantener la infraestructura, superficies, equipos, menaje y utensilios en generales en orden, limpios y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso, papel, cartón, madera, etc.
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan limpias y ordenadas.
- Recoger los residuos de alimentos derramados sobre las superficies y el suelo lo antes posible.
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener las materias primas, alimentos y productos procesados en condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Almacenar las materias primas y alimentos sobre estibas o plataformas, separados de la pared para facilitar las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Verificar y asegurar que las áreas circundantes permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Mantener la basura en recipientes cerrados, tapados y limpios.
- Mantener una buena cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura, acatando las recomendaciones de higiene y calidad en la prestación del servicio.

Además, con las empresas regionales que cuenten con la idoneidad para realizar actividades de control de plagas se harán jornadas de fumigación y desratización en cada Servicio de Alimentación y bodega de almacenamiento a fin de minimizar los riesgos por proliferación de plagas, esto siempre y cuando se mantengan las condiciones normales y adecuadas de operación. (Ver anexo fichas técnicas productos a utilizar en el control). Como medidas de control de contaminación de productos, superficies e instalaciones en general, se exigirá al personal manipulador, mantener

cubiertos y bien almacenados los alimentos, utensilios, menaje y equipos, y que luego de realizada las operaciones de control de plagas, se realice limpieza general de las áreas aplicando los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

CONTROL FISICO DE IMPEDIMENTO AL ACCESO DE PLAGAS

Además de las acciones de prevención, es importante mantener las áreas libres de perros, gatos o cualquier otro animal doméstico. Tener buena iluminación natural preferiblemente. Proteger todas las aberturas del interior hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas, los recipientes se deben mantener limpios y bien cerrados. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección. Retirar los equipos y utensilios que no se usen. Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. No permitir acumulación de basuras. Asegurar que los sifones y desagües cuenten con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado.

Es importante tener en cuenta algunas recomendaciones antes y después del control de plagas como:

- Durante la aplicación ningún personal debe permanecer en las áreas.
- Cubrir los equipos, utensilios y manejes.
- Guardar los alimentos.
- Después de haber realizado el control, dejar las puertas y ventanas abiertas durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez finalizado el proceso se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios, menajes, superficies de acuerdo a los procedimientos del programa de limpieza y desinfección.

Control Químico

Además del control físico para impedir el ingreso de las plagas, se deben tener en cuenta algunas recomendaciones para no generar incidentes con el proceso de fumigación y desratización antes y después, para ello se diseña un folleto informativo el cual contiene la información sobre el manejo de los productos.

Este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

MEDIDAS PERMANENTES CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las de tipo preventivo consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las correctivas en eliminar aquellas plagas que logren entrar al establecimiento; según lo mencionado el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

Medidas preventivas

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrados los contenedores.
- Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de circulación de la zona de alimentos.
- Mantener limpio el establecimiento.

Medidas correctivas

Para este proceso se debe contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependen del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Los requisitos mínimos con los que debe cumplir dicha empresa son los siguientes:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Fichas técnicas de los productos que utilizan.
- Concepto Sanitario emitido por la entidad competente.
- Experiencia.

Control de roedores: estos animales contaminan con su excremento, orina, pelo y otras suciedades que depositan en los productos, utensilios, superficies y alrededores del establecimiento. Además, ponen en peligro la seguridad de los establecimientos, ya que pueden roer estructuras de madera, tuberías, cables eléctricos y otros. El personal debe inspeccionar y estar atento a la observación de evidencias que identifiquen la presencia de roedores e informar al encargado de saneamiento para que se lleven a cabo las medidas preventivas correspondientes. Las evidencias más significativas son:

- Roedores vivos: si se observan de día, indica que son numerosos y han sido forzados a salir por escasez de alimento.

- Excrementos: los roedores producen gran cantidad de esta materia y difieren de una especie a otra: los de rata parda son grandes y segmentados (en forma de capsula); los de rata de techo o techera son fusiformes (extremos puntiagudos); y los de ratón en forma debastón.

- Huellas: se pueden observar fácilmente huellas de las patas y la cola espolvoreando talco en el piso, especialmente junto a la pared.

- Presencia de roeduras recientes: alimentos roídos, marcas de dientes en cajas de cartón, madera, cables y tuberías.

- Materiales mezclados para construir nidos: restos de papel, cabello y cajas caídas.

Excremento de roedores Huellas de roedores

Si los resultados de la inspección, reflejan una posible infestación, se procederá a realizar el diagnóstico, mediante la colocación de testigos (alimentos en cantidad conocida) que permitan determinar el lugar de ingreso o nido de la plaga, sus rutas de desplazamiento, los factores que favorecen su proliferación y la densidad de la población.

Si los resultados del diagnóstico comprueban la presencia de la plaga, se procede a la

implementación de la medida preventiva que permita impedir el ingreso de la plaga.

Control de cucarachas: las cucarachas anidan lugares donde se presenten condiciones ideales de calor, humedad y oscuridad. Tales lugares pueden ser: agujeros, detrás de cajas, en las costuras de las bolsas, materiales de madera, debajo de recipientes plásticos y en pliegues de papel utilizado como empaque.

Para el control de este insecto se debe inspeccionar constantemente, con el fin de detectar signos o evidencias que indiquen infestación por cucarachas, algunos signos son:

- Especímenes vivos o muertos.

- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando la población es grande.

- Bolitas de excrementos de 1 a 2 mm de ancho y diferentes longitudes.

- Bolsas de huevos: son pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de 5 a 8 mm de largo y de superficie brillante.

- Tegumentos de ninfas ya vacíos.

- Fragmentos de insecto.

Ante la evidencia o signos que indican la presencia de este insecto, se procede a realizar el diagnóstico, el cual consiste en una inspección rigurosa empleando linterna y con ayuda de un espejo con mango revisar zonas de difícil acceso como alrededores de tuberías de agua, drenajes, conductos de electricidad y aberturas en las paredes. El diagnóstico puede ser más eficiente si se realiza en horas de la noche.

De estas actividades se puede obtener información como:

- Condiciones ambientales, equipos y hábitos que pueden estar favoreciendo la proliferación de las cucarachas.
- Especie a la que pertenecen: alemana (pequeña de cocina) o americana (grande de desagüe).
- Grado de infestación y el tiempo de permanencia en los refugios.
- Rutas que podrían emplear para penetrar y desplazarse por las áreas.
- Observar tipos de alimentos que consumen.
- Conocer las dificultades que podrían presentarse para su control.

Ante un diagnóstico positivo, se debe implementar o corregir las medidas de control preventivas para impedir su ingreso. En el caso de los insectos, su control es más complejo, puesto que por donde pasan dejan huevos. En este caso, se hace necesario aplicar una medida correctiva (aplicación de métodos químicos).

Control de moscas: Las moscas se encuentran en todos los lugares del mundo, son insectos de hábitos diurnos cuya mayor actividad ocurre en horas de mayor temperatura. Ponen cientos de huevos en cada lugar que se posan y son portadoras de múltiples gérmenes que ocasionan diversas enfermedades a los animales y al hombre, como el tifus, cólera y salmonelosis. Mediante los procesos adecuados de higienización de instalaciones, equipos y utensilios, se puede llevar un control, puesto que son más efectivos en las moscas que en otro tipo de plagas. Algunas medidas preventivas son:

- Mantener bien tapados los alimentos.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados.
- Mantener los recipientes de recolección de residuos herméticamente tapados, ubicados en la parte externa de las instalaciones.

- Eliminar con frecuencia los residuos o basuras de las instalaciones.

Métodos para el control de plagas para moscas

1. Insecticidas

Se trata de sustancias tóxicas para los insectos; además de ayudar a erradicar moscas también son efectivos para cucarachas, hormigas, entre otros. Su uso debe ser moderado, en caso de utilizar productos caseros, ya que, de lo contrario, también puede causar reacciones alérgicas en las personas. La segunda aplicación debe hacerse cinco u ocho días después de la primera.

2. Trampas

Las más comunes son las trampas de luz ultravioleta, por ser una luz sumamente atractiva para las moscas y otros insectos voladores. Una vez que se acerca lo suficiente puede encontrarse con una descarga eléctrica o una plancha pegajosa. Las trampas de luz UV en un lugar cerrado pueden acabar con más del 90% de los insectos voladores. En unidades muchas unidades de atención al no contar con luz no se pueden utilizar.

3. Modificación del ambiente

Son acciones que evitan que las moscas se desarrollen:

- Eliminar restos de comida: las moscas se sienten atraídas por alimentos ricos en carbohidratos, por lo que hay que deshacernos de pan, galletas, entre otros.

- Guardar alimentos en recipientes herméticos: para evitar que se sientan atraídas por el olor de algunos alimentos, lo mejor es almacenarlos en recipientes herméticos.

- Colocar mosquiteros: hay que ponerlos en puertas y ventas para impedir que entren.

- Desechos orgánicos: hay que evitar acumular basura, especialmente orgánica, pues estos residuos sirven para la incubación de huevos. Hay que prestar atención a la fruta durante el verano, ya que se descomponen rápidamente y atraen a estos animales.

- Fuertes corrientes de aire: si las moscas ya están dentro de la oficina, lo mejor es abrir ventanas y puertas para que salgan rápidamente. Les molestan las corrientes fuertes de aire, lo que servirá para que ahuyentarlas.

- Uso de la luz: son fanáticas de la luz, por lo que podemos sacarlas oscureciendo habitaciones e iluminando otras, para llevarlas hacia la salida.

- Desinfectar contenedores de basura: los botes de basura tienen que estar bien cerrados y debemos desinfectarlos recurrentemente para que no expidan olores. También es importante mantenerlos aislados del edificio u oficinas, para evitar que encuentren acceso al interior.

- Evitar zonas de humedad: hay que limpiar de inmediato líquidos derramados y zonas donde se estanque el agua, porque se sienten atraídas por la humedad.

Son muchos los métodos que podemos utilizar para el control de plagas para moscas. Es importante mantener los espacios limpios y libres de basura, para que no se sientan atraídas por desechos y alimentos. En caso de haber una presencia mayor, es importante acudir a una empresa especializada en su erradicación, que nos garantice el correcto uso de productos químicos y la eliminación total de la plaga.

Control de hormigas: Las hormigas son insectos que aparte de ser muy molestos y de difícil control por adaptarse a diferentes ambientes y consumir variedad de alimentos, son vectores de contaminación, debido a que transportan en su cuerpo

microorganismos que esparcen en las diferentes superficies por donde pasan. Sus lugares preferidos para anidar, son la madera, grietas o agujeros en el piso y en las paredes, además prefieren estar cerca del calor y la humedad. Las medidas preventivas a tomar para su control son:

- No dejar alimentos a la intemperie.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección frecuentemente y a profundidad.

- Eliminar la humedad presente en las áreas o sectores.

Las hormigas son una plaga de difícil control, ya que, por su diminuto tamaño, las barreras preventivas en algunas ocasiones no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas. Y un insecticida de baja toxicidad, utilizado para el control de este tipo de plaga, es el polvo tipo diatomita o ácido bórico, que por su composición puede penetrar en huecos, grietas y hendijas. Además, se pueden usar alrededor de enchufes y aparatos eléctricos; sirve para el control de todo tipo de insectos rastreros.

Control de murciélagos: los murciélagos se los puede combatir con específico y ACPM, vinagre, alcanfor, etc. Por lo tanto, se toma como primera medida estas sustancias, aunque en algunas no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas ya con la comunidad o un experto. Recordar que se debe llevar un control y una periodicidad de la aplicación estos métodos, para no volver a presenciar estos mamíferos placentarios.

FRECUENCIA DE APLICACIÓN DE LOS MEDIDAS DE CONTROL:

Los métodos de control basados en mantenimiento preventivo, son de constante supervisión. En el caso de medidas preventivas de carácter higiénico-sanitario, su frecuencia de realización está consignada en los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La ejecución de medidas preventivas requiere la consideración de aspectos que pueden representar un peligro para las personas; por ejemplo: trabajos de infraestructura física como el sellamiento de aberturas, pueden representar riesgos laborales para el personal o comprometer la integridad de los beneficiarios del programa. Por tal motivo cada actividad de prevención se debe coordinar e informar a todo el personal, para que se realice en un horario en el que no se realicen actividades en las instalaciones.

APLICACIÓN DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

En cuanto a la aplicación de métodos químicos, está sólo se llevará a cabo como última alternativa, es decir, cuando las medidas preventivas no hayan surtido efecto y la infestación sea demasiada. Para la aplicación de este tipo de métodos se debe haber identificado previamente el nido o refugio de la plaga, el tipo de plaga y el grado de peligrosidad en la aplicación del método químico. Antes de su aplicación se debe informar a todo el personal el químico a aplicar, la plaga a combatir, el método de aplicación, el día y la hora de aplicación y las precauciones que se deben tener.

Aspectos a considerar en la aplicación de rodenticidas o colocación de testigos (exterminio de roedores):

- No tocar los testigos directamente con las manos, se debe utilizar guantes desechables porque los roedores identifican el olor de las personas.
- No colocar rodenticidas en lugares donde puedan ser confundidos con alimentos.
- No hacer aplicaciones de forma indiscriminada.
- Variar siempre principio activo (veneno) del rodenticida, ya que los roedores codifican la información y crean mecanismos de inmunidad frente al veneno.

PLAN DE CONTINGENCIA

Como aporte al control de las plagas, se exigirá al personal manipulador, la implementación de los procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección a fin de contribuir en evitar la proliferación de las plagas de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2674/13.

CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR	PERIODICIDAD	FECHA PROVISTA	TIPO DE CONTROL
Cocina y área de manipulación de alimentos	Permanente	Permanente	1. Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. 2. Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas. 3. Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos. 4. Mantener adecuada higiene en el lugar.
CDI	**Cada 3 meses**	**N/A**	**Fumigación y aplicación de geles**

PRODCUTOS A UTILIZAR

INSECTICIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**DOSIS**	**ANTÍDOTO**	
ANTIPEST 5 SC	DELTAMETRINA 5%	100 ml en 8 litros de H2O para 200 mt2	200 cm parafina liquida, -Lavado gástrico, -Carbón activado y sulfato sódico,	
REDENTISIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**	**CEBOS**	**ANTÍDOTO**
KLERAT	**Brodifacuoma**	**Grado 1**	**5 gr**	**Vitamina K**

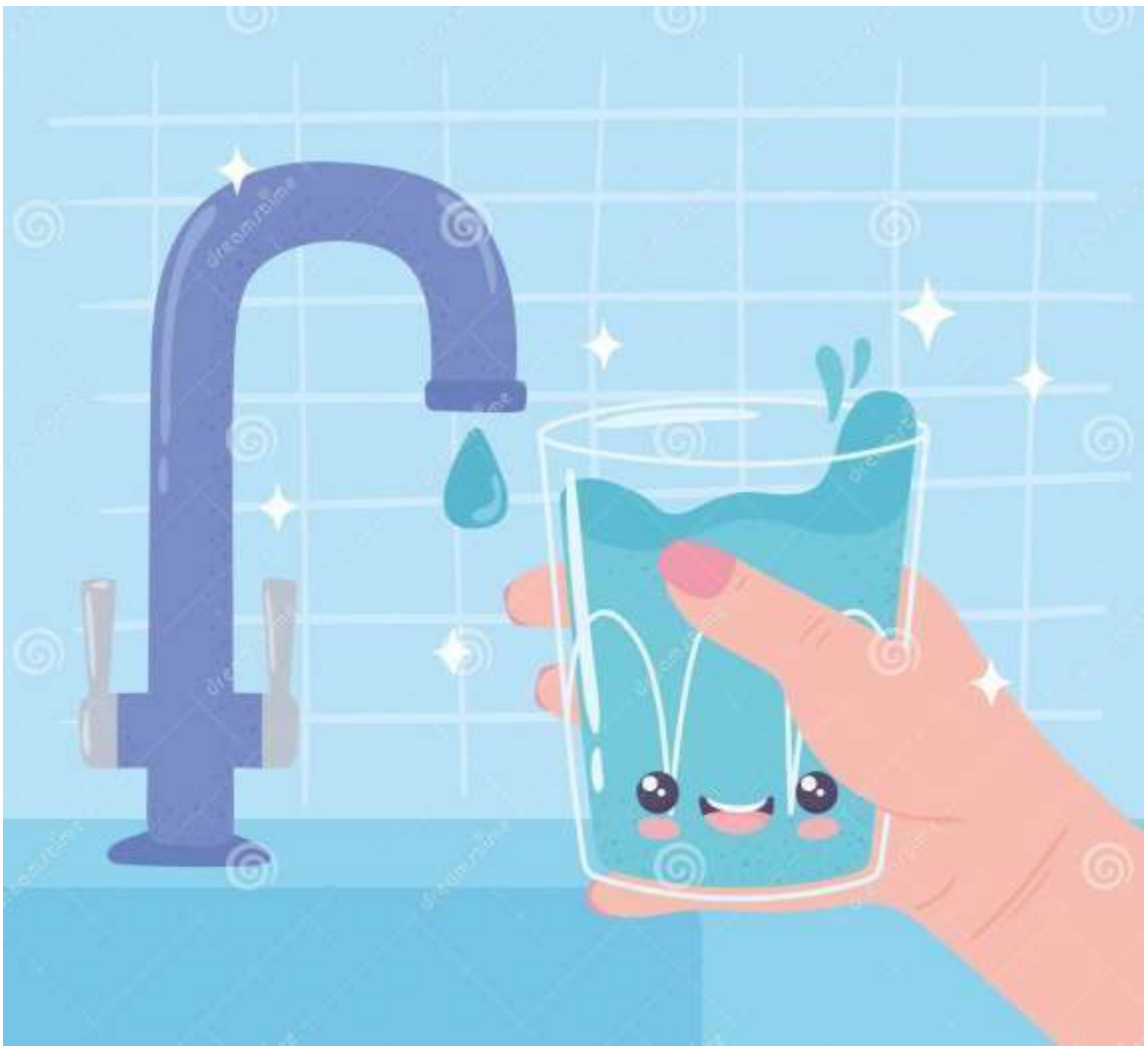
Anexo 3. Formato de control de control de plagas

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:					LUGAR:					FECHA:											
AREAS	Paredes y piso liso sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS (Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

PROGRAMA DE SUMINISTRO DE AGUA SEGURA



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El acceso a agua segura es fundamental para la salud y el bienestar de los niños y niñas en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Un Programa de Suministro de Agua Segura es esencial para garantizar que el agua utilizada en estos centros sea potable y no represente un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Se debe tener en cuenta el análisis de la calidad del agua, esto se debe realizar análisis regulares para determinar la calidad del agua y detectar cualquier contaminante, tratamiento del agua implementando métodos de tratamiento del agua, como la cloración o la filtración, para eliminar contaminantes y patógenos; almacenamiento y distribución, asegurándose de que el agua sea almacenada y distribuida de manera segura y higiénica; monitoreo y mantenimiento para realizar un monitoreo regular del sistema de suministro de agua y realizar mantenimiento preventivo para evitar problemas.

La implementación de un Programa de Suministro de Agua Segura en los CDI es crucial para:

- Prevenir enfermedades: reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua, como la diarrea y otras infecciones gastrointestinales.

- Garantizar la salud: proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas.

- Crear un ambiente seguro para el desarrollo y crecimiento óptimo de los niños y niñas en primera infancia.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que el uso del agua para todos los procesos que se desarrollan en las unidades de atención y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas de calidad, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar a través de las capacitaciones al personal manipulador sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

ALCANCE

Dirigido al personal manipulador de las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, preparación y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

REPONSABLES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Tanto el coordinador y el apoyo en salud y nutrición, tienen como responsabilidad gestionar la disposición de los implementos requeridos y coordinar las actividades de muestreo para laboratorio. Así como vigilar que todo el personal gestor de alimentos y de servicios generales, cumplan con los requerimientos del programa.

DEFINICIONES

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, dispuestos en las normas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos en la salud.

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

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

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Calidad del agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Fuente de abastecimiento: recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos del laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis fisicoquímico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Cloro residual libre: es aquella porción de cloro que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito para proteger el agua de posible contaminación microbiológica.

Coliformes: bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

EscherichiaColi-E-coli: bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual del desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

Tiempo de contacto para el desinfectante: es el tiempo requerido desde la aplicación del desinfectante al agua hasta la formación como producto del residual del desinfectante, de forma que esa concentración permita la inactivación o destrucción de los microorganismos presentes en el agua.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

A través de Empresa Certificada realizará el procedimiento en una periocidad trimestral con el fin de garantizar agua segura. Deberá tenerse en cuenta el siguiente procedimiento para la realización adecuada y segura de la limpieza y desinfección:

LIMPIEZA

1) Programe la actividad de ser posible un día de no prestación de servicio.
2) El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo.
3) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

4) Use guantes, botas de caucho, tapabocas, delantal de caucho.
5) Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque.
6) Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones, debe comunicar de manera inmediata al Coordinador de la Unidad de Servicio y se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.
7) Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena.
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 se retira con esponja o un paño absorbente.
10) Periodicidad del lavado de tanques a través del personal de servicios generales mensual.

DESINFECCIÓN

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.
5) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).
6) Periodicidad la desinfección a través del personal de servicios generales mensual.

PARÁMETRO PARA EL CONTROL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Fuentes de agua

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura:** proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Uso del agua: Lavado y desinfección de utensilios y equipos, instalaciones en general y lavado de manos.

Controles de calidad realizados al suministro de agua potable: Los controles realizados al suministro de agua, consistirán en la determinación de los parámetros fisicoquímicos enunciados en la normatividad. En unidades de servicio donde el suministro de agua no es potable se determinará el potencial de hidrógeno (pH) y el cloro residual libre antes y después del procedimiento de potabilización mencionado en el numeral. La calidad microbiológica del agua, está asociada al manejo a nivel intradomiciliario o a nivel interno de las instalaciones; por lo tanto, es necesario realizar pruebas microbiológicas que permitan verificar que el manejo es adecuado y que el agua no es vía de contaminación. Ambos análisis se realizarán anualmente y podrán ser coordinados con el sector de sanidad del municipio o por terceros contratados por el operador.

Sistema de almacenamiento de agua: El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo. Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente.

Procedimiento para la potabilización del agua almacenada:

El siguiente procedimiento se debe aplicar cuando no se dispone de agua potable o cuando el servicio de agua potable es suspendido y es necesario utilizar el agua de almacenamiento, puesto que el cloro se evapora a las dos horas de haber recolectado el agua de la fuente.

- **Potabilizar el agua:** consiste en adicionar cloro para que cumpla con el parámetro establecido (0.3-2.0 mg/L). La cantidad de cloro al 5.25 % que se debe adicionar para cada 100 L de agua es de 5 ml (tabla 8), agitar y dejar en reposo de 3 a 4 minutos.

Si la cantidad total del agua contenida en los tanques, no se utilizará en un tiempo máximo de dos horas, se debe medir la cantidad a gastar y potabilizar únicamente la cantidad medida; teniendo en cuenta la evaporación que sufre el cloro. A partir del agua potabilizada se preparan las soluciones desinfectantes siguiendo las instrucciones del programa de limpieza y desinfección.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR EL SERVICIO EN CALIDAD DE POTABILIDAD

Verificación de instalaciones hidráulicas

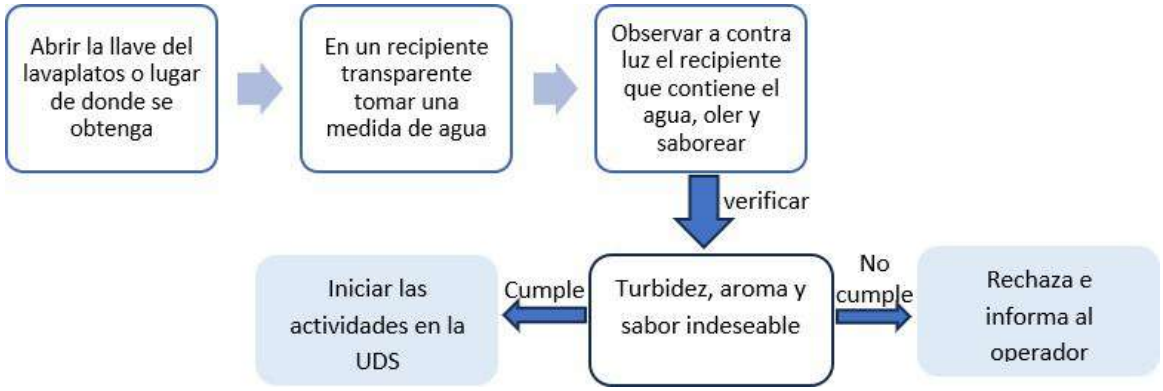
Se capacitará al personal gestor de alimentos para que realice inspecciones visuales a las redes de acueducto con las cuales cuente las instalaciones de las unidades de atención y bodegas de almacenamiento a fin de identificar filtraciones, escapes o roturas que dificulten el adecuado suministro de agua potable o evacuación de las mismas, este procedimiento se realizara diariamente o según las fallas que se presenten.

Procedimiento de potabilización agua para consumo

Teniendo en cuenta que en el departamento del Putumayo no se cuenta con agua 100% potable lista para el consumo, dentro de cada UDS se realiza un proceso de filtración, desinfección y hervido del agua, con el fin de evitar cualquier tipo de ETAS en los beneficiarios. El proceso se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Filtración:** La UDS cuenta con filtro de agua convencional el cual se encuentra instalado enseguida del lavaplatos, al iniciar la jornada se realiza la recolección de agua en una olla grande.
- ✓ **Desinfección**: Por cada litro de agua recolectada se agregan 2 gotas de cloro, se deja reposar alrededor de 1 hora.
- ✓ **Hervido:** Finalmente, se procede a hervir el agua previamente filtrada y desinfectada, durante el tiempo requerido según sean los litros de agua recolectados. Posterior a esto, ya se encuentra listo para el consumo de los usuarios.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con procesos para garantizar la utilización de agua en un día de servicio, para el lavado de manos, lavado y desinfección de las instalaciones y lavado y desinfección de los refrigerios.
- Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavarán y desinfectaran en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área donde se realicen los encuentros
- En caso de que la UDS no disponga de una fuente hídrica cercana, como ríos, lagunas o nacimientos de agua se permite para la limpieza de las manos el uso de gel antibacterial, cuidando que no se vuelva una práctica recurrente, sino de medida alternativa ante la situación de desabastecimiento de agua.

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y ALJIBES

Este procedimiento se realizará por una empresa certificada, contratada por el operador del servicio.

FRECUENCIA: La limpieza y desinfección de tanques se realizará en una periodicidad de 3 meses. La limpieza y desinfección de aljibes se realizará cada 6 meses.

ANEXO 4. Formato de abastecimiento de agua

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		**LUGAR:**		**MES:**	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR																										
OLOR																										
COLOR																										
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA																										
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

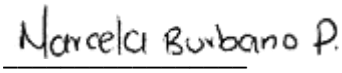
(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ELABORADO POR:



Marcela Burbano
Nutricionista Dietista
T.P: 1123315181

REVISADO Y APROBADO POR:



CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asís
T.P: MND 07743

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CDI TERNURITAS II



ELABORADO POR:

Nathaly Delgado

Nutricionista Dietista

Fundación Fraternidad-2026

TABLA DE CONTENIDO

- Introducción……3
- Alcance……4
- Objetivo general……5
- Objetivo especifico……5
- Definiciones……6
- Programa De Limpieza Y Desinfección……8
- Programa De Residuos Sólidos……37
- Programa De Control De Plagas Y Roedores……47
- Programa De Abastecimiento De Agua……63

INTRODUCCIÓN

Los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) son espacios cruciales para el crecimiento y desarrollo de los niños y niñas, por lo que es fundamental garantizar que estos entornos sean seguros y saludables. Un Plan de Saneamiento Básico es esencial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente limpio y seguro en los CDI. Este plan debe incluir medidas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de vectores e higiene personal, con el objetivo de prevenir enfermedades, garantizar la salud y crear un ambiente seguro para el desarrollo de los niños y niñas.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para prevenir la propagación de enfermedades, garantizar la salud y el bienestar de los niños y niñas, crear un ambiente seguro y limpio para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para Prevenir enfermedades, garantizar la salud, crear un ambiente seguro: proporcionar un entorno limpio y seguro para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos procesados y ofrecidos a los consumidores, se hace necesario conocer los procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento basados en las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para mantener las buenas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, identificar plagas, manejar los desechos y la calidad del agua. Por esta razón es necesario implementar acciones preventivas que eviten la contaminación y logre entregar a los consumidores un alimento seguro, inocuo y de calidad, como se describe en el siguiente párrafo “Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados”. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, Resolución 2674 de 2013 art. 21 almacenamiento, distribución, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico está diseñado para dar a conocer al personal gestor de alimentos, agente educativo, auxiliares de servicios generales las actividades y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento (control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua) que deben llevarse a cabo en las unidades de atención, BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y SERVICIOS GENERALES que pertenezcan o administre la Fundación Fraternidad, teniendo en cuenta la implementación de los lineamientos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, en el marco de la emergencia sanitaria en ocasión de la pandemia por COVID-19 dentro de las instalaciones de los Centro de Desarrollo Infantil.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos generales de higiene que involucren las actividades de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos; así como las actividades de higienización de los Centros de Desarrollo Infantil partiendo de las normas de bioseguridad que permitan prevenir enfermedades e infecciones en la primera infancia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Especificar las actividades correspondientes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cuanto al proceso de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Elaborar los planes y programas con procedimientos estandarizados y soporte documental.
- Capacitar y motivar al personal, para que adopte prácticas y actitudes acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer responsabilidades para garantizar la correcta ejecución del Manual de BPM y garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Definir acciones específicas que prevengan los contagios de Covid- 19.

DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección y se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y materia orgánica que pueden servir de nutrientes a los microorganismos, en superficies, equipos, materiales, personal, entre otros. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto. (Wildbrett 2000)

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.

Desinfectante: es una sustancia química que destruye un amplio margen de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas y la desinfección es un proceso que implica la destrucción de los microorganismos a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos para obtener mejor calidad microbiológica de los alimentos.

Alcohol Antiséptico: Desinfectante para limpieza de superficies, mata e impide el crecimiento de microorganismos, solvente, inflamable, toxicidad baja, inofensivo para la piel, irritante en ojos.

Alcohol Glicerinado: Antiséptico de uso externo para lavado por fricción en seco y desinfección de manos del personal, especialmente de uso intrahospitalario. Inflamable, irritante para los ojos. Es una alternativa cuando no sea posible el lavado de manos, siempre y cuando las manos se vean visiblemente limpias.

Cloro: Es uno de los desinfectantes más utilizados. Es muy práctico y efectivo para la desinfección de microorganismos patogénicos. Se puede utilizar fácilmente, medir y controlar. El cloro se ha utilizado en muchas aplicaciones, como la desactivación de patógenos en agua potable, piscinas y aguas residuales, para la desinfección de alimentos y áreas domésticas.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

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

Higiene: 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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El programa de Limpieza y Desinfección constituye una herramienta estratégica para garantizar entornos seguros y saludables en nuestros Centros de Desarrollo Infantil. A través de la estandarización de procesos y el cumplimiento de normas de bioseguridad, buscamos mitigar riesgos sanitarios y asegurar el bienestar integral.

La aplicación de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección en diferentes áreas de un establecimiento dedicado al proceso de transformación o almacenamiento de alimentos, reduce de manera considerable los riesgos de contaminación de los productos finales y asegura la calidad de los mismos.

El programa de limpieza y desinfección describe los procedimientos a seguir en la unidad de servicio, para obtener instalaciones, equipos y utensilios libres de agentes contaminantes que pudieran afectar la calidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

Los procedimientos de limpieza y desinfección son aplicables a todas las áreas de la instalación, garantizando de esta manera ambientes higiénicos.

OBJETIVOS OBJETIVO GENERAL

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en las unidades, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.
- Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.
- Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los manipuladores de alimentos, bodegueros, transportadores y auxiliares de servicios generales tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.
- Dar a conocer los agentes químicos que se utilizaran durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El personal responsable de la entrega de alimentos y manejo de los espacios y elementos de trabajo, debe tener en cuenta las siguientes normas de salubridad para garantizar todos los procesos operativos (Almacenamiento y Distribución) los cuales conllevan a ofrecer productos con calidad.

Debe mantener la higiene personal y permanecer siempre limpia la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para su trabajo, además de contar con un estado de salud optimo (certificado médico) que impida la trasmisión de enfermedades por contacto con los procesos y contar con una experiencia especifica en la manipulación de alimentos lo cual facilita la adaptación a los procesos, por ello se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Baño diario

El baño diario en el personal manipulador de alimentos es fundamental para eliminar la transpiración, los malos olores que el cuerpo produce naturalmente y en especial generar una apariencia limpia y fresca durante la prestación del servicio.

- ✓ Lavado de manos

Todo manipulador de alimentos debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación de la unidades de atención**.**

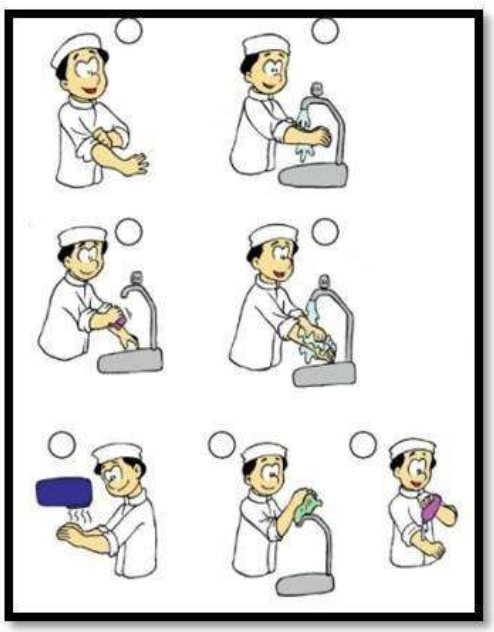
El lavado de manos evita la transmisión de la contaminación cuando por alguna razón durante los procesos ha ocurrido lo siguiente:

- Se ha utilizado el baño o manipulado basura.
- Se han manipulado productos crudos como carne, pollo, frutas y verduras. Se ha estado en contacto con objetos como el teléfono, dinero, puertas.
- Se ha estornudado o tosido, tocado la boca, nariz o cabello. Los implementos para un adecuado lavado de manos son:
  -Lavamanos.
  -Agua limpia.
  -Jabón líquido antibacterial.
- Antes de lavar las manos asegurarse de:
  -Tener las uñas cortas y sin esmalte
  -Retirarse anillos, argollas, pulseras, aros, relojes, etc., y todo aquello que pueda entorpecer el proceso de lavado de manos.

El procedimiento de lavado de manos se debe desarrollar por todo el personal que labora en las unidades de atención, Bodegas de Almacenamiento y/o Transporte de Alimentos; antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cualquier cambio de actividad y al finalizar la jornada.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS DEL GESTOR DE ALIMENTOS

- Retirar todos los accesorios que se porten en manos y antebrazos.
- Humedecer las manos con agua
- Aplicar una cantidad sufuciente de jabón líquido antibacterial
- Enjabonar las manos y antebrazos, frotandose entre los dedos, las manos y antebrazos
- Enjuagar con abundadnte agua hasta retirar todo el jabón
- Inciar las actividades de manipulación de alimentos



En cada unidad de atención, Bodega de Almacenamiento y/o Vehículo de Transporte se debe seguir los procedimientos de limpieza y desinfección según lo señalado por la resolución 2674/13; además de las descritas en este plan que incluye la información necesaria para implementar las actividades de control sanitario.

La limpieza se debe realizar al iniciar y terminar la jornada la cual corresponde al retiro de las partículas de suciedad visibles en las instalaciones, materias primas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje; considerándose como las fuentes de contaminación directa de los productos procesados sino se aplican las prácticas de higienización.

La desinfección será empleada para utensilios y equipos, paredes y pisos, materias primas, ambiente laboral y ropa de trabajo como medida para la destrucción de microorganismos, que, al

no evitarse, pueden ocasionar contaminación. Para que haya un saneamiento efectivo deben aplicarse dos reglas básicas: La primera, que todos los residuos de las superficies deben eliminarse previamente debido a que estos consumirían gran parte de la acción del agente desinfectante. La segunda regla es tener en cuenta la frecuencia con la cual se van a utilizar los equipos, utensilios y menajes inmediatamente o mucho después de haberse realizado la desinfección para evitar contaminaciones posteriores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Métodos de limpieza: para la limpieza de superficies o áreas se utilizan detergentes, los cuales eliminan la suciedad como polvo, tierra, grasa u otras materias indeseables. Se usan para limpiar las instalaciones en general, equipos y utensilios.

Métodos de desinfección: la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, pero generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que haya sido precedido de una rigurosa limpieza. El uso continuo de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes, por tal motivo es indispensable alternar el uso de desinfectantes químicos.

Detergentes a utilizar: Para el uso de detergentes se debe tener en cuenta, que para áreas o superficies en contacto con alimentos, estos deben estar desprovistos de fragancias. A continuación, se mencionan algunos detergentes y jabones ideales para el área de almacenamiento de alimentos y áreas pedagógicas.

- **Detergente en polvo:** detergente granulado de uso doméstico sin aroma, utilizado para la limpieza de utensilios, pisos, paredes e instalaciones físicas en general.

- **Jabón azul en barra:** jabón azul de uso doméstico utilizado para brillar ollas, lavado de paños multiusos y lavado de manos.

- **Limpiador de pisos aromatizado:** limpiador antibacterial aromatizado, ideal para pisos, paredes y baños. Presentación líquida. Su efecto antibacterial no exime de la utilización de los otros desinfectantes definidos para estas áreas, ya que el espectro bactericida de este producto no es amplio. Su uso se prioriza para aromatizar los ambientes.

Métodos de desinfección: el método utilizado para la desinfección de las instalaciones, superficies y/o utensilios, es el método químico (uso de productos químicos autorizados), para lo cual se utilizarán los siguientes desinfectantes:

- **Hipoclorito de sodio:** adquirido comercialmente a concentración de 5.25 %, presentación líquida, su ingrediente activo es el hipoclorito. Es de amplio espectro, es decir, actúan sobre bacterias, hongos, levaduras, virus y esporas. Son económicos. El uso depende de la superficie o elemento que se va a desinfectar.

- **Jabón antibacterial para manos:** este producto es utilizado para la desinfección de manos de los usuarios y el personal a cargo de la unidad, en el mercado existe gran variedad de este producto, pero se debe tener en cuenta que tenga un espectro letal para hongos, bacterias y virus.

PROCEDIMIENTO PREPARACION DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Estas actividades serán responsabilidad de los manipuladores de alimentos de las unidades y Bodegas de Almacenamiento.

Métodos de preparación de soluciones detergentes y desinfectantes.

Tabla 1: Preparación de soluciones detergentes.

VOLUMEN DE AGUA EN LITROS (L)	CANTIDAD DE DETERGENTE A ADICIONAR EN GRAMOS (g)	
	SUPERFICIES GRASAS	SUPERFICIES NO GRASAS
1	10	7
10	100	70
20	200	140
30	300	210
40	400	280
50	500	350

Las cantidades de uso del jabón en barra, se realizará bajo criterio de la persona encargada de la limpieza, ya que su presentación así lo amerita.

Para la preparación de una solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % se deben seguir las especificaciones de la tabla Nº 2 y proceder de la siguiente manera:

- Determinar la concentración de solución desinfectante en ppm, que requiere la superficie a desinfectar.
- Definir el volumen de agua necesario para la desinfección.
- Relacionar el volumen de agua definido, con la columna correspondiente al volumen de hipoclorito de sodio al 5,25% a la concentración determinada.

Tabla 2. Preparación de sustancias desinfectantes Hipoclorito de sodio al 5.25%

VOLUMEN DE AGUA A PREPARAR EN LITROS	manos 75 ppm	Equipos y utensilios 100 ppm	Paredes, ventanas, techos, puertas, tanques, 300 ppm	Pisos, desagües, servicios sanitarios, recipientes de recolección de desechos, escoba y trapeador. 500 ppm
	TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN MINUTOS			
	5	8	10	15
VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN cc O ml				
1	1.5	2	6	9.5
2	3	4	11.5	19
3	4.5	6	17.	28.5
4	6	8	23	38
5	7	9.5	28.5	47.5
6	8.5	11.5	34	57
7	10	13.5	40	67
8	11.5	15	46	76
9	13	17	51.5	86
10	14.5	19	57	95
20	28.5	38.	114	190.5
REQUIERE ENJUAGUE				

INSUMOS PRINCIPALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El detergente para las operaciones de limpieza será en polvo, sin aroma, en la línea económica el cual es de fácil consecución en el mercado, también deberá permanecer en un lugar seco y protegido de la luz directa del sol (ver ficha técnica No. 2).

a) FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Detergente**
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Dedocelibenceno, sulfato de sodio, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositantes
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Polvo detergente multiusos de color blanco y fosfato de sodio.
USOS	Especialmente para ropas; pero es viable su uso en pisos, paredes, techos, vidrio, limpiones, tanques de reserva de agua y superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar los empaques.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapabocas.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, No inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

En las unidades el desinfectante a utilizar es el hipoclorito de sodio(límpido) de uso comercial equivalente a una concentración de 5.25% debido al alto poder de eficiencia, es económico y fácil de conseguir en el mercado. Debe conservarse en sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol (ver ficha técnica No. 2).

Para preparar la solución desinfectante, el personal manipulador debe tomar un recipiente plástico, medir la cantidad de agua limpia que requiera preparar y medir la cantidad de hipoclorito de sodio (límpido) de acuerdo a la cantidad de agua, diluir o mezclar mediante agitación, conservar la solución hasta el momento de su uso y aplicarlos tantas veces como sea necesario teniendo en cuenta el procedimiento a seguir.

b) FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Blanqueador**
TIPO DE PRODUCTO	Desinfectante
PRINCIPIO ACTIVO	Hipoclorito de sodio al 5.25%
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde- amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5.25% de hipoclorito de sodio Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo
USOS	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de la luz directa del sol o de cualquier fuente de calor.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico y tapabocas para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación por ser un producto irritante y corrosivo.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Los buenos hábitos higiénicos al momento de consumir los alimentos procesados, depende la seguridad y garantía sanitaria para evitar la contaminación alimentaria trasmitidas por los alimentos; por ello es importante tener en cuenta el adecuado lavado de manos antes de consumir los productos.

c) FICHA

TÉCNICA JABÓN EN BARRA

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Jabón en barra de color azul y olor característico.
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Jabón anhidro -Tensoactivos aniónicos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Pasta regular coloreada, en este caso azul, Perfumado, miscible en agua, sólido, pero puede ser fácilmente humedecido y convertido en espuma al entrar en contacto con el agua. Principalmente compuesto por las sales de sodio de los ácidos grasos, producto de la saponificación de grasas.
USOS	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar. Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directosdel sol.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener fuera del alcance de los niños.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

d) FICHA TÉCNICA LIMPIAPISOS AROMATIZADO

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Limpia pisos aromatizado
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Agentes tensoactivos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Este producto es una combinación de agentes limpiadores, detergente, tensoactivos y desinfectantes, con fragancias adicionadas dejando en el ambiente un delicioso y agradable aroma residual.
USOS	Usar un chorro de limpiador de pisos en media cubeta con agua, para limpiar fácilmente la grasa, el polvo y la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo o esponja.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de caucho

MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Rotación de los desinfectantes en las diferentes áreas:

Los diferentes desinfectantes propuestos deben rotarse según el siguiente cronograma de aplicación y teniendo presente los procedimientos de limpieza y desinfección.

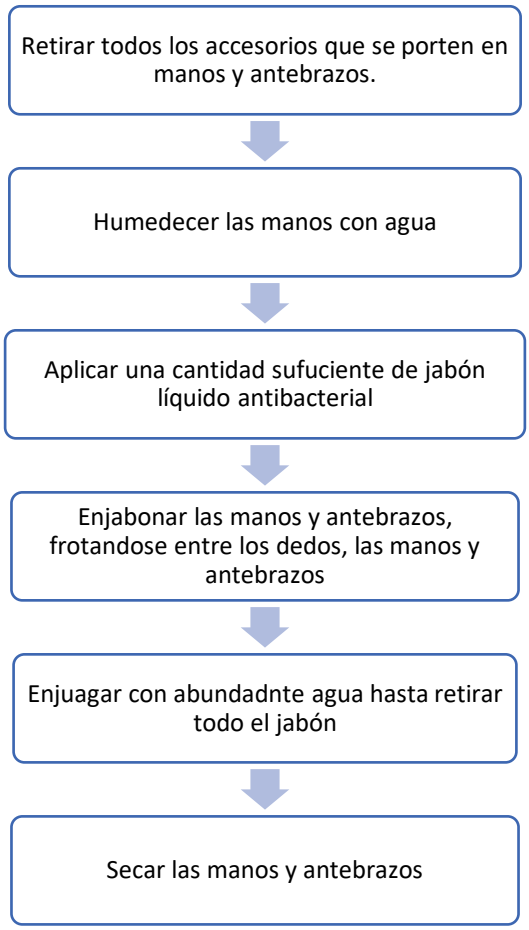
Aspectos a considerar en la aplicación de los desinfectantes:

- Tiempo de contacto del desinfectante, el cual varía según la superficie a desinfectar o el tipo de desinfectante aplicado.
- No exceder o disminuir las concentraciones especificadas en las tablas, ya que de esta forma puede ocurrir una contaminación química en los alimentos o ser ineficiente la desinfección.
- No mantener soluciones desinfectantes por tiempos prolongados, para evitar que se conviertan en reservorio de microorganismos o se evapore el desinfectante.
- Los recipientes de las soluciones desinfectantes deben estar limpios y previamente desinfectados.
- No preparar las soluciones haciendo mezcla de los desinfectantes con los detergentes, ya que de esta forma disminuye su eficacia; además algunos desinfectantes no se pueden mezclar con cierto tipo de detergentes porque forman sustancias tóxicas (seguir las instrucciones de la ficha técnica).

Almacenamiento de las sustancias detergentes y desinfectantes

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los complementos alimentarios y/o refrigerios. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos. El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS




Limpia tus manos
CON AGUA Y JABÓN
Duración de este procedimiento: 40-60 segundos
0
Mójese las manos con agua.
1
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
2
Frótese las palmas de las manos entre sí.
3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
8
Enjuáguese las manos con agua.
9
Séquese con una toalla desechable.
10
Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.
11
Sus manos son seguras.



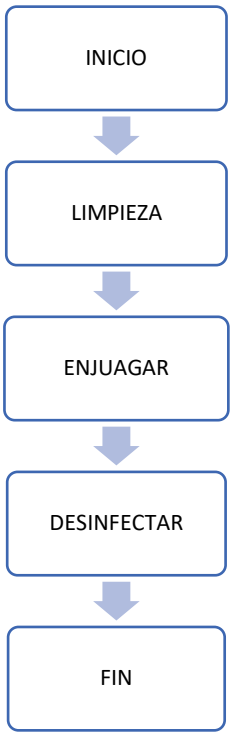
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 1

MANOS

ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Lavado de manos	Jabón líquido Agua.		Mojar las manos hasta el codo, frotarlas con jabón en dirección de lamano hacía el codo haciendo bastante espuma y frotándolas por un minuto. Enjuagar con abundante agua y secar.	Al iniciar las labores. Después de utilizar los servicios sanitarios. Después de manipular desechos y en general cada que se cambie de actividad.	Personal encargado de la manipulación de alimentos, servicios generales y niños y niñas.
Desinfección demanos. Nota: este proceso se realiza cuando el jabón no es antibacterial.	Agua. Hipoclorito de sodio a 5.25 %.	Recipiente de medida volumétrica y jeringa de 10 cc.	Medir el volumen de agua y adicionar con la jeringa el volumen cloro requerido para preparar una solución desinfectante de 75 ppm. Sumergir las manos y mojar hasta el codo por un tiempo de 5 minutos.		
Enjuague	Agua.	Lavamanos	Enjuagar con abundante agua frotando las manos desde el codohacía los dedos.		
Secado	Ninguna	Dispensador de toallas desechables o toalla de uso exclusivo para tal fin.	Secar muy bien los brazos, las manos y entre los dedos.		

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y verduras son alimentos a los que deben realizarse una adecuada limpieza y desinfección para lograr eliminar en gran medida microorganismos capaces de causar daño en la salud de los consumidores; por esto antes de procesarlos, es importante que se realice el siguiente procedimiento:



a)Retirar todas las partículas visibles innecesarias (tallos, hojas, raíces)

b)Con ayuda de las palmas de las manos frotar el alimento con agua limpia

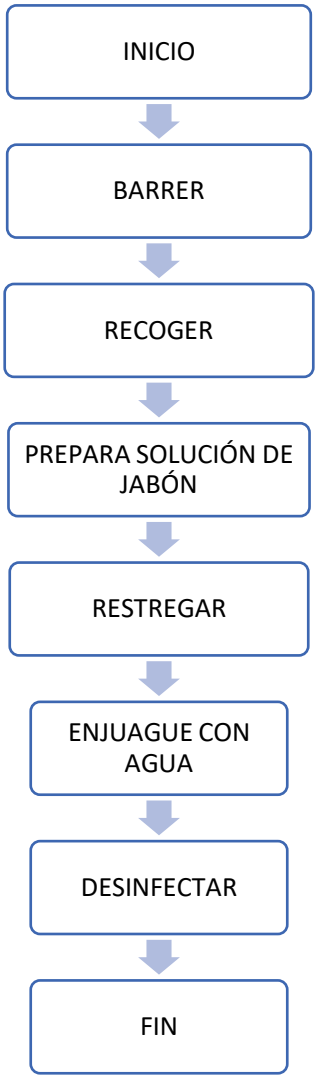
c)Preparar en un recipiente la solución desinfectante y sumergir las frutas y verduras

d)Dejar actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

e)El producto queda listo para el proceso de pelado y picado de acuerdo a lo requerido

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION PISOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en las diferentes áreas operativas: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Con la escoba barra las áreas, asegurándose de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos y/o enseres. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b) Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor colóquelos en la caneca de residuos inorgánicos el cual debe contener bolsa plástica y estar rotulada.

c) En un balde prepare la solución de detergente, humedecer el piso con esta solución.

d) Restriegue con la ayuda de la escoba o cepillo la solución detergente hasta formar espuma, retirar toda la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherido en el piso.

e) Enjuague con agua limpia hasta retirar todo el exceso de la solución y con la ayuda del trapeador secar el piso.

f) Después de terminado el trapeado, verificar que el piso no haya quedado con el jabón, en el balde limpio prepare la solución desinfectante, humedezca el trapeador limpio en la solución y páselo por todas las áreas que ya estén limpias.

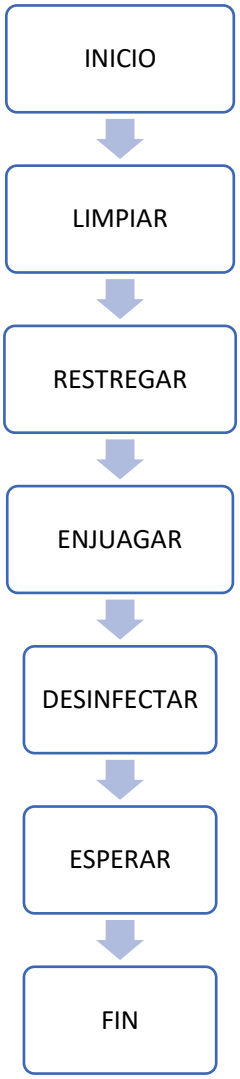
g) Deje actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

h) g. Dejar secar

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 7** **PISOS**		
ETAPA	**SUSTACIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba	Barrer toda la superficie, corriendo objetos para alcanzar todos los lugares.	Antes, durante y después de la ejecución del servicio.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente.	Recipientes, escoba y trapeador	Si es aseo general, esparcir la solución detergente sobre el piso y restregar con la escoba. Si es aseo de rutina, sumergir el trapeador, (previamente limpio y desinfectado a 500 ppm), en la solución detergente, escurrir y frotar el piso con fuerza.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, manguera, balde.	Para aseo general esparcir agua con balde omanguera y escurrir el agua con escoba. Humedecer el trapeador previamente limpio y desinfectado en agua limpia. Frotar la superficie, cambiar el agua, lavar el trapeadory repetir el procedimiento hasta la completa eliminación del detergente.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes, jeringas de 10 y 50cc, escoba, trapeador y guantes plásticos.	En aseo general, esparcir la solución desinfectante a 500 ppm y dejar actuar 15minutos.		
Enjuague final	No enjuagar. Escurrir el piso con escoba cuando es aseo general.				
Secado	Cuando es aseo general, escurrir con trapeador previamente limpio y desinfectado.				

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, mesas y sillas, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas, canastillas y estibas. También aplica en las áreas de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar en la superficie a limpiar, estos se deben depositar en las canecas de residuos orgánicos.

b) Prepare la solución de detergente, y humedecer la superficie, dependiendo de la cantidad de suciedad, restriegue con una esponja o esponjilla hasta retirar toda la suciedad.

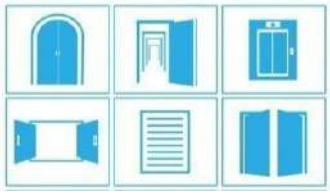
c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hallan quedado residuos de detergente, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante

f) Dejar secar.

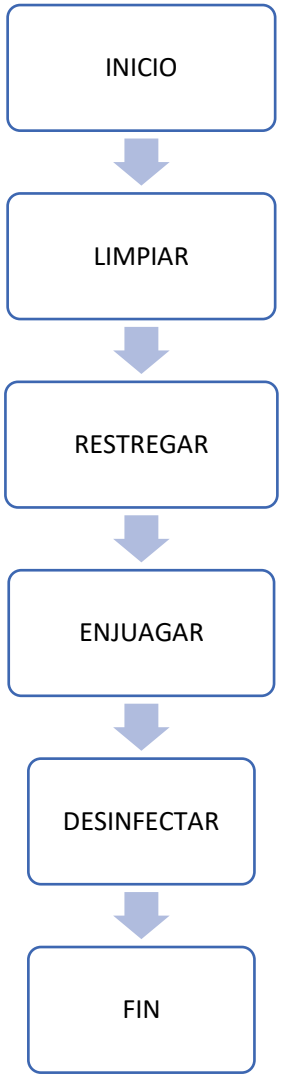
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN No 5 PAREDES				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipientes, manguera, escoba.	Si es aseo general, retirar el polvo de toda la superficie con la ayuda de agua a presión (manguera) o con la escoba limpia y seca.	Cada que sea necesario	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos, zabras.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes dedifícil acceso con cepillo o zabra.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera.	Adicionar agua con recipientes o conla ayuda de manguera para el arrastre del detergente y la suciedad.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %.	Jeringas de 10 y50 cc.	Preparar la solución desinfectante a300 ppm y esparcir sobre la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar hasta total eliminación del desinfectante.		
Secado	Secar al ambiente				

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUERTAS Y VENTANAS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Paños multiusos, recipientes, manguera.	Si es aseo general, retirar el polvo con la ayuda de agua apresión.	Diariamente	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes de difícil acceso concepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera	Adicionar agua con recipienteso con la ayuda de manguera para el arrastre del detergentey la suciedad disuelta.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %. Alternar el uso de los desinfectantes.	Recipientes con escala volumétrica, jeringas de10 y 50 cc, guantes plásticos.	Preparar la solución desinfectante a 300 ppm y esparcir sobre la superficie.Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar con agua hasta totaleliminación del desinfectante.		
Secado	Ninguna	Paños multiuso.	Secar las ventanas y las puertas.		

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 3 MESAS Y SILLAS				
ETAPAS	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Paños multiusos.	Retirar las partículas de suciedadvisibles.	Al iniciar y finalizar el consumo de los alimentos y al terminar la jornada de servicio en las aulas.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente.	Zabras, cepillos, balde o recipientes	Impregnar la superficie de solución detergente y frotarla conla ayuda de los implementos.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, paños multiusos.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes con escala volumétrica, balde, jeringas de 10 y 50 cc, paño multiuso. Guantes plásticos.	Esparcir la solución desinfectantea 100 ppm, sobre la superficie y dejar actuar por 8 minutos		
Enjuague final	Agua	Recipientes, paño multiuso.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Secado	Ninguna	Toallas desechables.	Secar con toallas desechables oal ambiente.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION DE UTENSILIOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios menores que se encuentren en las áreas operativas.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y de los demás utensilios, depositarlos en los recipientes de los residuos orgánicos.

b) Con ayuda de una esponja o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos, restregar el utensilio hasta generar espuma.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en el utensilio no hallan quedado residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante como máximos 5 minutos

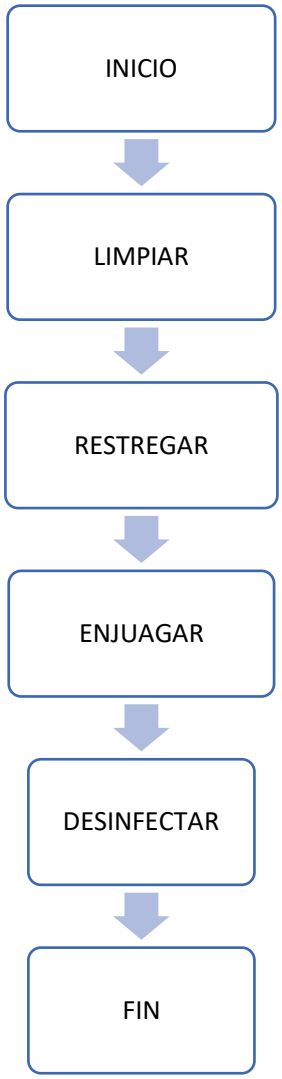
f) Enjuagar con abundante agua

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los dias con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION EQUIPOS

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos básicos que se encuentren en las áreas operativas (Estufas, Licuadoras, Neveras, Congeladores).



a) Asegurarse de que el equipo este apagado, desconectado y desocupado según corresponda. En el caso de las estufas, hornos y planchas cuando aún estén calientes, con la ayuda de una espátula retire los excesos de grasa y residuos orgánicos y deposítelos en la caneca de residuos orgánicos.

b) Desmontar las partes desarmables del equipo como parrillas, cuchillas, vasos, etc.

c) Con la ayuda de una esponja y/o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos restregar los equipos hasta lograr espuma.

d) Enjuagar con agua limpia hasta retirar totalmente el exceso de jabón.

e) Después de terminar verificar que en el equipo no haya quedado con residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias

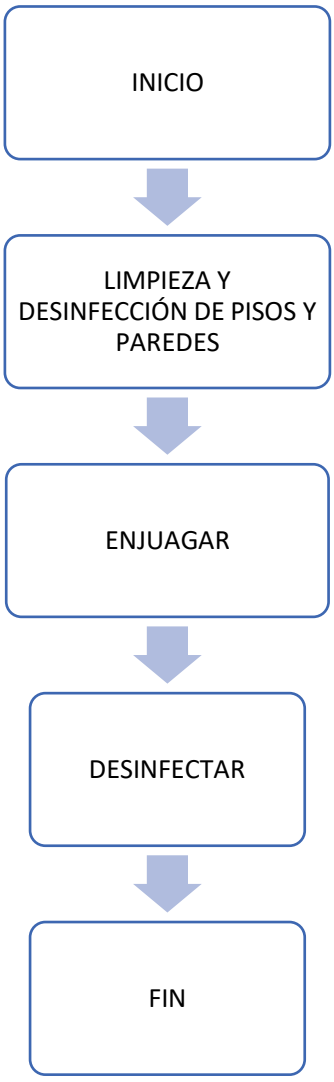
f) Deje actuar el desinfectante por el tiempo establecido.

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION BAÑOS

Este procedimiento aplica para los servicios sanitarios con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales exclusivo para esta labor. Los manipuladores de alimentos no deben, en lo posible, ejecutar estas actividades toda vez que se convierte en riesgo de trasmisión de contaminantes por gérmenes o patógenos propias de los baños.



a) Seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y paredes

b) Con la ayuda de una escoba o cepillo restregar esparciendo la solución de detergente, hasta la espuma por el piso, paredes y con la ayuda de un churrusco el inodoro. Con agua limpia retirar todo el exceso de jabón.

c) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos de jabón, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

d) Deje actuar el desinfectante

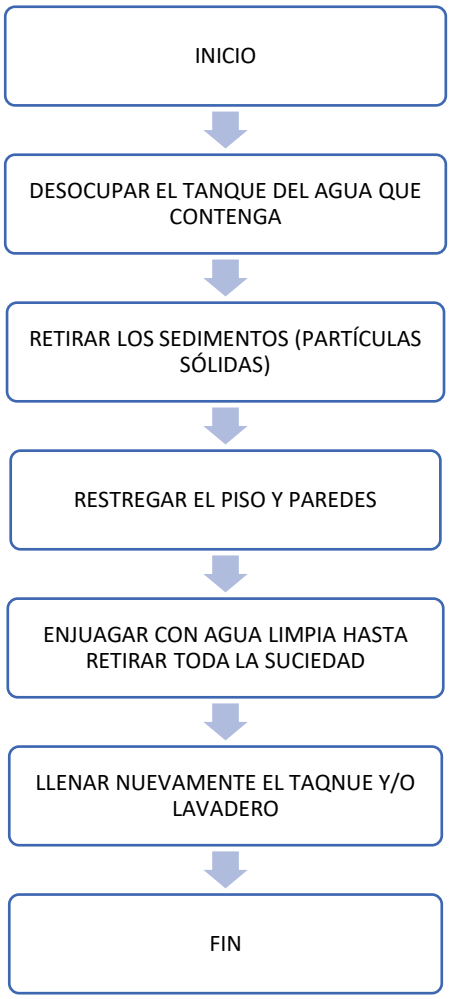
e) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
			SERVICIOS SANITARIOS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Guantes, manguera o recipientes.	Retirar el contenido de la cesta. Bajar la llave de la cisterna y adicionar agua a todas las superficies (paredes, techo, piso, puertas, cisterna).	Diariamente, antes y después de la jornada.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Guantes, balde con escala volumétrica, escoba y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies. Restregar la taza con el cepillo de baño, por dentro y por fuera. Con la escoba restregar techo, paredes, puerta y piso.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar la cisterna hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50 cc y recipiente pequeño	Preparar la solución desinfectantede acuerdo con la tabla definida, 500 ppm. Esparcirla por todas la superficie.		

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y/O LAVADEROS

Este procedimiento aplica para los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento que cuenten con tanques elevados o rastreros (lavaderos) de almacenamiento de agua, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales preferiblemente, al cual se recomienda debe usar botas, guantes y todos los demás elementos de protección personal necesarios para la limpieza; debe igualmente contar con cepillos, escobas, baldes y recogedor.



a) Retirar la tapa del desagüe y dejar correr el agua, para evitar desperdicios, es recomienda utilizarla en riegos o actividades de aseo general de áreas.

b) Disponer en la caneca con bolsa los residuos según corresponda su naturaleza.

c) Con la ayuda del cepillo, frotar hasta retirar la suciedad.

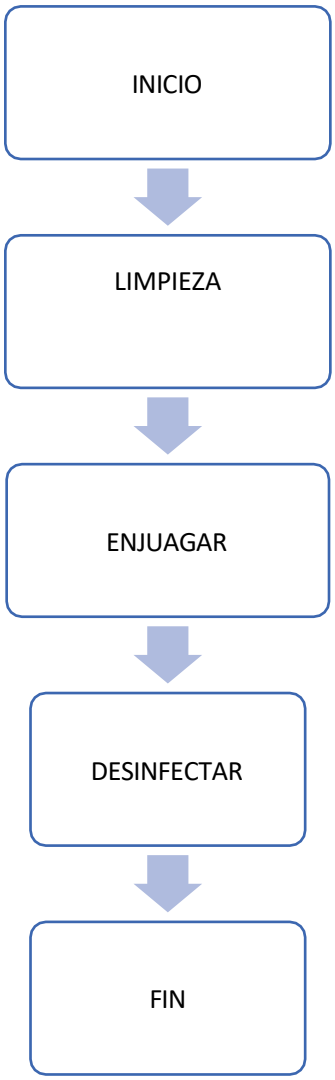
d) Tapar el desagüe y abrir la llave de suministro de agua potable.

e) Diligenciar el formato correspondiente para la actividad.

Este procedimiento se debe realizar cada ocho días o de acuerdo al uso. No es recomendable la adición de solución desinfectante ya que se puede ocasionar algún incidente por mal uso de la sustancia, lo que ocasionaría posibles alteraciones en las características de potabilización con la cual se debe recibir el agua por parte de la empresa de servicios públicos del municipio, quien es la responsable de garantizar las condiciones de inocuidad del agua para consumo humano.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES Y ELEMENTOS DE ACERO

Este procedimiento aplica para los elementos en acero como mesones o utensilios de cocina con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación, debe ser realizado por el personal de manipulación o servicios generales exclusivo para esta labor.



a) Enjuagar con agua con el fin de realiza la limpieza básica del elemento o superficie y eliminar suciedad.

b) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

c) Deje actuar el desinfectante

d) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

DOSIFICACIÓN AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACION AL 10%			
LUGAR O ELEMENTO	**CANTIDAD**	**APLICACIÓN**	**TIEMPO DE ACCION**
SUPERFICIES	5 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	10 MINUTOS Y ENJUAGAR
PLATOS, VASOS, EQUIPOS, UTENSILIOS	2 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	3 MINUTOS Y ENJUAGAR
NOTA: LOS ELEMENTOS DEBEN ESTAR LIBRES DE SUCIEDAD O RESIDUOS DE GRASA. REALIZAR LIMPIEZA PREVIA A LA DESINFECCIÓN CON AMONIO CUATERNARIO			

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 9 TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Alistamiento	Vaciar el contenido del tanque				
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba, balde.	Restregar con la escoba toda la superficie del tanque, adicionar agua y vaciar nuevamente el contenido.	Una vez al mes para tanques con tapado hermético. Semanal	Personal encargadode la unidad. .
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, escoba, cepillo y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con la escoba y en partes de difícil acceso con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar nuevamente el contenido. Repetir el procedimientohasta total eliminación del detergente y la suciedad.		

Desinfección	hipoclorito desodio 5.25 %	Guantes, balde, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectantea 300 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.	para tanques sin tapa.	
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				
Secado	No				



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

RECIPIENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Prelimpieza.	Agua	Recipiente	Enjuagar con agua.	Después de vaciar el contenido del recipiente.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, cepillo, guantes y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua por toda la superficie hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante de rutina)	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectante a 500 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		

Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido

REGISTRO Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

El control de las actividades definidas en el programa, se verificará mediante la implementación y respectivo registro de las siguientes actividades:

- Formato de control de actividades de limpieza y desinfección: en este formato se registra el área, utensilio o superficie desinfectada, el método utilizado y la hora en que se realiza la actividad. De esta manera se verifica que la limpieza y desinfección cumple con lo establecido en el programa, garantizando superficies libres de agentes contaminantes.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que antes de iniciar el encuentro se realice la verificación de posibles riesgos para los niños, como piedras puntiagudas para el caso de unidades abiertas, vidrios, puntillas, tornillos expuestos, astillas o latas levantadas, plantas que causen daño, ramas, etc. Al igual que colocar una cartulina, papel o fomi en los toma corrientes así no se disponga de energía en la unidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente, el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia, el plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, esos aspectos y procedimientos son:

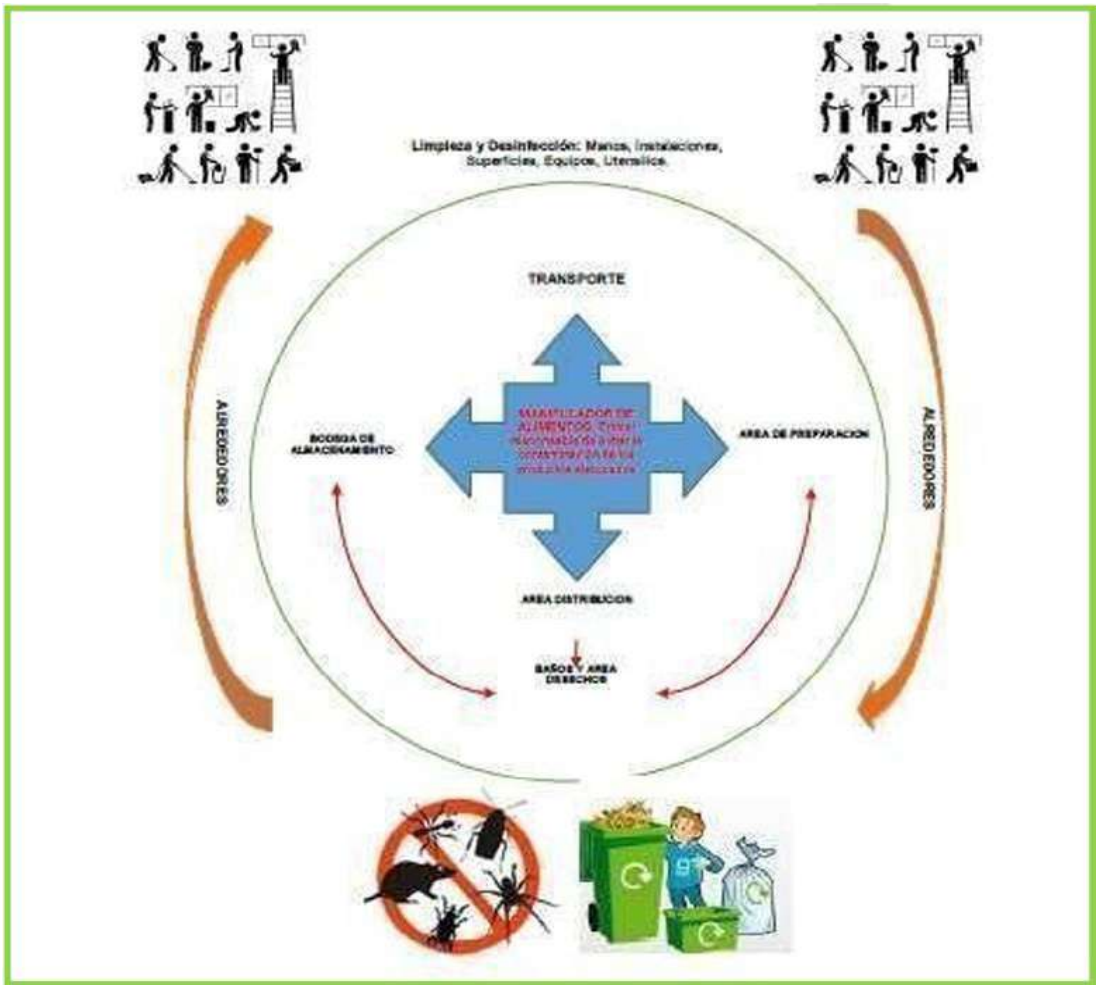
En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto o de no contar con suministros de agua, se debe disponer de tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa) o bolsas de agua para llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos de los participantes y talento humano.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

En las zonas urbanas, los vehículos para el transporte serán thermoking, camiones o camionetas los cuales cuenten con las condiciones higienico sanitarias para el transporte de alimentos y dependiendo de la naturaleza de los productos a fin de evitar deterioro. Teniendo en cuenta la topografía del área y las condiciones climáticas que se presentan constantemente en las zonas, el mecanismo para el transporte de los alimentos y cumplir con la entrega de productos, materias primas y/o insumos serán los que cuenten con las condiciones mecánicas (camionetas, moto cargueros, tracción animal o a pie), para garantizar la llegada a los puntos de atención. Para garantizar la inocuidad de las materias primas, se transportaran en recipientes que estén fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y conservaciones de las temperaturas de acuerdo a la naturaleza de los productos, además de implementar las medidas

básicas de higienización como son: Lavado frecuente generalizado del vehículo, cambio de acuerdo al uso de llantas, aceite y revisión mecánica, utilización de los equipos básicos de seguridad (extintor y botiquín) y cumplimiento documental exigido para la movilización vehicular. Los vehículos deben ser lavados de forma frecuente con detergente y agua, preferiblemente a alta presión, en su parte exterior e interior, incluyendo la limpieza de tapetes, piso y estibas garantizando el retiro de toda suciedad. Luego se procede a la desinfección de la parte interna siguiendo el protocolo definido para superficies. Los procesos anteriormente expuestos aplican también para los elementos del vehículo con el fin de evitar contaminación de los productos que en ellos se transportan.

MAPA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS ACCIONES PREVENTIVAS



- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos cantidad de agua.
- ✓ Barrer antes de trapear, reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar lo cual elimina la mayor parte de los contaminantes, de ésta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones o accesorios de cocina.

ACCIONES **CORRECTIVAS**

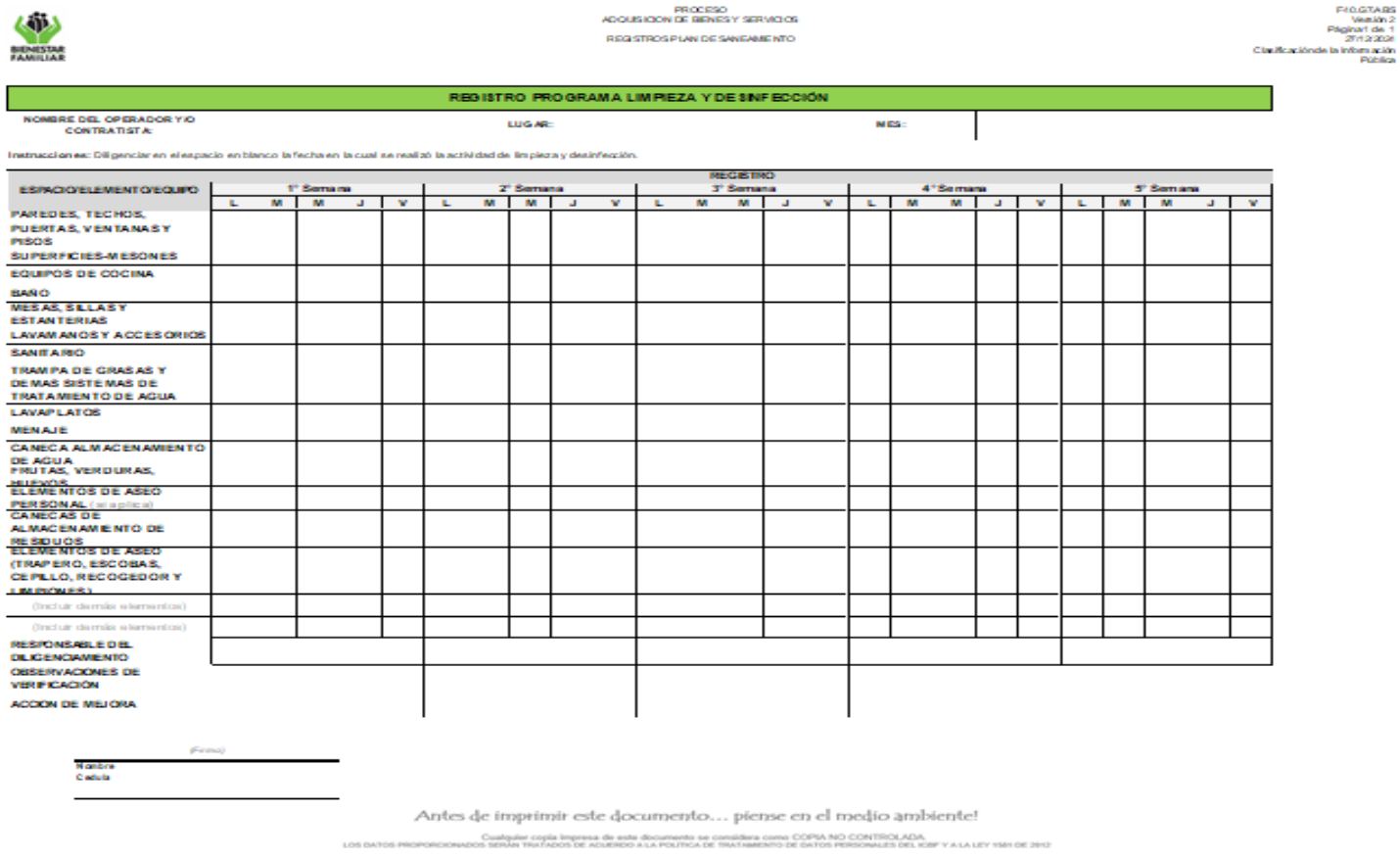
- ✓ Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno.
- ✓ Métodos correctamente aplicados.
- ✓ Personal entrenado para tal fin.
- ✓ Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado.
- ✓ Elección correcta de detergente y desinfectantes.
- ✓ Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección (detergente y desinfectante).
- ✓ Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- ✓ Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos.
- ✓ Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- ✓ Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- ✓ No se deben utilizar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc. Pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos se recomiendan el uso de elementos desechables.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar frecuentemente al personal manipulador en los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

ANEXO 1. FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



PROCESO
ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS
REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-PO.GTA-RS
Versión 2
Página 1 de 1
27-12-2024
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: LUGAR: MES:

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																							
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO																									
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																									
(Incluir demás elementos)																									
(Incluir demás elementos)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

(Firma)
Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Estandarizar los procedimientos de separación y almacenamiento temporal de residuos sólidos generados en las unidades de atención y bodegas, con el fin de prevenir la contaminación cruzada de alimentos y reducir el impacto ambiental derivado de la operación."

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo sobre la importancia de realizar una adecuada separación de los residuos generados de las actividades propias del procesamiento de Alimentos.
- Evitar la contaminación de las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y en general los alimentos que allí se producen, evitar la contaminación cruzada y minimizar el impacto ambiental.
- Dar a conocer los tipos de residuos que se generan durante las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Preparación y Distribución; además el mecanismo de separación.

ALCANCE

Este programa está orientado hacia la disposición y manejo de los residuos sólidos generados de las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Producción y Distribución en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, mediante la recolección, almacenamiento y manejo final, bien sea entregando a la empresa de recolección de los desechos del municipio o mecanismos adoptados por algunos puntos de atención (pozo séptico) cuando en la zona no existe recolección municipal. Sera aplicado por el personal manipulador, auxiliar de bodegas de almacenamiento y/o auxiliares de servicios generales.

CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

De acuerdo a la naturaleza de las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, los residuos que en estos lugares se generen.

Los residuos sólidos y los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente por medio de la reutilización, el reciclaje, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve a beneficios sanitarios. Nota: En ningún servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento existe tratamiento de residuos líquidos ya que los residuos resultantes de las operaciones van por la tubería de los alcantarillados con los cuales cuentan las infraestructuras o por desagües artesanales diseñados en las áreas rurales.

DEFINICIONES:

Residuos orgánicos: Son sustancias que pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto. Como por ejemplo, cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.

Residuos no peligrosos reciclables - inorgánicos: pueden volver a ser utilizados en otros procesos productivos como son el papel, cartón, periódico, plástico (limpios), vidrio. Reducir: Es disminuir la cantidad de residuos que se producen.

Reutilizar: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo, los envases de plástico.

Reciclar: Método que se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo, árboles, en el caso del papel.

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

La separación de los residuos en la fuente, es una actividad que debe realizar cada manipulador de alimentos, auxiliar de bodega o auxiliares de servicios generales con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación por lo que los recipientes deben ser identificados de acuerdo a la naturaleza de los residuos.

A pesar de no existir a nivel internacional un acuerdo con respecto al código de colores y teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2476/13, los desechos generados en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento serán separados así:

RESIDUOS ORGÁNICOS	BOLSA/CANECA COLOR VERDE
RESIDUOS INORGÁNICOS	BOLSA/CANECA COLOR BLANCA

Los residuos ya identificados se almacenaran en canecas plásticas las cuales deben contener bolsa plástica según corresponda y con tapa para evitar la proliferación de las plagas, cada una de estas se marcarán para dejar claro que tipo de residuo sólido que debe almacenarse en ella (orgánico o inorgánico), ubicadas en un área fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución; se destinará un área específica independiente de otras áreas del punto de atención para almacenar por un tiempo corto. Una vez llenos, los desechos se podrán ofrecer a las empresas de recolección de residuos de cada municipio o a través de la metodología del reciclaje (elaborar manualidades o como los de alimentos (cascaras, sobras, etc) se podrán utilizar como abono o alimento para animales domésticos.

Las canecas se desocuparan diariamente por los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y auxiliares de servicios generales una vez finalizada la prestación del servicio, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo municipal o disposición final (pozo séptico) en las áreas rurales en donde no se cuenta con servicio de recolección municipal, las canecas se lavaran teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección descritos en el programa de Limpieza y Desinfección (ver procedimiento de L&D de superficies) y en horas en que haya concluido el servicio.

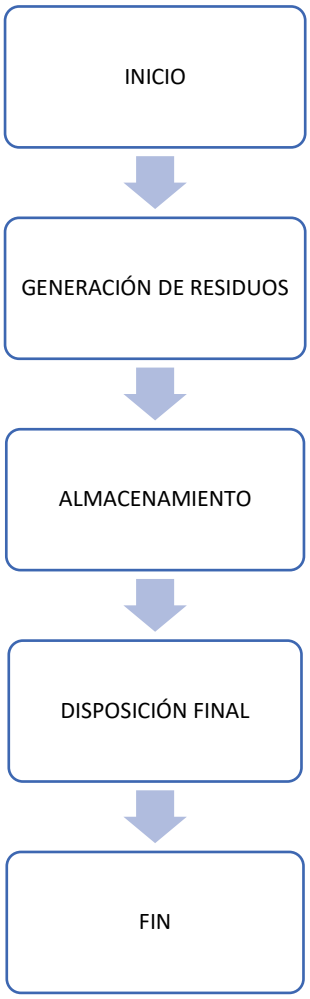
CODIGO DE COLORES

Teniendo en cuenta la naturaleza de los residuos generados en las unidades de servicio, localización de las zonas en donde se opera, la fácil en la consecución de las bolsas plásticas y cumplimiento de lo señalado en la resolución 2674/13, los colores que se dispondrán para la disposición de los residuos serán:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, se disponen en una caneca con bolsa verde o (negra) y tapa, además identificada, este tipo de residuos pueden utilizarse como alimento para animales domésticos o abono (huertas caseras), también pueden ser alistados para la recolección local de basuras del municipio y disposición final según criterio de cada empresa pública de recolección.

Reciclables o Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, vidrio, plástico, cartón y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje; se dispondrá en bolsas de color BL.

RESIDUOS	COLOR
ORGANICOS: (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo, restos de comida y cortes de césped).	BOLSA/CANECA VERDE
INORGANICOS: (Plástico, metales, hojas de papel y cartón).	BOLSA/CANECA BLANCA
NO APROVECHABLES: (Papel higiénico, servilletas y cartón con comida, residuos relacionados directamente con el COVID- 19 como tapabocas, guantes, gorra).	BOLSA/CANECA NEGRA



Alistamiento, almacenamiento, preparación, distribución y/o servido

Residuos orgánicos: bolsa **VERDE** o **NEGRA**
Residuos inorgánicos: bolsa **AZUL** o **NEGRA**

Residuos orgánicos: Abono o para alimento animal.
Residuos inorgánicos: Reciclaje mediante transformación en manualidades.

a) Separar de acuerdo a la naturaleza del residuos: orgánico e inorgánico

b) Disponer en la caneca con bolsas los residuos, según corresponda su naturaleza.

c) Entregar a la empresa de recolección municipal o según corresponda en cada zona de atención como es el caso de los pozos sépticos en las áreas rurales.

d) Aseo, área de recolección y alistamiento para la próxima jornada.

ACTIVIDAD O RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RECURSOS	RESPONSABLE
1	Disponer las canecas con bolsas de colores según la caracterización de residuos.	Al inicio de las labores.	Bolsas y canecas	Gestoras de alimentos y servicios generales.
2	Separar el residuo de acuerdo con sus características en las canecas correspondientes.	Diaria – En el transcurso de la jornada.	Canecas, bolsas para basuras, escoba, recogedor.	Gestoras de alimentos y servicios generales.
3	Registrar tipo de residuos sólidos y líquidos generados.	Antes de la recolección. Al finalizar el día.		
4	Realizar recolección de residuos	2 veces en la semana – Depende del horario basuras municipales.		
5	Almacenar temporalmente los residuos alimenticios.	Diaria – En el transcurso de la jornada.		

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto al impacto ambiental que estos residuos ocasionan:

- ✓ Uso de guantes plásticos negros destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diarias de las canecas según el protocolo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal manipulador.
- ✓ Se debe presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos o disponer en el pozo séptico (en las zonas en donde no existe recolección municipal).
- ✓ No se debe permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero para evitar el estancamiento de residuos.

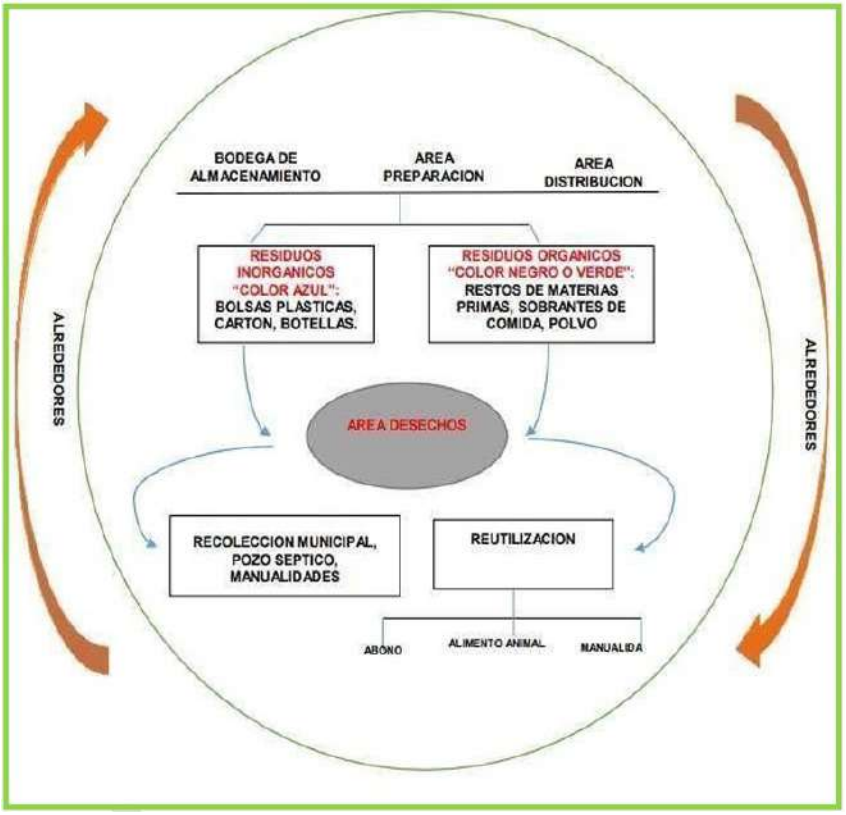
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reutilizables “ORGANICOS” (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida) “INORGANICOS” (Hojas de papel, vidrio, plástico, cartón) en actividades relacionadas con manualidades, huertas caseras o compostaje.
- ✓ Teniendo en cuenta que las preparaciones de alimentos que se ofrecen a los consumidores por lo general son cocidas, se evita que existan sobrantes de aceite que se conviertan en riesgo de contaminación. Para los casos en donde resulten dichos sobrantes, se explicara al personal manipulador que se debe almacenar en un recipiente plástico con tapa y entregar a la empresa de servicios públicos municipales para su disposición final; en las áreas rurales se dispondrá en los pozos sépticos con los cuales se cuenten.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que el procedimiento de control de los residuos no sea aplicado con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar al personal manipulador los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

MAPA GENERACION Y EVACUACION RESIDUOS AREAS



- En el casco urbano los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos por el municipio para su disposición y manejo final.
- En el área rural, los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación, solo serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos orgánicos) o utilizados para elaboración de manualidades (residuos inorgánicos).

ANEXO 2. FORMATO DE RESIDUOS SOLIDOS

PROGRAMA DE SECHO S SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indica como se debe diligenciar: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos definidos para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	1°Semana					2°Semana					3°Semana					4° Semana					5°Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										
BAÑOS																										
SALÓN																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES (INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																									TOTAL MES
	1°Semana					2°Semana					3°Semana					4° Semana					5°Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCO)																										0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0
TOTAL RESIDUOS DIA																										0

PROGRAMA RESIDUO S SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Nombre:
Cedula:

PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Las plagas ocasionan, transmiten y propagan enfermedades. Su presencia resulta molesta y desagradable; contaminan e inutilizan los alimentos, deterioran los establecimientos o los bienes que en él se encuentran y son vectores de ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El Programa de Control de Plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores, mediante la utilización de recursos necesarios y la aplicación de procedimientos seguros en cuanto al manejo de los productos aplicados, que son químicos de naturaleza tóxica y que un manejo inadecuado los convierte en un peligro inminente para los alimentos, el personal y los niños niñas beneficiarios del programa.

Consiste en prevenir la proliferación de plagas (moscas, hormigas, zancudos, cucarachas o roedores) en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, en las áreas de alistamiento, almacenamiento, producción, distribución y alrededores. Por ello se hace necesaria la implementación de un programa de control de plagas en el cual se encuentran las pautas básicas para evitar la proliferación de las plagas y multiplicación de microorganismos.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso o proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, roedores), ya que la evidencia o existencia de estas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo de las diferentes áreas la importancia de implementar las medidas higiénicas de manipulación.
- ✓ Identificar los focos de insalubridad que ocasionen el ingreso o multiplicación de las plagas a fin de prevenirlos.
- ✓ Realizar las jornadas de fumigación y desratización en los comedores de las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento.

ALCANCE

Este programa se diseña como mecanismo de control, encaminado a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (moscas, cucarachas, hormigas, roedores) considerados como plagas comunes y que pueden provenir del exterior de las instalaciones al interior de los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

Cucaracha: Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"

Ratón: Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".

Mosca: Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.

Hormiga: Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.

Control integral de plagas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.

Focos de plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Desratización: Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención.

Insectos: moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.

Infestación: número considerable de animales-plaga en un determinado lugar.

Rodenticida: plaguicida para el control de roedores.

Fumigación: método rápido para controlar las plagas. Las partículas de líquido producidas tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.

Exterminio: acabar totalmente con una población determinada.

Aspersión: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, esparcidos en el ambiente en pequeñas gotas y que llegan a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso.

Nebulización: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, mediante la transformación de este en partículas finas que forman una especie de nube o neblina.

Testigos: alimentos colocados en sitios estratégicos, con el objeto de determinar si existen o no presencia de plagas.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para el consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

GENERALIDADES DE LAS PLAGAS

Clases de plagas: las plagas se dividen en voladoras y rastreras. Dentro de las voladoras se encuentran los mosquitos y murciélagos. Dentro de las rastreras están los roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas y hormigas. Las más preocupantes desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAs.

Daños ocasionados por las plagas: ocasionan grandes pérdidas económicas, ya que son organismos que destruyen, contaminan e inutilizan alimentos, generan daños en las instalaciones y en la imagen de las UDS A demás, las plagas actúan como vectores de enfermedades, puesto que llevan consigo, agentes tales como bacterias y virus que son los auténticos responsables de un sin número de afecciones.

Las cucarachas son vectores importantes de salmonella. Las moscas pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, etc. Los roedores pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, neumonía, etc.

Factores asociados a la proliferación de las plagas: cada especie de artrópodo y roedor, presenta sus características biológicas propias, pero se pueden señalar factores o circunstancias comunes que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Presencia de humedad, encharcamientos o paso de aguas residuales con estructuras deficientes.
- Presencia de suciedad, basuras en mal estado de almacenamiento.

CARACTERIZACION DE LAS PLAGAS

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el desarrollo de las siguientes plagas: Moscas, Cucarachas, Hormigas, Roedores; siendo estas las más comunes de detectar en las instalaciones en donde funcionan los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde se posen. Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (RESPONSABILIDAD)

PROCESO	DESCRIPCIÓN
INSPECCIÓN	Realizar una observación del lugar para detectar signos que evidencien la presencia de plagas.
DIAGNÓSTICO	Colocar testigos para detectar posible infestación o el tipo de infestación.Clasificar las especies problema a combatir. Estimar la densidad de la población. Determinar el posible origen y los factores que favorecen su proliferación.
IMPLEMENTACIÓN	Aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos para el exterminio de la especie problema.

Se capacitará al personal sobre los mecanismos de prevención que se deben tener en cuenta para evitar el ingreso y proliferación de las plagas, siguiendo los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección:

- Mantener la infraestructura, superficies, equipos, menaje y utensilios en generales en orden, limpios y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso, papel, cartón, madera, etc.
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan limpias y ordenadas.
- Recoger los residuos de alimentos derramados sobre las superficies y el suelo lo antes posible.
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener las materias primas, alimentos y productos procesados en condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Almacenar las materias primas y alimentos sobre estibas o plataformas, separados de la pared para facilitar las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Verificar y asegurar que las áreas circundantes permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Mantener la basura en recipientes cerrados, tapados y limpios.
- Mantener una buena cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura, acatando las recomendaciones de higiene y calidad en la prestación del servicio.

Además, con las empresas regionales que cuenten con la idoneidad para realizar actividades de control de plagas se harán jornadas de fumigación y desratización en cada Servicio de Alimentación y bodega de almacenamiento a fin de minimizar los riesgos por proliferación de plagas, esto siempre y cuando se mantengan las condiciones normales y adecuadas de operación. (Ver anexo fichas técnicas productos a utilizar en el control). Como medidas de control de contaminación de productos, superficies e instalaciones en general, se exigirá al personal manipulador, mantener

cubiertos y bien almacenados los alimentos, utensilios, menaje y equipos, y que luego de realizada las operaciones de control de plagas, se realice limpieza general de las áreas aplicando los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

CONTROL FISICO DE IMPEDIMENTO AL ACCESO DE PLAGAS

Además de las acciones de prevención, es importante mantener las áreas libres de perros, gatos o cualquier otro animal doméstico. Tener buena iluminación natural preferiblemente. Proteger todas las aberturas del interior hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas, los recipientes se deben mantener limpios y bien cerrados. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección. Retirar los equipos y utensilios que no se usen. Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. No permitir acumulación de basuras. Asegurar que los sifones y desagües cuenten con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado.

Es importante tener en cuenta algunas recomendaciones antes y después del control de plagas como:

- Durante la aplicación ningún personal debe permanecer en las áreas.
- Cubrir los equipos, utensilios y manejes.
- Guardar los alimentos.
- Después de haber realizado el control, dejar las puertas y ventanas abiertas durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez finalizado el proceso se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios, menajes, superficies de acuerdo a los procedimientos del programa de limpieza y desinfección.

Control Químico

Además del control físico para impedir el ingreso de las plagas, se deben tener en cuenta algunas recomendaciones para no generar incidentes con el proceso de fumigación y desratización antes y después, para ello se diseña un folleto informativo el cual contiene la información sobre el manejo de los productos.

Este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

MEDIDAS PERMANENTES CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las de tipo preventivo consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las correctivas en eliminar aquellas plagas que logren entrar al establecimiento; según lo mencionado el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

Medidas preventivas

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrados los contenedores.
- Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de circulación de la zona de alimentos.
- Mantener limpio el establecimiento.

Medidas correctivas

Para este proceso se debe contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependen del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Los requisitos mínimos con los que debe cumplir dicha empresa son los siguientes:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Fichas técnicas de los productos que utilizan.
- Concepto Sanitario emitido por la entidad competente.
- Experiencia.

Control de roedores: estos animales contaminan con su excremento, orina, pelo y otras suciedades que depositan en los productos, utensilios, superficies y alrededores del establecimiento. Además, ponen en peligro la seguridad de los establecimientos, ya que pueden roer estructuras de madera, tuberías, cables eléctricos y otros. El personal debe inspeccionar y estar atento a la observación de evidencias que identifiquen la presencia de roedores e informar al encargado de saneamiento para que se lleven a cabo las medidas preventivas correspondientes. Las evidencias más significativas son:

- Roedores vivos: si se observan de día, indica que son numerosos y han sido forzados a salir por escasez de alimento.

- Excrementos: los roedores producen gran cantidad de esta materia y difieren de una especie a otra: los de rata parda son grandes y segmentados (en forma de capsula); los de rata de techo o techera son fusiformes (extremos puntiagudos); y los de ratón en forma debastón.

- Huellas: se pueden observar fácilmente huellas de las patas y la cola espolvoreando talco en el piso, especialmente junto a la pared.

- Presencia de roeduras recientes: alimentos roídos, marcas de dientes en cajas de cartón, madera, cables y tuberías.

- Materiales mezclados para construir nidos: restos de papel, cabello y cajas caídas.

Excremento de roedores Huellas de roedores

Si los resultados de la inspección, reflejan una posible infestación, se procederá a realizar el diagnóstico, mediante la colocación de testigos (alimentos en cantidad conocida) que permitan determinar el lugar de ingreso o nido de la plaga, sus rutas de desplazamiento, los factores que favorecen su proliferación y la densidad de la población.

Si los resultados del diagnóstico comprueban la presencia de la plaga, se procede a la

implementación de la medida preventiva que permita impedir el ingreso de la plaga.

Control de cucarachas: las cucarachas anidan lugares donde se presenten condiciones ideales de calor, humedad y oscuridad. Tales lugares pueden ser: agujeros, detrás de cajas, en las costuras de las bolsas, materiales de madera, debajo de recipientes plásticos y en pliegues de papel utilizado como empaque.

Para el control de este insecto se debe inspeccionar constantemente, con el fin de detectar signos o evidencias que indiquen infestación por cucarachas, algunos signos son:

- Especímenes vivos o muertos.

- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando la población es grande.

- Bolitas de excrementos de 1 a 2 mm de ancho y diferentes longitudes.

- Bolsas de huevos: son pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de 5 a 8 mm de largo y de superficie brillante.

- Tegumentos de ninfas ya vacíos.

- Fragmentos de insecto.

Ante la evidencia o signos que indican la presencia de este insecto, se procede a realizar el diagnóstico, el cual consiste en una inspección rigurosa empleando linterna y con ayuda de un espejo con mango revisar zonas de difícil acceso como alrededores de tuberías de agua, drenajes, conductos de electricidad y aberturas en las paredes. El diagnóstico puede ser más eficiente si se realiza en horas de la noche.

De estas actividades se puede obtener información como:

- Condiciones ambientales, equipos y hábitos que pueden estar favoreciendo la proliferación de las cucarachas.
- Especie a la que pertenecen: alemana (pequeña de cocina) o americana (grande de desagüe).
- Grado de infestación y el tiempo de permanencia en los refugios.
- Rutas que podrían emplear para penetrar y desplazarse por las áreas.
- Observar tipos de alimentos que consumen.
- Conocer las dificultades que podrían presentarse para su control.

Ante un diagnóstico positivo, se debe implementar o corregir las medidas de control preventivas para impedir su ingreso. En el caso de los insectos, su control es más complejo, puesto que por donde pasan dejan huevos. En este caso, se hace necesario aplicar una medida correctiva (aplicación de métodos químicos).

Control de moscas: Las moscas se encuentran en todos los lugares del mundo, son insectos de hábitos diurnos cuya mayor actividad ocurre en horas de mayor temperatura. Ponen cientos de huevos en cada lugar que se posan y son portadoras de múltiples gérmenes que ocasionan diversas enfermedades a los animales y al hombre, como el tifus, cólera y salmonelosis. Mediante los procesos adecuados de higienización de instalaciones, equipos y utensilios, se puede llevar un control, puesto que son más efectivos en las moscas que en otro tipo de plagas. Algunas medidas preventivas son:

- Mantener bien tapados los alimentos.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados.
- Mantener los recipientes de recolección de residuos herméticamente tapados, ubicados en la parte externa de las instalaciones.

- Eliminar con frecuencia los residuos o basuras de las instalaciones.

Métodos para el control de plagas para moscas

1. Insecticidas

Se trata de sustancias tóxicas para los insectos; además de ayudar a erradicar moscas también son efectivos para cucarachas, hormigas, entre otros. Su uso debe ser moderado, en caso de utilizar productos caseros, ya que, de lo contrario, también puede causar reacciones alérgicas en las personas. La segunda aplicación debe hacerse cinco u ocho días después de la primera.

2. Trampas

Las más comunes son las trampas de luz ultravioleta, por ser una luz sumamente atractiva para las moscas y otros insectos voladores. Una vez que se acerca lo suficiente puede encontrarse con una descarga eléctrica o una plancha pegajosa. Las trampas de luz UV en un lugar cerrado pueden acabar con más del 90% de los insectos voladores. En unidades muchas unidades de atención al no contar con luz no se pueden utilizar.

3. Modificación del ambiente

Son acciones que evitan que las moscas se desarrollen:

- Eliminar restos de comida: las moscas se sienten atraídas por alimentos ricos en carbohidratos, por lo que hay que deshacernos de pan, galletas, entre otros.

- Guardar alimentos en recipientes herméticos: para evitar que se sientan atraídas por el olor de algunos alimentos, lo mejor es almacenarlos en recipientes herméticos.

- Colocar mosquiteros: hay que ponerlos en puertas y ventas para impedir que entren.

- Desechos orgánicos: hay que evitar acumular basura, especialmente orgánica, pues estos residuos sirven para la incubación de huevos. Hay que prestar atención a la fruta durante el verano, ya que se descomponen rápidamente y atraen a estos animales.

- Fuertes corrientes de aire: si las moscas ya están dentro de la oficina, lo mejor es abrir ventanas y puertas para que salgan rápidamente. Les molestan las corrientes fuertes de aire, lo que servirá para que ahuyentarlas.

- Uso de la luz: son fanáticas de la luz, por lo que podemos sacarlas oscureciendo habitaciones e iluminando otras, para llevarlas hacia la salida.

- Desinfectar contenedores de basura: los botes de basura tienen que estar bien cerrados y debemos desinfectarlos recurrentemente para que no expidan olores. También es importante mantenerlos aislados del edificio u oficinas, para evitar que encuentren acceso al interior.

- Evitar zonas de humedad: hay que limpiar de inmediato líquidos derramados y zonas donde se estanque el agua, porque se sienten atraídas por la humedad.

Son muchos los métodos que podemos utilizar para el control de plagas para moscas. Es importante mantener los espacios limpios y libres de basura, para que no se sientan atraídas por desechos y alimentos. En caso de haber una presencia mayor, es importante acudir a una empresa especializada en su erradicación, que nos garantice el correcto uso de productos químicos y la eliminación total de la plaga.

Control de hormigas: Las hormigas son insectos que aparte de ser muy molestos y de difícil control por adaptarse a diferentes ambientes y consumir variedad de alimentos, son vectores de contaminación, debido a que transportan en su cuerpo

microorganismos que esparcen en las diferentes superficies por donde pasan. Sus lugares preferidos para anidar, son la madera, grietas o agujeros en el piso y en las paredes, además prefieren estar cerca del calor y la humedad. Las medidas preventivas a tomar para su control son:

- No dejar alimentos a la intemperie.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección frecuentemente y a profundidad.

- Eliminar la humedad presente en las áreas o sectores.

Las hormigas son una plaga de difícil control, ya que, por su diminuto tamaño, las barreras preventivas en algunas ocasiones no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas. Y un insecticida de baja toxicidad, utilizado para el control de este tipo de plaga, es el polvo tipo diatomita o ácido bórico, que por su composición puede penetrar en huecos, grietas y hendijas. Además, se pueden usar alrededor de enchufes y aparatos eléctricos; sirve para el control de todo tipo de insectos rastreros.

Control de murciélagos: los murciélagos se los puede combatir con específico y ACPM, vinagre, alcanfor, etc. Por lo tanto, se toma como primera medida estas sustancias, aunque en algunas no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas ya con la comunidad o un experto. Recordar que se debe llevar un control y una periodicidad de la aplicación estos métodos, para no volver a presenciar estos mamíferos placentarios.

FRECUENCIA DE APLICACIÓN DE LOS MEDIDAS DE CONTROL:

Los métodos de control basados en mantenimiento preventivo, son de constante supervisión. En el caso de medidas preventivas de carácter higiénico-sanitario, su frecuencia de realización está consignada en los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La ejecución de medidas preventivas requiere la consideración de aspectos que pueden representar un peligro para las personas; por ejemplo: trabajos de infraestructura física como el sellamiento de aberturas, pueden representar riesgos laborales para el personal o comprometer la integridad de los beneficiarios del programa. Por tal motivo cada actividad de prevención se debe coordinar e informar a todo el personal, para que se realice en un horario en el que no se realicen actividades en las instalaciones.

APLICACIÓN DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

En cuanto a la aplicación de métodos químicos, está sólo se llevará a cabo como última alternativa, es decir, cuando las medidas preventivas no hayan surtido efecto y la infestación sea demasiada. Para la aplicación de este tipo de métodos se debe haber identificado previamente el nido o refugio de la plaga, el tipo de plaga y el grado de peligrosidad en la aplicación del método químico. Antes de su aplicación se debe informar a todo el personal el químico a aplicar, la plaga a combatir, el método de aplicación, el día y la hora de aplicación y las precauciones que se deben tener.

Aspectos a considerar en la aplicación de rodenticidas o colocación de testigos (exterminio de roedores):

- No tocar los testigosdirectamente con las manos, se debe utilizar guantes desechables porque los roedores identifican el olor de las personas.
- No colocar rodenticidas en lugares donde puedan ser confundidos con alimentos.
- No hacer aplicaciones de forma indiscriminada.
- Variar siempre principio activo (veneno) del rodenticida, ya que los roedores codifican la información y crean mecanismos de inmunidad frente al veneno.

PLAN DE CONTINGENCIA

Como aporte al control de las plagas, se exigirá al personal manipulador, la implementación de los procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección a fin de contribuir en evitar la proliferación de las plagas de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2674/13.

CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR	PERIODICIDAD	FECHA PROVISTA	TIPO DE CONTROL
Bodegas de Almacenamiento de alimentos	Semestral		Fumigación y desratización.
Cocina y área de manipulación de alimentos	Permanente	Permanente	1. Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. 2. Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas. 3. Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos. 4. Mantener adecuada higiene en el lugar.
CDI	**Cuando se requiera**	**N/A**	**Fumigación y desratización**

PRODCUTOS A UTILIZAR

INSECTICIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**DOSIS**	**ANTÍDOTO**	
ANTIPEST 5 SC	DELTAMETRINA 5%	100 ml en 8 litros de H2O para 200 mt2	200 cm parafina liquida, -Lavado gástrico, -Carbón activado y sulfato sódico,	
REDENTISIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**	**CEBOS**	**ANTÍDOTO**
KLERAT	**Brodifacuoma**	**Grado 1**	**5 gr**	**Vitamina K**

ANEXO 3. FORMATO CONTROL DE PLAGAS

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-ELG/ ABS
Versión 2
Página 1 de 1
27/12/2024
Clasificación de la Información
Pública

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: **LUGAR:** **FECHA:**

AREAS	Paredes y pisos libres sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Rejas con mallas y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventanas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS (Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DE SUMINISTRO DE AGUA SEGURA



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El acceso a agua segura es fundamental para la salud y el bienestar de los niños y niñas en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Un Programa de Suministro de Agua Segura es esencial para garantizar que el agua utilizada en estos centros sea potable y no represente un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Se debe tener en cuenta el análisis de la calidad del agua, esto se debe realizar análisis regulares para determinar la calidad del agua y detectar cualquier contaminante, tratamiento del agua implementando métodos de tratamiento del agua, como la cloración o la filtración, para eliminar contaminantes y patógenos; almacenamiento y distribución, asegurándose de que el agua sea almacenada y distribuida de manera segura y higiénica; monitoreo y mantenimiento para realizar un monitoreo regular del sistema de suministro de agua y realizar mantenimiento preventivo para evitar problemas.

La implementación de un Programa de Suministro de Agua Segura en los CDI es crucial para:

- Prevenir enfermedades: reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua, como la diarrea y otras infecciones gastrointestinales.

- Garantizar la salud: proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas.

- Crear un ambiente seguro para el desarrollo y crecimiento óptimo de los niños y niñas en primera infancia.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que el uso del agua para todos los procesos que se desarrollan en las unidades de atención y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas de calidad, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar a través de las capacitaciones al personal manipulador sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

ALCANCE

Dirigido al personal manipulador de las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, preparación y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

REPONSABLES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Tanto el coordinador y el apoyo en salud y nutrición, tienen como responsabilidad gestionar la disposición de los implementos requeridos y coordinar las actividades de muestreo para laboratorio. Así como vigilar que todo el personal gestor de alimentos y de servicios generales, cumplan con los requerimientos del programa.

DEFINICIONES

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, dispuestos en las normas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos en la salud.

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

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

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Calidad del agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Fuente de abastecimiento: recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos del laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis fisicoquímico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Cloro residual libre: es aquella porción de cloro que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito para proteger el agua de posible contaminación microbiológica.

Coliformes: bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

EscherichiaColi-E-coli: bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual del desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

Tiempo de contacto para el desinfectante: es el tiempo requerido desde la aplicación del desinfectante al agua hasta la formación como producto del residual del desinfectante, de forma que esa concentración permita la inactivación o destrucción de los microorganismos presentes en el agua.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

A través de Empresa Certificada: Deberá surtirse el procedimiento que indique la empresa contratada por la Fundación Fraternidad a través del Personal de Servicios Generales: Deberá tenerse en cuenta el siguiente procedimiento para la realización adecuada y segura de la limpieza y desinfección:

LIMPIEZA

1) Programe la actividad de ser posible un día de no prestación de servicio.
2) El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo.
3) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

4) Use guantes, botas de caucho, tapabocas, delantal de caucho.
5) Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque.
6) Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones, debe comunicar de manera inmediata al Coordinador de la Unidad de Servicio y se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.
7) Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena.
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 se retira con esponja o un paño absorbente.
10) Periodicidad del lavado de tanques a través del personal de servicios generales mensual.

DESINFECCIÓN

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.
5) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).
6) Periodicidad la desinfección a través del personal de servicios generales mensual.

PARÁMETRO PARA EL CONTROL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Fuentes de agua

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura:** proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Uso del agua: Lavado y desinfección de utensilios y equipos, instalaciones en general y lavado de manos.

Controles de calidad realizados al suministro de agua potable: Los controles realizados al suministro de agua, consistirán en la determinación de los parámetros fisicoquímicos enunciados en la normatividad. En unidades de servicio donde el suministro de agua no es potable se determinará el potencial de hidrógeno (pH) y el cloro residual libre antes y después del procedimiento de potabilización mencionado en el numeral. La calidad microbiológica del agua, está asociada al manejo a nivel intradomiciliario o a nivel interno de las instalaciones; por lo tanto, es necesario realizar pruebas microbiológicas que permitan verificar que el manejo es adecuado y que el agua no es vía de contaminación. Ambos análisis se realizarán anualmente y podrán ser coordinados con el sector de sanidad del municipio o por terceros contratados por el operador.

Sistema de almacenamiento de agua: El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo. Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente.

Procedimiento para la potabilización del agua almacenada:

El siguiente procedimiento se debe aplicar cuando no se dispone de agua potable o cuando el servicio de agua potable es suspendido y es necesario utilizar el agua de almacenamiento, puesto que el cloro se evapora a las dos horas de haber recolectado el agua de la fuente.

- **Potabilizar el agua:** consiste en adicionar cloro para que cumpla con el parámetro establecido (0.3-2.0 mg/L). La cantidad de cloro al 5.25 % que se debe adicionar para cada 100 L de agua es de 5 ml (tabla 8), agitar y dejar en reposo de 3 a 4 minutos.

Si la cantidad total del agua contenida en los tanques, no se utilizará en un tiempo máximo de dos horas, se debe medir la cantidad a gastar y potabilizar únicamente la cantidad medida; teniendo en cuenta la evaporación que sufre el cloro. A partir del agua potabilizada se preparan las soluciones desinfectantes siguiendo las instrucciones del programa de limpieza y desinfección.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR EL SERVICIO EN CALIDAD DE POTABILIDAD

Verificación de instalaciones hidráulicas

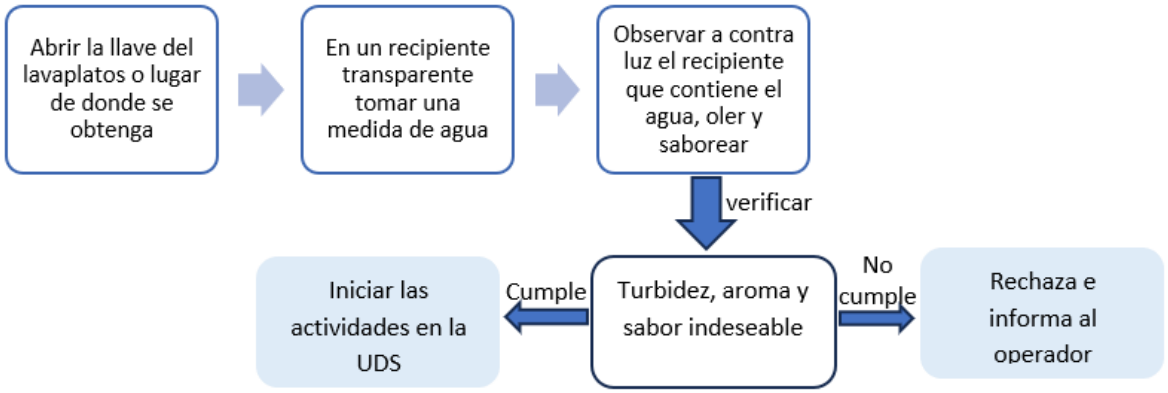
Se capacitará al personal gestor de alimentos para que realice inspecciones visuales a las redes de acueducto con las cuales cuente las instalaciones de las unidades de atención y bodegas de almacenamiento a fin de identificar filtraciones, escapes o roturas que dificulten el adecuado suministro de agua potable o evacuación de las mismas, este procedimiento se realizara diariamente o según las fallas que se presenten.

Procedimiento de potabilización agua para consumo

Teniendo en cuenta que en el departamento del Putumayo no se cuenta con agua 100% potable lista para el consumo, dentro de cada UDS se realiza un proceso de filtración, desinfección y hervido del agua, con el fin de evitar cualquier tipo de ETAS en los beneficiarios. El proceso se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Filtración:** La UDS cuenta con filtro de agua convencional el cual se encuentra instalado enseguida del lavaplatos, al iniciar la jornada se realiza la recolección de agua en una olla grande.
- ✓ **Desinfección**: Por cada litro de agua recolectada se agregan 2 gotas de cloro, se deja reposar alrededor de 1 hora.
- ✓ **Hervido:** Finalmente, se procede a hervir el agua previamente filtrada y desinfectada, durante el tiempo requerido según sean los litros de agua recolectados. Posterior a esto, ya se encuentra listo para el consumo de los usuarios.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con procesos para garantizar la utilización de agua en un día de servicio, para el lavado de manos, lavado y desinfección de las instalaciones y lavado y desinfección de los refrigerios, Por lo cual en estas situaciones mediante articulación y apoyo de la empresa de acueducto municipal se contará con el abastecimiento de este recurso necesario para el adecuado funcionamiento y brindar el servicio en la UDS.
- Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavarán y desinfectaran en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área donde se realicen los encuentros
- En caso de que la UDS no disponga de una fuente hídrica cercana, como ríos, lagunas o nacimientos de agua se permite para la limpieza de las manos el uso de gel antibacterial, cuidando que no se vuelva una práctica recurrente, sino de medida alternativa ante la situación de desabastecimiento de agua.

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y ALJIBES

Este procedimiento se realizará por una empresa certificada, contratada por el operador del servicio.

FRECUENCIA: La limpieza y desinfección de tanques se realizará en una periodicidad de 3 meses. La limpieza y desinfección de aljibes se realizará cada 6 meses.

ANEXO 4. FORMATO DE AGUA SEGURA



PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-40.GZ.ASS
Versión 2
Página 1 de 2
27/12/2024
Clasificación de la Información
Pública

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias Tanques elevados Tanques subterráneos			(Adjuntar si se cuenta con informes de lavado de tanques)
Purificadores y/o filtros de agua (incluir otros)			

(Firma)
Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ELABORADO POR:



Nathaly Delgado A
Nutricionista Dietista
T.P: 1.123.315.541

REVISADO Y APROBADO POR:



CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asis
T.P: MND 07743

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CDI VILLA ROSA



ELABORADO POR:
Nathaly Delgado
Nutricionista Dietista
Fundación Fraternidad-2026

TABLA DE CONTENIDO

- Introducción……3
- Alcance……4
- Objetivo general……5
- Objetivo especifico……5
- Definiciones……6
- Programa De Limpieza Y Desinfección……8
- Programa De Residuos Sólidos……37
- Programa De Control De Plagas Y Roedores……47
- Programa De Abastecimiento De Agua……63

INTRODUCCIÓN

Los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) son espacios cruciales para el crecimiento y desarrollo de los niños y niñas, por lo que es fundamental garantizar que estos entornos sean seguros y saludables. Un Plan de Saneamiento Básico es esencial para prevenir la propagación de enfermedades y mantener un ambiente limpio y seguro en los CDI. Este plan debe incluir medidas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de vectores e higiene personal, con el objetivo de prevenir enfermedades, garantizar la salud y crear un ambiente seguro para el desarrollo de los niños y niñas.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para prevenir la propagación de enfermedades, garantizar la salud y el bienestar de los niños y niñas, crear un ambiente seguro y limpio para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

La implementación de un Plan de Saneamiento Básico en los CDI es crucial para Prevenir enfermedades, garantizar la salud, crear un ambiente seguro: proporcionar un entorno limpio y seguro para el desarrollo y crecimiento de los niños y niñas.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos procesados y ofrecidos a los consumidores, se hace necesario conocer los procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento basados en las Buenas Prácticas de Manufactura “BPM” para mantener las buenas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, identificar plagas, manejar los desechos y la calidad del agua. Por esta razón es necesario implementar acciones preventivas que eviten la contaminación y logre entregar a los consumidores un alimento seguro, inocuo y de calidad, como se describe en el siguiente párrafo “Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados”. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, Resolución 2674 de 2013 art. 21 almacenamiento, distribución, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico está diseñado para dar a conocer al personal gestor de alimentos, agente educativo, auxiliares de servicios generales las actividades y procedimientos de limpieza, desinfección y saneamiento (control de plagas, manejo de residuos y calidad del agua) que deben llevarse a cabo en las unidades de atención, BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y SERVICIOS GENERALES que pertenezcan o administre la Fundación Fraternidad, teniendo en cuenta la implementación de los lineamientos de bioseguridad emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, en el marco de la emergencia sanitaria en ocasión de la pandemia por COVID-19 dentro de las instalaciones de los Centro de Desarrollo Infantil.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos generales de higiene que involucren las actividades de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos; así como las actividades de higienización de los Centros de Desarrollo Infantil partiendo de las normas de bioseguridad que permitan prevenir enfermedades e infecciones en la primera infancia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Especificar las actividades correspondientes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cuanto al proceso de compra, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Elaborar los planes y programas con procedimientos estandarizados y soporte documental.
- Capacitar y motivar al personal, para que adopte prácticas y actitudes acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Establecer responsabilidades para garantizar la correcta ejecución del Manual de BPM y garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Definir acciones específicas que prevengan los contagios de Covid- 19.

DEFINICIONES

Limpieza: La limpieza debe ser un paso previo a la desinfección y se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y materia orgánica que pueden servir de nutrientes a los microorganismos, en superficies, equipos, materiales, personal, entre otros. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto. (Wildbrett 2000)

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.

Desinfectante: es una sustancia química que destruye un amplio margen de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas y la desinfección es un proceso que implica la destrucción de los microorganismos a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos para obtener mejor calidad microbiológica de los alimentos.

Alcohol Antiséptico: Desinfectante para limpieza de superficies, mata e impide el crecimiento de microorganismos, solvente, inflamable, toxicidad baja, inofensivo para la piel, irritante en ojos.

Alcohol Glicerinado: Antiséptico de uso externo para lavado por fricción en seco y desinfección de manos del personal, especialmente de uso intrahospitalario. Inflamable, irritante para los ojos. Es una alternativa cuando no sea posible el lavado de manos, siempre y cuando las manos se vean visiblemente limpias.

Cloro: Es uno de los desinfectantes más utilizados. Es muy práctico y efectivo para la desinfección de microorganismos patogénicos. Se puede utilizar fácilmente, medir y controlar. El cloro se ha utilizado en muchas aplicaciones, como la desactivación de patógenos en agua potable, piscinas y aguas residuales, para la desinfección de alimentos y áreas domésticas.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

Limpieza: Proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos (escobas, recogedor, esponjas), el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

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

Higiene: 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

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El programa de Limpieza y Desinfección constituye una herramienta estratégica para garantizar entornos seguros y saludables en nuestros Centros de Desarrollo Infantil. A través de la estandarización de procesos y el cumplimiento de normas de bioseguridad, buscamos mitigar riesgos sanitarios y asegurar el bienestar integral.

La aplicación de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección en diferentes áreas de un establecimiento dedicado al proceso de transformación o almacenamiento de alimentos, reduce de manera considerable los riesgos de contaminación de los productos finales y asegura la calidad de los mismos.

El programa de limpieza y desinfección describe los procedimientos a seguir en la unidad de servicio, para obtener instalaciones, equipos y utensilios libres de agentes contaminantes que pudieran afectar la calidad de los alimentos y por ende la salud de los beneficiarios.

Los procedimientos de limpieza y desinfección son aplicables a todas las áreas de la instalación, garantizando de esta manera ambientes higiénicos.

OBJETIVO GENERAL

Implementar los procedimientos de Limpieza y Desinfección con el fin de garantizar las condiciones adecuadas de higienización durante el almacenamiento (Bodegas y Áreas de Almacenamiento), y distribución de las materias primas y raciones preparadas en las unidades, evitando la contaminación y favoreciendo la inocuidad de los productos ofrecidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los riesgos físicos, químicos o biológicos que pueden existir durante las etapas de almacenamiento y distribución, previniendo la contaminación durante los procesos.
- Garantizar que no exista contaminación en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución, así como de los equipos, utensilios y menaje.
- Fortalecimiento de las BPM, uso correcto de la dotación y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y enseres dirigido a los manipuladores de alimentos, bodegueros, transportadores y auxiliares de servicios generales tomando como referencia el Plan de Capacitación diseñado para tal fin.
- Dar a conocer los agentes químicos que se utilizaran durante las actividades de limpieza y desinfección, modo de uso y cuidados para evitar incidentes.

PROCEDIMIENTO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El personal responsable de la entrega de alimentos y manejo de los espacios y elementos de trabajo, debe tener en cuenta las siguientes normas de salubridad para garantizar todos los procesos operativos (Almacenamiento y Distribución) los cuales conllevan a ofrecer productos con calidad.

Debe mantener la higiene personal y permanecer siempre limpia la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de uso exclusivo para su trabajo, además de contar con un estado de salud optimo (certificado médico) que impida la trasmisión de enfermedades por contacto con los procesos y contar con una experiencia especifica en la manipulación de alimentos lo cual facilita la adaptación a los procesos, por ello se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Baño diario

El baño diario en el personal manipulador de alimentos es fundamental para eliminar la transpiración, los malos olores que el cuerpo produce naturalmente y en especial generar una apariencia limpia y fresca durante la prestación del servicio.

- ✓ Lavado de manos

Todo manipulador de alimentos debe garantizar un adecuado y frecuente lavado de manos durante todas las etapas de operación de la unidades de atención**.**

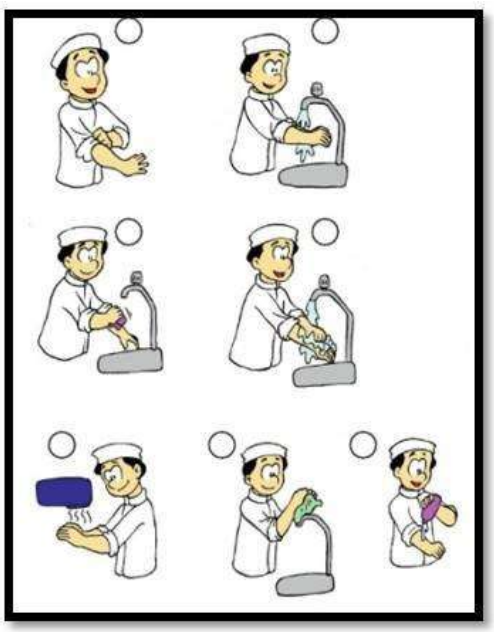
El lavado de manos evita la transmisión de la contaminación cuando por alguna razón durante los procesos ha ocurrido lo siguiente:

- Se ha utilizado el baño o manipulado basura.
- Se han manipulado productos crudos como carne, pollo, frutas y verduras. Se ha estado en contacto con objetos como el teléfono, dinero, puertas.
- Se ha estornudado o tosido, tocado la boca, nariz o cabello. Los implementos para un adecuado lavado de manos son:
  -Lavamanos.
  -Agua limpia.
  -Jabón líquido antibacterial.
- Antes de lavar las manos asegurarse de:
  -Tener las uñas cortas y sin esmalte
  -Retirarse anillos, argollas, pulseras, aros, relojes, etc., y todo aquello que pueda entorpecer el proceso de lavado de manos.

El procedimiento de lavado de manos se debe desarrollar por todo el personal que labora en las unidades de atención, Bodegas de Almacenamiento y/o Transporte de Alimentos; antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cualquier cambio de actividad y al finalizar la jornada.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS DEL GESTOR DE ALIMENTOS

- Retirar todos los accesorios que se porten en manos y antebrazos.
- Humedecer las manos con agua
- Aplicar una cantidad sufuciente de jabón líquido antibacterial
- Enjabonar las manos y antebrazos, frotandose entre los dedos, las manos y antebrazos
- Enjuagar con abundadnte agua hasta retirar todo el jabón
- Inciar las actividades de manipulación de alimentos



En cada unidad de atención, Bodega de Almacenamiento y/o Vehículo de Transporte se debe seguir los procedimientos de limpieza y desinfección según lo señalado por la resolución 2674/13; además de las descritas en este plan que incluye la información necesaria para implementar las actividades de control sanitario.

La limpieza se debe realizar al iniciar y terminar la jornada la cual corresponde al retiro de las partículas de suciedad visibles en las instalaciones, materias primas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje; considerándose como las fuentes de contaminación directa de los productos procesados sino se aplican las prácticas de higienización.

La desinfección será empleada para utensilios y equipos, paredes y pisos, materias primas, ambiente laboral y ropa de trabajo como medida para la destrucción de microorganismos, que, al

no evitarse, pueden ocasionar contaminación. Para que haya un saneamiento efectivo deben aplicarse dos reglas básicas: La primera, que todos los residuos de las superficies deben eliminarse previamente debido a que estos consumirían gran parte de la acción del agente desinfectante. La segunda regla es tener en cuenta la frecuencia con la cual se van a utilizar los equipos, utensilios y menajes inmediatamente o mucho después de haberse realizado la desinfección para evitar contaminaciones posteriores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

Métodos de limpieza: para la limpieza de superficies o áreas se utilizan detergentes, los cuales eliminan la suciedad como polvo, tierra, grasa u otras materias indeseables. Se usan para limpiar las instalaciones en general, equipos y utensilios.

Métodos de desinfección: la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, pero generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que haya sido precedido de una rigurosa limpieza. El uso continuo de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes, por tal motivo es indispensable alternar el uso de desinfectantes químicos.

Detergentes a utilizar: Para el uso de detergentes se debe tener en cuenta, que para áreas o superficies en contacto con alimentos, estos deben estar desprovistos de fragancias. A continuación, se mencionan algunos detergentes y jabones ideales para el área de almacenamiento de alimentos y áreas pedagógicas.

- **Detergente en polvo:** detergente granulado de uso doméstico sin aroma, utilizado para la limpieza de utensilios, pisos, paredes e instalaciones físicas en general.

- **Jabón azul en barra:** jabón azul de uso doméstico utilizado para brillar ollas, lavado de paños multiusos y lavado de manos.

- **Limpiador de pisos aromatizado:** limpiador antibacterial aromatizado, ideal para pisos, paredes y baños. Presentación líquida. Su efecto antibacterial no exime de la utilización de los otros desinfectantes definidos para estas áreas, ya que el espectro bactericida de este producto no es amplio. Su uso se prioriza para aromatizar los ambientes.

Métodos de desinfección: el método utilizado para la desinfección de las instalaciones, superficies y/o utensilios, es el método químico (uso de productos químicos autorizados), para lo cual se utilizarán los siguientes desinfectantes:

- **Hipoclorito de sodio:** adquirido comercialmente a concentración de 5.25 %, presentación líquida, su ingrediente activo es el hipoclorito. Es de amplio espectro, es decir, actúan sobre bacterias, hongos, levaduras, virus y esporas. Son económicos. El uso depende de la superficie o elemento que se va a desinfectar.

- **Jabón antibacterial para manos:** este producto es utilizado para la desinfección de manos de los usuarios y el personal a cargo de la unidad, en el mercado existe gran variedad de este producto, pero se debe tener en cuenta que tenga un espectro letal para hongos, bacterias y virus.

PROCEDIMIENTO PREPARACION DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

Estas actividades serán responsabilidad de los manipuladores de alimentos de las unidades y Bodegas de Almacenamiento.

Métodos de preparación de soluciones detergentes y desinfectantes.

Tabla 1: Preparación de soluciones detergentes.

VOLUMEN DE AGUA EN LITROS (L)	CANTIDAD DE DETERGENTE A ADICIONAR EN GRAMOS (g)	
	SUPERFICIES GRASAS	SUPERFICIES NO GRASAS
1	10	7
10	100	70
20	200	140
30	300	210
40	400	280
50	500	350

Las cantidades de uso del jabón en barra, se realizará bajo criterio de la persona encargada de la limpieza, ya que su presentación así lo amerita.

Para la preparación de una solución de hipoclorito de sodio al 5.25 % se deben seguir las especificaciones de la tabla Nº 2 y proceder de la siguiente manera:

- Determinar la concentración de solución desinfectante en ppm, que requiere la superficie a desinfectar.
- Definir el volumen de agua necesario para la desinfección.
- Relacionar el volumen de agua definido, con la columna correspondiente al volumen de hipoclorito de sodio al 5,25% a la concentración determinada.

Tabla 2. Preparación de sustancias desinfectantes Hipoclorito de sodio al 5.25%

VOLUMEN DE AGUA A PREPARAR EN LITROS	manos 75 ppm	Equipos y utensilios 100 ppm	Paredes, ventanas, techos, puertas, tanques, 300 ppm	Pisos, desagües, servicios sanitarios, recipientes de recolección de desechos, escoba y trapeador. 500 ppm
	TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN MINUTOS			
	5	8	10	15
VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN cc O ml				
1	1.5	2	6	9.5
2	3	4	11.5	19
3	4.5	6	17.	28.5
4	6	8	23	38
5	7	9.5	28.5	47.5
6	8.5	11.5	34	57
7	10	13.5	40	67
8	11.5	15	46	76
9	13	17	51.5	86
10	14.5	19	57	95
20	28.5	38.	114	190.5
REQUIERE ENJUAGUE				

INSUMOS PRINCIPALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El detergente para las operaciones de limpieza será en polvo, sin aroma, en la línea económica el cual es de fácil consecución en el mercado, también deberá permanecer en un lugar seco y protegido de la luz directa del sol (ver ficha técnica No. 2).

a) FICHA TECNICA DEL DETERGENTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Detergente**
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Dedocelibenceno, sulfato de sodio, agentes de limpieza, agentes suavizante y antidepositantes
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Polvo detergente multiusos de color blanco y fosfato de sodio.
USOS	Especialmente para ropas; pero es viable su uso en pisos, paredes, techos, vidrio, limpiones, tanques de reserva de agua y superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar los empaques.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de plástico, tapabocas.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, No inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

En las unidades el desinfectante a utilizar es el hipoclorito de sodio(límpido) de uso comercial equivalente a una concentración de 5.25% debido al alto poder de eficiencia, es económico y fácil de conseguir en el mercado. Debe conservarse en sitios frescos, protegidos de los rayos directos del sol (ver ficha técnica No. 2).

Para preparar la solución desinfectante, el personal manipulador debe tomar un recipiente plástico, medir la cantidad de agua limpia que requiera preparar y medir la cantidad de hipoclorito de sodio (límpido) de acuerdo a la cantidad de agua, diluir o mezclar mediante agitación, conservar la solución hasta el momento de su uso y aplicarlos tantas veces como sea necesario teniendo en cuenta el procedimiento a seguir.

b) FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	**Blanqueador**
TIPO DE PRODUCTO	Desinfectante
PRINCIPIO ACTIVO	Hipoclorito de sodio al 5.25%
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	El hipoclorito de sodio es vendido en una solución clara de ligero color verde- amarillento y un olor característico. Como agente blanqueante de uso doméstico normalmente contiene 5.25% de hipoclorito de sodio Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo
USOS	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva, superficies.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservarse bien tapado en un lugar limpio, seco y fresco, alejado de la luz directa del sol o de cualquier fuente de calor.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico y tapabocas para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación por ser un producto irritante y corrosivo.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Los buenos hábitos higiénicos al momento de consumir los alimentos procesados, depende la seguridad y garantía sanitaria para evitar la contaminación alimentaria trasmitidas por los alimentos; por ello es importante tener en cuenta el adecuado lavado de manos antes de consumir los productos.

c) FICHA

TÉCNICA JABÓN EN BARRA

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Jabón en barra de color azul y olor característico.
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Jabón anhidro -Tensoactivos aniónicos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Pasta regular coloreada, en este caso azul, Perfumado, miscible en agua, sólido, pero puede ser fácilmente humedecido y convertido en espuma al entrar en contacto con el agua. Principalmente compuesto por las sales de sodio de los ácidos grasos, producto de la saponificación de grasas.
USOS	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar. Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directosdel sol.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener fuera del alcance de los niños.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Utilizar guantes de plástico para manipular el producto y enjuagarlos inmediatamente después de su aplicación.
MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

d) FICHA TÉCNICA LIMPIAPISOS AROMATIZADO

FICHAS TÉCNICAS	
NOMBRE	Limpia pisos aromatizado
TIPO DE PRODUCTO	Multiusos
PRINCIPIO ACTIVO	Agentes tensoactivos
PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS	Este producto es una combinación de agentes limpiadores, detergente, tensoactivos y desinfectantes, con fragancias adicionadas dejando en el ambiente un delicioso y agradable aroma residual.
USOS	Usar un chorro de limpiador de pisos en media cubeta con agua, para limpiar fácilmente la grasa, el polvo y la mugre. Para baños y sus paredes utilícelo concentrado sobre un trapo o esponja.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	Guantes de caucho

MANEJO EN CASO DE INGESTION O CONTACTO	En caso de ingestión tomar grandes cantidades de agua, no inducir el vómito, en caso de contacto con los ojos lavar inmediatamente con agua corriente en abundancia durante 15 minutos, acudir de inmediato a un médico.

Rotación de los desinfectantes en las diferentes áreas:

Los diferentes desinfectantes propuestos deben rotarse según el siguiente cronograma de aplicación y teniendo presente los procedimientos de limpieza y desinfección.

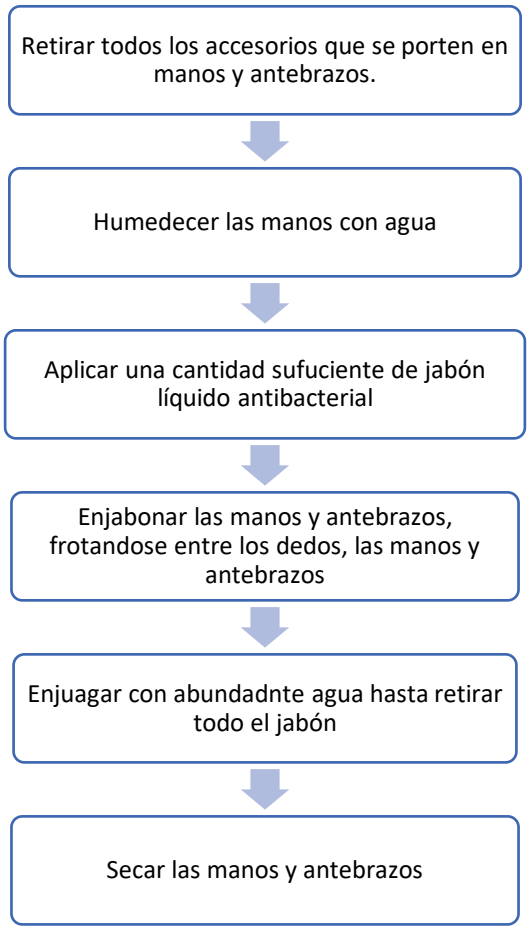
Aspectos a considerar en la aplicación de los desinfectantes:

- Tiempo de contacto del desinfectante, el cual varía según la superficie a desinfectar o el tipo de desinfectante aplicado.
- No exceder o disminuir las concentraciones especificadas en las tablas, ya que de esta forma puede ocurrir una contaminación química en los alimentos o ser ineficiente la desinfección.
- No mantener soluciones desinfectantes por tiempos prolongados, para evitar que se conviertan en reservorio de microorganismos o se evapore el desinfectante.
- Los recipientes de las soluciones desinfectantes deben estar limpios y previamente desinfectados.
- No preparar las soluciones haciendo mezcla de los desinfectantes con los detergentes, ya que de esta forma disminuye su eficacia; además algunos desinfectantes no se pueden mezclar con cierto tipo de detergentes porque forman sustancias tóxicas (seguir las instrucciones de la ficha técnica).

Almacenamiento de las sustancias detergentes y desinfectantes

Los detergentes y desinfectantes se deben almacenar en áreas específicas para tal fin, independientes de las áreas de almacenamiento de los complementos alimentarios y/o refrigerios. Igualmente, dentro de esta área se deben separar los detergentes de los desinfectantes, con el fin de evitar accidentes que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos. El área destinada para el almacenamiento de los detergentes y desinfectantes, debe ser fresca y ventilada, de poca luminosidad y deben estar debidamente identificadas o rotuladas.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS




Limpia tus manos
CON AGUA Y JABÓN
Duración de este procedimiento: 40-60 segundos
0
Mójese las manos con agua.
1
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
2
Frótese las palmas de las manos entre sí.
3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
8
Enjuáguese las manos con agua.
9
Séquese con una toalla desechable.
10
Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.
11
Sus manos son seguras.



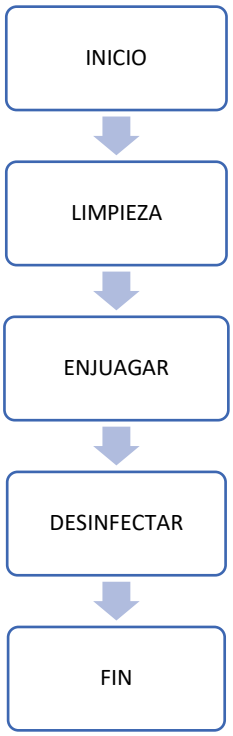
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 1

MANOS

ETAPA	SUSTANCIAS A UTILIZAR	ELEMENTOS REQUERIDOS	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Lavado de manos	Jabón líquido Agua.		Mojar las manos hasta el codo, frotarlas con jabón en dirección de lamano hacía el codo haciendo bastante espuma y frotándolas por un minuto. Enjuagar con abundante agua y secar.	Al iniciar las labores. Después de utilizar los servicios sanitarios. Después de manipular desechos y en general cada que se cambie de actividad.	Personal encargado de la manipulación de alimentos, servicios generales y niños y niñas.
Desinfección demanos. Nota: este proceso se realiza cuando el jabón no es antibacterial.	Agua. Hipoclorito de sodio a 5.25 %.	Recipiente de medida volumétrica y jeringa de 10 cc.	Medir el volumen de agua y adicionar con la jeringa el volumen cloro requerido para preparar una solución desinfectante de 75 ppm. Sumergir las manos y mojar hasta el codo por un tiempo de 5 minutos.		
Enjuague	Agua.	Lavamanos	Enjuagar con abundante agua frotando las manos desde el codohacía los dedos.		
Secado	Ninguna	Dispensador de toallas desechables o toalla de uso exclusivo para tal fin.	Secar muy bien los brazos, las manos y entre los dedos.		

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y verduras son alimentos a los que deben realizarse una adecuada limpieza y desinfección para lograr eliminar en gran medida microorganismos capaces de causar daño en la salud de los consumidores; por esto antes de procesarlos, es importante que se realice el siguiente procedimiento:



a)Retirar todas las partículas visibles innecesarias (tallos, hojas, raíces)

b)Con ayuda de las palmas de las manos frotar el alimento con agua limpia

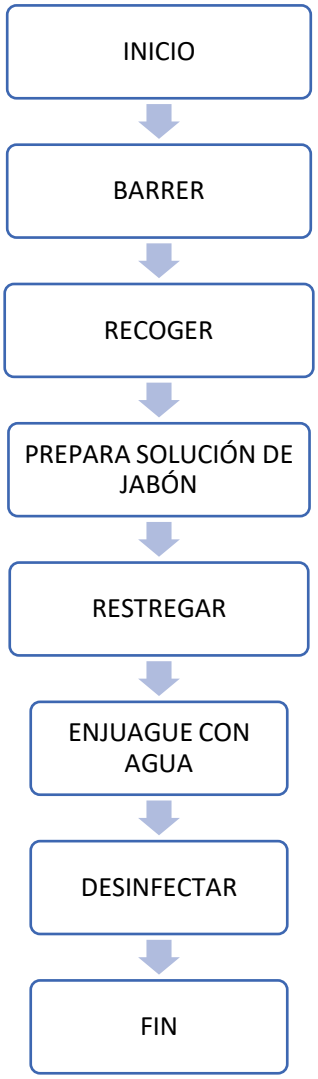
c)Preparar en un recipiente la solución desinfectante y sumergir las frutas y verduras

d)Dejar actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

e)El producto queda listo para el proceso de pelado y picado de acuerdo a lo requerido

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION PISOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en las diferentes áreas operativas: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Con la escoba barra las áreas, asegurándose de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos y/o enseres. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b) Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor colóquelos en la caneca de residuos inorgánicos el cual debe contener bolsa plástica y estar rotulada.

c) En un balde prepare la solución de detergente, humedecer el piso con esta solución.

d) Restriegue con la ayuda de la escoba o cepillo la solución detergente hasta formar espuma, retirar toda la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherido en el piso.

e) Enjuague con agua limpia hasta retirar todo el exceso de la solución y con la ayuda del trapeador secar el piso.

f) Después de terminado el trapeado, verificar que el piso no haya quedado con el jabón, en el balde limpio prepare la solución desinfectante, humedezca el trapeador limpio en la solución y páselo por todas las áreas que ya estén limpias.

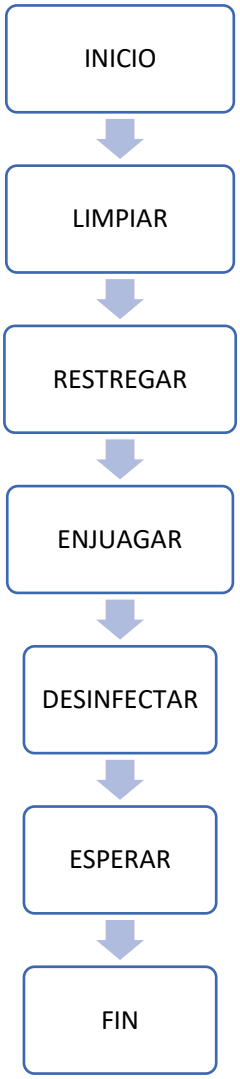
g) Deje actuar el desinfectante como máximo 5 minutos, retirar y enjuagar con agua limpia.

h) g. Dejar secar

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 7** **PISOS**		
ETAPA	**SUSTACIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba	Barrer toda la superficie, corriendo objetos para alcanzar todos los lugares.	Antes, durante y después de la ejecución del servicio.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente.	Recipientes, escoba y trapeador	Si es aseo general, esparcir la solución detergente sobre el piso y restregar con la escoba. Si es aseo de rutina, sumergir el trapeador, (previamente limpio y desinfectado a 500 ppm), en la solución detergente, escurrir y frotar el piso con fuerza.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, manguera, balde.	Para aseo general esparcir agua con balde omanguera y escurrir el agua con escoba. Humedecer el trapeador previamente limpio y desinfectado en agua limpia. Frotar la superficie, cambiar el agua, lavar el trapeadory repetir el procedimiento hasta la completa eliminación del detergente.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes, jeringas de 10 y 50cc, escoba, trapeador y guantes plásticos.	En aseo general, esparcir la solución desinfectante a 500 ppm y dejar actuar 15minutos.		
Enjuague final	No enjuagar. Escurrir el piso con escoba cuando es aseo general.				
Secado	Cuando es aseo general, escurrir con trapeador previamente limpio y desinfectado.				

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, mesas y sillas, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas, canastillas y estibas. También aplica en las áreas de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar en la superficie a limpiar, estos se deben depositar en las canecas de residuos orgánicos.

b) Prepare la solución de detergente, y humedecer la superficie, dependiendo de la cantidad de suciedad, restriegue con una esponja o esponjilla hasta retirar toda la suciedad.

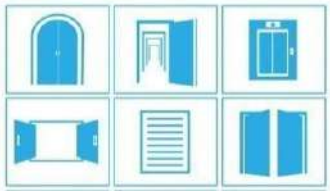
c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hallan quedado residuos de detergente, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante

f) Dejar secar.

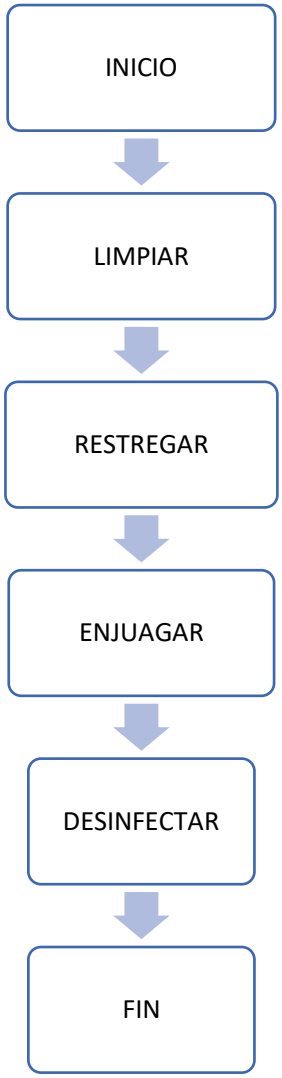
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN No 5 PAREDES				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipientes, manguera, escoba.	Si es aseo general, retirar el polvo de toda la superficie con la ayuda de agua a presión (manguera) o con la escoba limpia y seca.	Cada que sea necesario	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos, zabras.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes dedifícil acceso con cepillo o zabra.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera.	Adicionar agua con recipientes o conla ayuda de manguera para el arrastre del detergente y la suciedad.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %.	Jeringas de 10 y50 cc.	Preparar la solución desinfectante a300 ppm y esparcir sobre la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar hasta total eliminación del desinfectante.		
Secado	Secar al ambiente				

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUERTAS Y VENTANAS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Paños multiusos, recipientes, manguera.	Si es aseo general, retirar el polvo con la ayuda de agua apresión.	Diariamente	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Escobas, recipientes, cepillos.	Humedecer la superficie con la solución detergente y restregar con ayuda de la escoba. En partes de difícil acceso concepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes o manguera	Adicionar agua con recipienteso con la ayuda de manguera para el arrastre del detergentey la suciedad disuelta.		
Desinfección	Agua. Hipoclorito de sodio al 5.25 %. Alternar el uso de los desinfectantes.	Recipientes con escala volumétrica, jeringas de10 y 50 cc, guantes plásticos.	Preparar la solución desinfectante a 300 ppm y esparcir sobre la superficie.Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Agua	Recipientes, manguera.	Enjuagar con agua hasta totaleliminación del desinfectante.		
Secado	Ninguna	Paños multiuso.	Secar las ventanas y las puertas.		

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 3 MESAS Y SILLAS				
ETAPAS	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Paños multiusos.	Retirar las partículas de suciedadvisibles.	Al iniciar y finalizar el consumo de los alimentos y al terminar la jornada de servicio en las aulas.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente.	Zabras, cepillos, balde o recipientes	Impregnar la superficie de solución detergente y frotarla conla ayuda de los implementos.		
Enjuague inicial	Agua	Recipientes, paños multiusos.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Desinfección	Agua Hipoclorito de sodio al 5.25 %	Recipientes con escala volumétrica, balde, jeringas de 10 y 50 cc, paño multiuso. Guantes plásticos.	Esparcir la solución desinfectantea 100 ppm, sobre la superficie y dejar actuar por 8 minutos		
Enjuague final	Agua	Recipientes, paño multiuso.	Enjuagar con agua adicionando agua o impregnando paño multiuso, dependiendo si es aseogeneral.		
Secado	Ninguna	Toallas desechables.	Secar con toallas desechables oal ambiente.		

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION DE UTENSILIOS

El procedimiento de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios menores que se encuentren en las áreas operativas.



a) Retire los residuos grandes de los alimentos y de los demás utensilios, depositarlos en los recipientes de los residuos orgánicos.

b) Con ayuda de una esponja o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos, restregar el utensilio hasta generar espuma.

c) Retirar con abundante agua la solución jabonosa hasta retirarla completamente.

d) Después de terminar la limpieza y verificar que en el utensilio no hallan quedado residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por la superficie limpia.

e) Dejar actuar el desinfectante como máximos 5 minutos

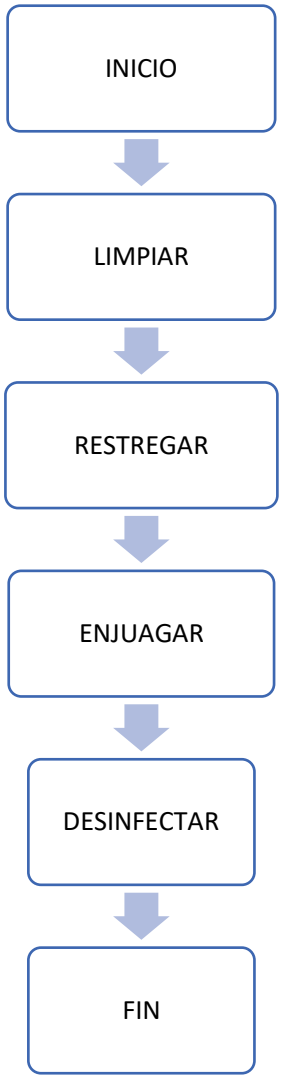
f) Enjuagar con abundante agua

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los dias con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION EQUIPOS

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos básicos que se encuentren en las áreas operativas (Estufas, Licuadoras, Neveras, Congeladores).



a) Asegurarse de que el equipo este apagado, desconectado y desocupado según corresponda. En el caso de las estufas, hornos y planchas cuando aún estén calientes, con la ayuda de una espátula retire los excesos de grasa y residuos orgánicos y deposítelos en la caneca de residuos orgánicos.

b) Desmontar las partes desarmables del equipo como parrillas, cuchillas, vasos, etc.

c) Con la ayuda de una esponja y/o esponjilla impregnada de jabón lavaplatos restregar los equipos hasta lograr espuma.

d) Enjuagar con agua limpia hasta retirar totalmente el exceso de jabón.

e) Después de terminar verificar que en el equipo no haya quedado con residuos de jabón, preparar la solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias

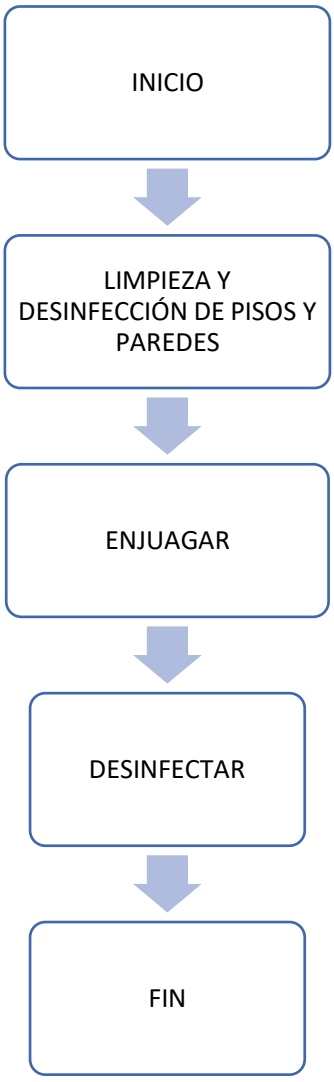
f) Deje actuar el desinfectante por el tiempo establecido.

g) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION BAÑOS

Este procedimiento aplica para los servicios sanitarios con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales exclusivo para esta labor. Los manipuladores de alimentos no deben, en lo posible, ejecutar estas actividades toda vez que se convierte en riesgo de trasmisión de contaminantes por gérmenes o patógenos propias de los baños.



a) Seguir todos los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos y paredes

b) Con la ayuda de una escoba o cepillo restregar esparciendo la solución de detergente, hasta la espuma por el piso, paredes y con la ayuda de un churrusco el inodoro. Con agua limpia retirar todo el exceso de jabón.

c) Después de terminar de verificar que no hallan quedado residuos de jabón, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

d) Deje actuar el desinfectante

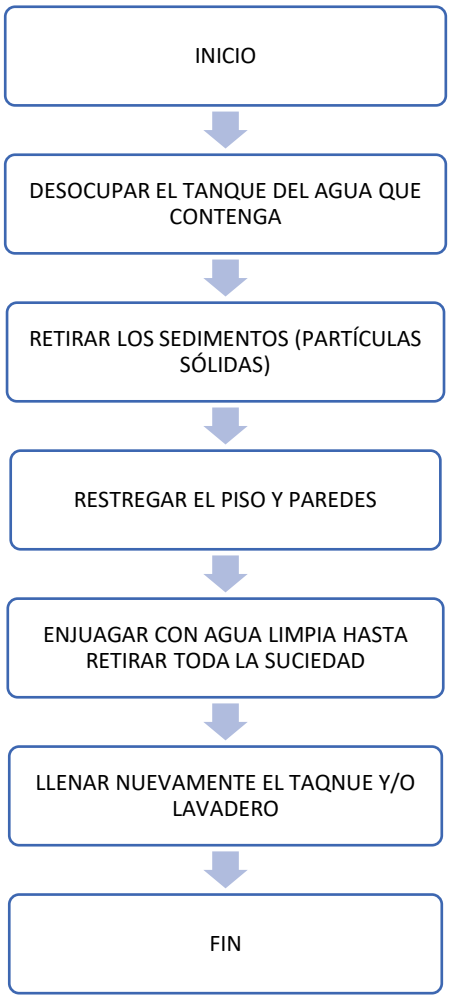
e) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

			PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
			SERVICIOS SANITARIOS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Ninguna	Guantes, manguera o recipientes.	Retirar el contenido de la cesta. Bajar la llave de la cisterna y adicionar agua a todas las superficies (paredes, techo, piso, puertas, cisterna).	Diariamente, antes y después de la jornada.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua Detergente	Guantes, balde con escala volumétrica, escoba y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies. Restregar la taza con el cepillo de baño, por dentro y por fuera. Con la escoba restregar techo, paredes, puerta y piso.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar la cisterna hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50 cc y recipiente pequeño	Preparar la solución desinfectantede acuerdo con la tabla definida, 500 ppm. Esparcirla por todas la superficie.		

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y/O LAVADEROS

Este procedimiento aplica para los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento que cuenten con tanques elevados o rastreros (lavaderos) de almacenamiento de agua, debe ser realizado por el personal de aseo o servicios generales preferiblemente, al cual se recomienda debe usar botas, guantes y todos los demás elementos de protección personal necesarios para la limpieza; debe igualmente contar con cepillos, escobas, baldes y recogedor.



a) Retirar la tapa del desagüe y dejar correr el agua, para evitar desperdicios, es recomienda utilizarla en riegos o actividades de aseo general de áreas.

b) Disponer en la caneca con bolsa los residuos según corresponda su naturaleza.

c) Con la ayuda del cepillo, frotar hasta retirar la suciedad.

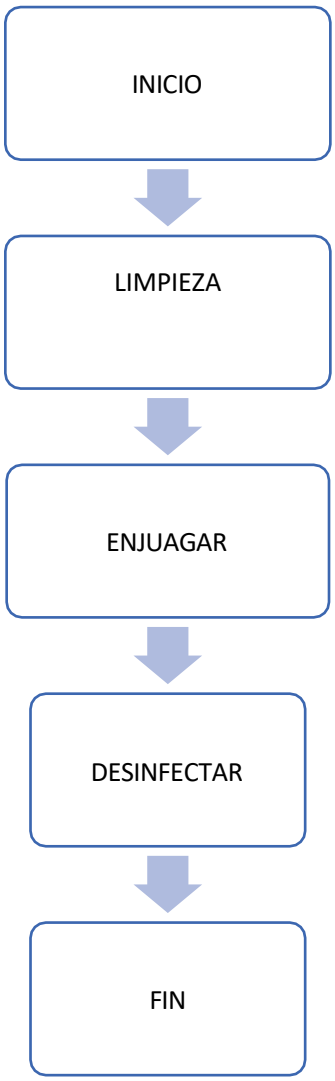
d) Tapar el desagüe y abrir la llave de suministro de agua potable.

e) Diligenciar el formato correspondiente para la actividad.

Este procedimiento se debe realizar cada ocho días o de acuerdo al uso. No es recomendable la adición de solución desinfectante ya que se puede ocasionar algún incidente por mal uso de la sustancia, lo que ocasionaría posibles alteraciones en las características de potabilización con la cual se debe recibir el agua por parte de la empresa de servicios públicos del municipio, quien es la responsable de garantizar las condiciones de inocuidad del agua para consumo humano.

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESIFECCION SUPERFICIES Y ELEMENTOS DE ACERO

Este procedimiento aplica para los elementos en acero como mesones o utensilios de cocina con los cuales cuenten los Servicios de Alimentación, debe ser realizado por el personal de manipulación o servicios generales exclusivo para esta labor.



a) Enjuagar con agua con el fin de realiza la limpieza básica del elemento o superficie y eliminar suciedad.

b) Después de terminar de verificar que no hayan quedado residuos, preparar solución desinfectante y esparcir por las partes ya limpias.

c) Deje actuar el desinfectante

d) Dejar secar.

Este procedimiento se debe realizar todos los días, luego de terminada la jornada laboral a fin de evitar proliferación de microorganismos y plagas.

DOSIFICACIÓN AMONIO CUATERNARIO 5TA GENERACION AL 10%			
LUGAR O ELEMENTO	**CANTIDAD**	**APLICACIÓN**	**TIEMPO DE ACCION**
SUPERFICIES	5 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	10 MINUTOS Y ENJUAGAR
PLATOS, VASOS, EQUIPOS, UTENSILIOS	2 ML POR 1 LT DE AGUA	APLICAR POR ASPERSION O INMERSION	3 MINUTOS Y ENJUAGAR
NOTA: LOS ELEMENTOS DEBEN ESTAR LIBRES DE SUCIEDAD O RESIDUOS DE GRASA. REALIZAR LIMPIEZA PREVIA A LA DESINFECCIÓN.			

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN N° 9 TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA				
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Alistamiento	Vaciar el contenido del tanque				
Prelimpieza.	Ninguna	Escoba, balde.	Restregar con la escoba toda la superficie del tanque, adicionar agua y vaciar nuevamente el contenido.	Una vez al mes para tanques con tapado hermético. Semanal para tanques sin tapa.	Personal encargadode la unidad. .
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, escoba, cepillo y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con la escoba y en partes de difícil acceso con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua sobre todas las superficies y vaciar nuevamente el contenido. Repetir el procedimientohasta total eliminación del detergente y la suciedad.		
Desinfección	hipoclorito desodio 5.25 %	Guantes, balde, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectantea 300 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				
Secado	No				

			**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
			RECIPIENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS		
ETAPA	**SUSTANCIAS A UTILIZAR**	**ELEMENTOS REQUERIDOS**	**DESCRIPCIÓN**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
Prelimpieza.	Agua	Recipiente	Enjuagar con agua.	Después de vaciar el contenido del recipiente.	Personal encargado de servicios generales
Limpieza	Agua. Detergente	Balde con escala volumétrica, cepillo, guantes y recipiente pequeño.	Esparcir la solución detergente por todas las superficies internas y externas. Restregar con cepillo.		
Enjuague inicial	Agua	Manguera o recipientes.	Adicionar agua por toda la superficie hasta total eliminación del detergente.		
Desinfección	hipoclorito de sodio 5.25 % (desinfectante de rutina)	Guantes, balde con escala, jeringa de 10 y 50cc y recipiente pequeño.	Preparar la solución desinfectante a 500 ppm y esparcirla por toda la superficie. Dejar actuar 10 minutos.		
Enjuague final	Adicionar agua y vaciar el contenido				

REGISTRO Y CONTROL DE ACTIVIDADES.

El control de las actividades definidas en el programa, se verificará mediante la implementación y respectivo registro de las siguientes actividades:

- Formato de control de actividades de limpieza y desinfección: en este formato se registra el área, utensilio o superficie desinfectada, el método utilizado y la hora en que se realiza la actividad. De esta manera se verifica que la limpieza y desinfección cumple con lo establecido en el programa, garantizando superficies libres de agentes contaminantes.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que antes de iniciar el encuentro se realice la verificación de posibles riesgos para los niños, como piedras puntiagudas para el caso de unidades abiertas, vidrios, puntillas, tornillos expuestos, astillas o latas levantadas, plantas que causen daño, ramas, etc. Al igual que colocar una cartulina, papel o fomi en los toma corrientes así no se disponga de energía en la unidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente, el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia, el plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, esos aspectos y procedimientos son:

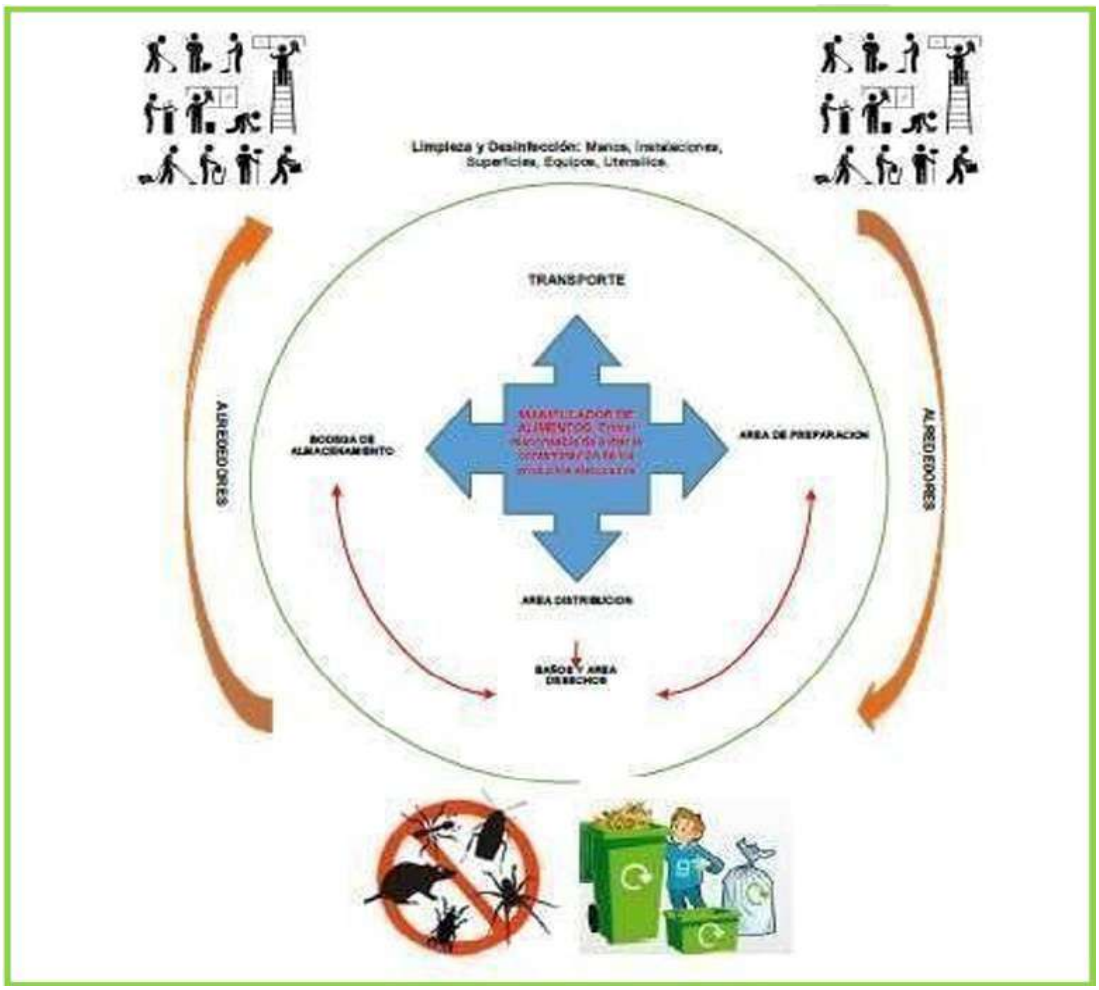
En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto o de no contar con suministros de agua, se debe disponer de tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa) o bolsas de agua para llevar a cabo el procedimiento de lavado de manos de los participantes y talento humano.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

En las zonas urbanas, los vehículos para el transporte serán thermoking, camiones o camionetas los cuales cuenten con las condiciones higienico sanitarias para el transporte de alimentos y dependiendo de la naturaleza de los productos a fin de evitar deterioro. Teniendo en cuenta la topografía del área y las condiciones climáticas que se presentan constantemente en las zonas, el mecanismo para el transporte de los alimentos y cumplir con la entrega de productos, materias primas y/o insumos serán los que cuenten con las condiciones mecánicas (camionetas, moto cargueros, tracción animal o a pie), para garantizar la llegada a los puntos de atención. Para garantizar la inocuidad de las materias primas, se transportaran en recipientes que estén fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección y conservaciones de las temperaturas de acuerdo a la naturaleza de los productos, además de implementar las medidas

básicas de higienización como son: Lavado frecuente generalizado del vehículo, cambio de acuerdo al uso de llantas, aceite y revisión mecánica, utilización de los equipos básicos de seguridad (extintor y botiquín) y cumplimiento documental exigido para la movilización vehicular. Los vehículos deben ser lavados de forma frecuente con detergente y agua, preferiblemente a alta presión, en su parte exterior e interior, incluyendo la limpieza de tapetes, piso y estibas garantizando el retiro de toda suciedad. Luego se procede a la desinfección de la parte interna siguiendo el protocolo definido para superficies. Los procesos anteriormente expuestos aplican también para los elementos del vehículo con el fin de evitar contaminación de los productos que en ellos se transportan.

MAPA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS ACCIONES PREVENTIVAS



- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos cantidad de agua.
- ✓ Barrer antes de trapear, reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar lo cual elimina la mayor parte de los contaminantes, de ésta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones o accesorios de cocina.

ACCIONES CORRECTIVAS

- ✓ Realizar las operaciones con tiempo y en el momento oportuno.
- ✓ Métodos correctamente aplicados.
- ✓ Personal entrenado para tal fin.
- ✓ Limpiar y desinfectar en el lugar adecuado.
- ✓ Elección correcta de detergente y desinfectantes.
- ✓ Preparación correcta de las soluciones de limpieza y desinfección (detergente y desinfectante).
- ✓ Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en buen estado de conservación.
- ✓ Aplicar temperaturas adecuadas en los procedimientos.
- ✓ Usar productos de limpieza y desinfección aprobados por la autoridad competente.
- ✓ Almacenamiento adecuado de los productos de saneamiento.
- ✓ No se deben utilizar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc. Pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos se recomiendan el uso de elementos desechables.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso que los procedimientos de limpieza y desinfección no sean aplicados con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad de los productos, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar frecuentemente al personal manipulador en los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

OBJETIVO GENERAL

Estandarizar los procedimientos de separación y almacenamiento temporal de residuos sólidos generados en las unidades de atención y bodegas, con el fin de prevenir la contaminación cruzada de alimentos y reducir el impacto ambiental derivado de la operación."

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo sobre la importancia de realizar una adecuada separación de los residuos generados de las actividades propias del procesamiento de Alimentos.
- Evitar la contaminación de las instalaciones, materias primas, equipos, utensilios y en general los alimentos que allí se producen, evitar la contaminación cruzada y minimizar el impacto ambiental.
- Dar a conocer los tipos de residuos que se generan durante las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Preparación y Distribución; además el mecanismo de separación.

ALCANCE

Este programa está orientado hacia la disposición y manejo de los residuos sólidos generados de las actividades de Alistamiento, Almacenamiento, Producción y Distribución en las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, mediante la recolección, almacenamiento y manejo final, bien sea entregando a la empresa de recolección de los desechos del municipio o mecanismos adoptados por algunos puntos de atención (pozo séptico) cuando en la zona no existe recolección municipal. Sera aplicado por el personal manipulador, auxiliar de bodegas de almacenamiento y/o auxiliares de servicios generales.

CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

De acuerdo a la naturaleza de las actividades desarrolladas en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, los residuos que en estos lugares se generen.

Los residuos sólidos y los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente por medio de la reutilización, el reciclaje, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve a beneficios sanitarios. Nota: En ningún servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento existe tratamiento de residuos líquidos ya que los residuos resultantes de las operaciones van por la tubería de los alcantarillados con los cuales cuentan las infraestructuras o por desagües artesanales diseñados en las áreas rurales.

DEFINICIONES:

Residuos orgánicos: Son sustancias que pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto. Como por ejemplo, cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.

Residuos no peligrosos reciclables - inorgánicos: pueden volver a ser utilizados en otros procesos productivos como son el papel, cartón, periódico, plástico (limpios), vidrio. Reducir: Es disminuir la cantidad de residuos que se producen.

Reutilizar: Es aprovechar los residuos que todavía pueden tener alguna utilidad, usándolos de nuevo, por ejemplo, los envases de plástico.

Reciclar: Método que se aplica fundamentalmente al papel y al vidrio. Al practicar el reciclaje, salvamos recursos naturales. Por ejemplo, árboles, en el caso del papel.

PROCEDIMIENTO DE SEPARACION EN LA FUENTE, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

La separación de los residuos en la fuente, es una actividad que debe realizar cada manipulador de alimentos, auxiliar de bodega o auxiliares de servicios generales con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación por lo que los recipientes deben ser identificados de acuerdo a la naturaleza de los residuos.

A pesar de no existir a nivel internacional un acuerdo con respecto al código de colores y teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 2476/13, los desechos generados en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento serán separados así:

RESIDUOS ORGÁNICOS	BOLSA/CANECA COLOR VERDE
RESIDUOS INORGÁNICOS	BOLSA/CANECA COLOR BLANCA

Los residuos ya identificados se almacenaran en canecas plásticas las cuales deben contener bolsa plástica según corresponda y con tapa para evitar la proliferación de las plagas, cada una de estas se marcarán para dejar claro que tipo de residuo sólido que debe almacenarse en ella (orgánico o inorgánico), ubicadas en un área fuera de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución; se destinará un área específica independiente de otras áreas del punto de atención para almacenar por un tiempo corto. Una vez llenos, los desechos se podrán ofrecer a las empresas de recolección de residuos de cada municipio o a través de la metodología del reciclaje (elaborar manualidades o como los de alimentos (cascaras, sobras, etc) se podrán utilizar como abono o alimento para animales domésticos.

Las canecas se desocuparan diariamente por los manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega y auxiliares de servicios generales una vez finalizada la prestación del servicio, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de recolección por parte de la empresa de aseo municipal o disposición final (pozo séptico) en las áreas rurales en donde no se cuenta con servicio de recolección municipal, las canecas se lavaran teniendo en cuenta los procesos de limpieza y desinfección descritos en el programa de Limpieza y Desinfección (ver procedimiento de L&D de superficies) y en horas en que haya concluido el servicio.

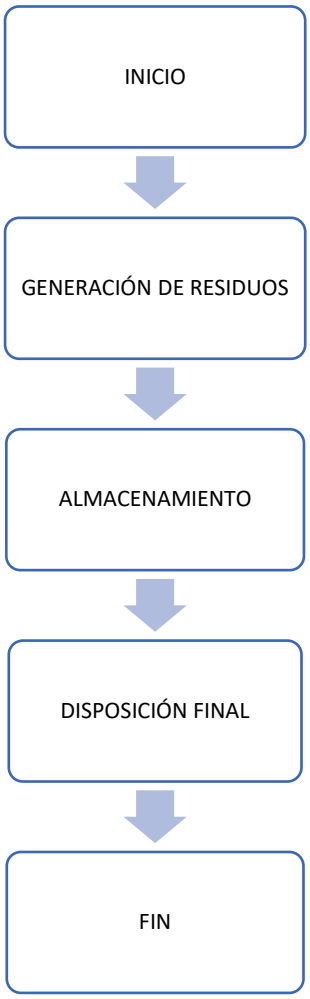
CODIGO DE COLORES

Teniendo en cuenta la naturaleza de los residuos generados en las unidades de servicio, localización de las zonas en donde se opera, la fácil en la consecución de las bolsas plásticas y cumplimiento de lo señalado en la resolución 2674/13, los colores que se dispondrán para la disposición de los residuos serán:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida, se disponen en una caneca con bolsa verde o (negra) y tapa, además identificada, este tipo de residuos pueden utilizarse como alimento para animales domésticos o abono (huertas caseras), también pueden ser alistados para la recolección local de basuras del municipio y disposición final según criterio de cada empresa pública de recolección.

Reciclables o Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como hojas de papel, vidrio, plástico, cartón y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje; se dispondrá en bolsas de color BL.

RESIDUOS	COLOR
ORGANICOS: (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo, restos de comida y cortes de césped).	BOLSA/CANECA VERDE
INORGANICOS: (Plástico, metales, hojas de papel y cartón).	BOLSA/CANECA BLANCA
NO APROVECHABLES: (Papel higiénico, servilletas y cartón con comida, residuos relacionados directamente con el COVID- 19 como tapabocas, guantes, gorra).	BOLSA/CANECA NEGRA



Alistamiento, almacenamiento, preparación, distribución y/o servido

Residuos orgánicos: bolsa **VERDE** o **NEGRA**
Residuos inorgánicos: bolsa **NEGRA**

Residuos orgánicos: Abono o para alimento animal.
Residuos inorgánicos: Reciclaje mediante transformación en manualidades.

a) Separar de acuerdo a la naturaleza del residuos: orgánico e inorgánico

b) Disponer en la caneca con bolsas los residuos, según corresponda su naturaleza.

c) Entregar a la empresa de recolección municipal o según corresponda en cada zona de atención como es el caso de los pozos sépticos en las áreas rurales.

d) Aseo, área de recolección y alistamiento para la próxima jornada.

ACTIVIDAD O RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS

	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RECURSOS	RESPONSABLE
1	Disponer las canecas con bolsas de colores según la caracterización de residuos.	Al inicio de las labores.	Bolsas y canecas	Gestoras de alimentos y servicios generales.
2	Separar el residuo de acuerdo con sus características en las canecas correspondientes.	Diaria – En el transcurso de la jornada.	Canecas, bolsas para basuras, escoba, recogedor.	Gestoras de alimentos y servicios generales.
3	Registrar tipo de residuos sólidos y líquidos generados.	Antes de la recolección. Al finalizar el día.		
4	Realizar recolección de residuos	2 veces en la semana – Depende del horario basuras municipales.		
5	Almacenar temporalmente los residuos alimenticios.	Diaria – En el transcurso de la jornada.		

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Teniendo en cuenta la importancia de un manejo adecuado de los residuos sólidos, se relacionan algunas acciones que pretenden prevenir las diferentes eventualidades con respecto al impacto ambiental que estos residuos ocasionan:

- ✓ Uso de guantes plásticos negros destinados exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Limpieza y desinfección diarias de las canecas según el protocolo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal manipulador.
- ✓ Se debe presentar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo de romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos o disponer en el pozo séptico (en las zonas en donde no existe recolección municipal).
- ✓ No se debe permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero para evitar el estancamiento de residuos.

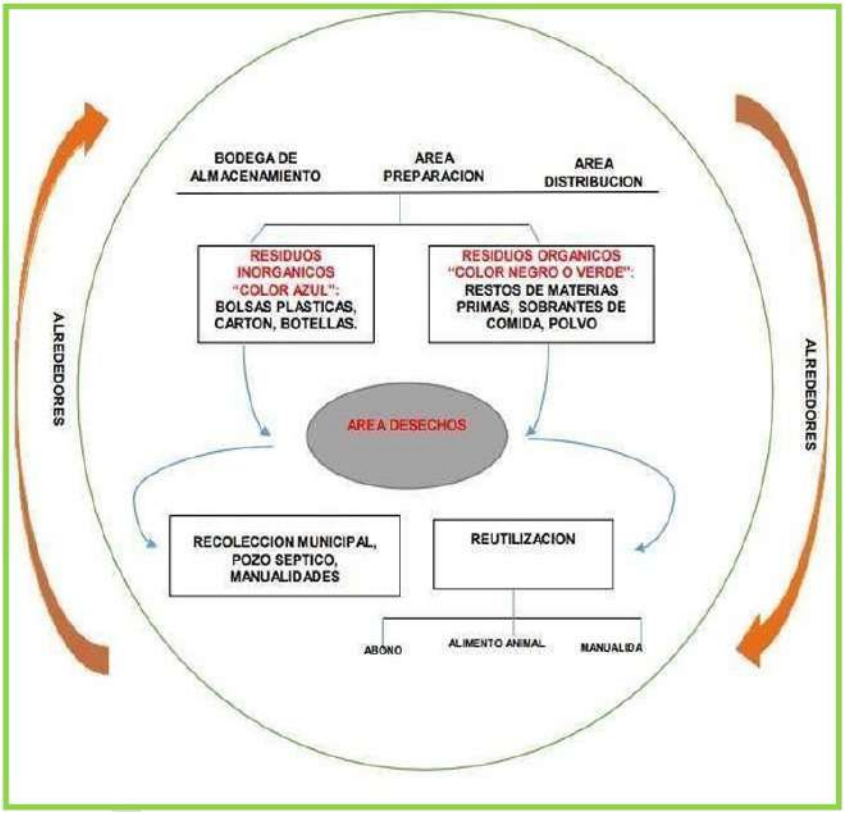
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reutilizables “ORGANICOS” (Sobrantes de verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos del pollo y restos de comida) “INORGANICOS” (Hojas de papel, vidrio, plástico, cartón) en actividades relacionadas con manualidades, huertas caseras o compostaje.
- ✓ Teniendo en cuenta que las preparaciones de alimentos que se ofrecen a los consumidores por lo general son cocidas, se evita que existan sobrantes de aceite que se conviertan en riesgo de contaminación. Para los casos en donde resulten dichos sobrantes, se explicara al personal manipulador que se debe almacenar en un recipiente plástico con tapa y entregar a la empresa de servicios públicos municipales para su disposición final; en las áreas rurales se dispondrá en los pozos sépticos con los cuales se cuenten.

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de que el procedimiento de control de los residuos no sea aplicado con destreza y efectividad por parte del personal manipulador a cargo de los procesos y que no cumplan con las exigencias mínimas de aplicabilidad, se procederá a realizar lo siguiente:

- Reforzar al personal manipulador los procedimientos anteriormente descritos de modo tal que se dé cumplimiento a la normatividad sanitaria, Resolución 2674/13.

MAPA GENERACION Y EVACUACION RESIDUOS AREAS



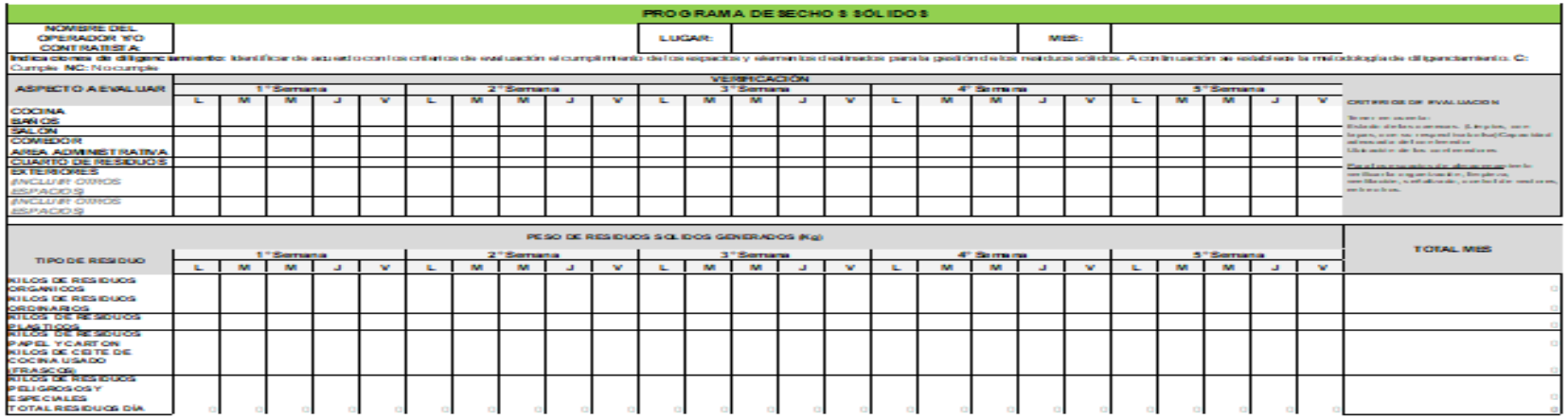
- En el casco urbano los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos por el municipio para su disposición y manejo final.
- En el área rural, los residuos que resulten de las operaciones del servicio de alimentación, solo serán entregados a los vehículos recolectores dispuestos orgánicos) o utilizados para elaboración de manualidades (residuos inorgánicos).

ANEXO 2. Formato de residuos solidos

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
FORMATO REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.GT.ABS
Versión 2
Página 1 de 2
27/12/2021
Clasificación de la Información
Pública



PROGRAMA DE SECHO S SÓLIDO S

NOMBRE DEL OPERADOR YO CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los aspectos y elementos definidos para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento. C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																								CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	1°Semana					2°Semana					3°Semana					4° Semana					5°Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES (INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																								TOTAL MES
	1°Semana					2°Semana					3°Semana					4° Semana					5°Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0
TOTAL RESIDUOS DIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR YO CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACION Y/O DISPOSICION FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Firma

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento no controlada tiene COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fundación fraternidad

Servicio Social y Cumplimiento

NIT 900-135.278-5

PROGRAMA

CONTROL DE PLAGAS



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Las plagas ocasionan, transmiten y propagan enfermedades. Su presencia resulta molesta y desagradable; contaminan e inutilizan los alimentos, deterioran los establecimientos o los bienes que en él se encuentran y son vectores de ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

El Programa de Control de Plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores, mediante la utilización de recursos necesarios y la aplicación de procedimientos seguros en cuanto al manejo de los productos aplicados, que son químicos de naturaleza tóxica y que un manejo inadecuado los convierte en un peligro inminente para los alimentos, el personal y los niños niñas beneficiarios del programa.

Consiste en prevenir la proliferación de plagas (moscas, hormigas, zancudos, cucarachas o roedores) en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento, en las áreas de alistamiento, almacenamiento, producción, distribución y alrededores. Por ello se hace necesaria la implementación de un programa de control de plagas en el cual se encuentran las pautas básicas para evitar la proliferación de las plagas y multiplicación de microorganismos.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso o proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, roedores), ya que la evidencia o existencia de estas en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución en los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Concientizar mediante capacitaciones al personal operativo de las diferentes áreas la importancia de implementar las medidas higiénicas de manipulación.
- ✓ Identificar los focos de insalubridad que ocasionen el ingreso o multiplicación de las plagas a fin de prevenirlos.
- ✓ Realizar las jornadas de fumigación y desratización en los comedores de las unidades de servicio y bodegas de almacenamiento.

ALCANCE

Este programa se diseña como mecanismo de control, encaminado a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (moscas, cucarachas, hormigas, roedores) considerados como plagas comunes y que pueden provenir del exterior de las instalaciones al interior de los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

DEFINICIONES

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

Cucaracha: Insecto de cuerpo ovalado y aplanado, de color negruzco o rojizo, con seis patas, dos antenas muy largas y boca de tipo masticador; el macho tiene las alas protegidas por unas placas duras denominadas élitros, y la hembra carece de alas; se esconde en los sitios húmedos y oscuros, a menudo en zonas urbanas, y se mueve a gran velocidad. "Las cucarachas devoran toda clase de comestibles, llegando a constituir en ocasiones una verdadera plaga"

Ratón: Mamífero roedor de pequeño tamaño, pelo fino, cola larga, patas cortas, cabeza pequeña y orejas tiesas; se reproduce a gran velocidad y vive en las casas o en el campo; hay muchas especies. "ratón de monte; ratón doméstico; a los ratones les gustan mucho el queso y las cosas dulces".

Mosca: Insecto de cuerpo negro de unos 6 mm de largo, con dos alas transparentes cruzadas de nervios, seis patas muy finas con uñas y ventosas, ojos grandes y salientes, y un aparato bucal para chupar las sustancias de que se alimenta.

Hormiga: Insecto de color generalmente negro o rojizo, con el cuerpo dividido por dos estrechamientos en cabeza, tórax y abdomen, y dotado de antenas, tres pares de patas largas y fuertes mandíbulas; vive en galerías que perfora bajo tierra o en los árboles, formando grandes colonias de machos, hembras y obreras; hay miles de especies, que varían en aspecto, tamaño y alimentación.

Control integral de plagas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean.

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas y animales indeseables.

Focos de plagas: Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: Roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud pública.

Desratización: Es el control que se le hace a los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención.

Insectos: moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.

Infestación: número considerable de animales-plaga en un determinado lugar.

Rodenticida: plaguicida para el control de roedores.

Fumigación: método rápido para controlar las plagas. Las partículas de líquido producidas tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.

Exterminio: acabar totalmente con una población determinada.

Aspersión: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, esparcidos en el ambiente en pequeñas gotas y que llegan a ranuras, grietas y sitios de difícil acceso.

Nebulización: aplicación de productos líquidos especiales para el control de plagas, mediante la transformación de este en partículas finas que forman una especie de nube o neblina.

Testigos: alimentos colocados en sitios estratégicos, con el objeto de determinar si existen o no presencia de plagas.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para el consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

GENERALIDADES DE LAS PLAGAS

Clases de plagas: las plagas se dividen en voladoras y rastreras. Dentro de las voladoras se encuentran los mosquitos y murciélagos. Dentro de las rastreras están los roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas y hormigas. Las más preocupantes desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAs.

Daños ocasionados por las plagas: ocasionan grandes pérdidas económicas, ya que son organismos que destruyen, contaminan e inutilizan alimentos, generan daños en las instalaciones y en la imagen de las UDS A demás, las plagas actúan como vectores de enfermedades, puesto que llevan consigo, agentes tales como bacterias y virus que son los auténticos responsables de un sin número de afecciones.

Las cucarachas son vectores importantes de salmonella. Las moscas pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, etc. Los roedores pueden transmitir salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, neumonía, etc.

Factores asociados a la proliferación de las plagas: cada especie de artrópodo y roedor, presenta sus características biológicas propias, pero se pueden señalar factores o circunstancias comunes que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Presencia de humedad, encharcamientos o paso de aguas residuales con estructuras deficientes.
- Presencia de suciedad, basuras en mal estado de almacenamiento.

CARACTERIZACION DE LAS PLAGAS

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el desarrollo de las siguientes plagas: Moscas, Cucarachas, Hormigas, Roedores; siendo estas las más comunes de detectar en las instalaciones en donde funcionan los Servicios de Alimentación y Bodegas de Almacenamiento.

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde se posen. Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS (RESPONSABILIDAD)

PROCESO	DESCRIPCIÓN
INSPECCIÓN	Realizar una observación del lugar para detectar signos que evidencien la presencia de plagas.
DIAGNÓSTICO	Colocar testigos para detectar posible infestación o el tipo de infestación.Clasificar las especies problema a combatir. Estimar la densidad de la población. Determinar el posible origen y los factores que favorecen su proliferación.
IMPLEMENTACIÓN	Aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos para el exterminio de la especie problema.

Se capacitará al personal sobre los mecanismos de prevención que se deben tener en cuenta para evitar el ingreso y proliferación de las plagas, siguiendo los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección:

- Mantener la infraestructura, superficies, equipos, menaje y utensilios en generales en orden, limpios y desinfectados de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso, papel, cartón, madera, etc.
- Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan limpias y ordenadas.
- Recoger los residuos de alimentos derramados sobre las superficies y el suelo lo antes posible.
- Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
- Mantener las materias primas, alimentos y productos procesados en condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Almacenar las materias primas y alimentos sobre estibas o plataformas, separados de la pared para facilitar las actividades de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Verificar y asegurar que las áreas circundantes permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente.
- Mantener la basura en recipientes cerrados, tapados y limpios.
- Mantener una buena cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura, acatando las recomendaciones de higiene y calidad en la prestación del servicio.

Además, con las empresas regionales que cuenten con la idoneidad para realizar actividades de control de plagas se harán jornadas de fumigación y desratización en cada Servicio de Alimentación y bodega de almacenamiento a fin de minimizar los riesgos por proliferación de plagas, esto siempre y cuando se mantengan las condiciones normales y adecuadas de operación. (Ver anexo fichas

técnicas productos a utilizar en el control). Como medidas de control de contaminación de productos, superficies e instalaciones en general, se exigirá al personal manipulador, mantener

cubiertos y bien almacenados los alimentos, utensilios, menaje y equipos, y que luego de realizada las operaciones de control de plagas, se realice limpieza general de las áreas aplicando los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

CONTROL FISICO DE IMPEDIMENTO AL ACCESO DE PLAGAS

Además de las acciones de prevención, es importante mantener las áreas libres de perros, gatos o cualquier otro animal doméstico. Tener buena iluminación natural preferiblemente. Proteger todas las aberturas del interior hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas, los recipientes se deben mantener limpios y bien cerrados. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y del piso para facilitar la inspección. Retirar los equipos y utensilios que no se usen. Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. No permitir acumulación de basuras. Asegurar que los sifones y desagües cuenten con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado.

Es importante tener en cuenta algunas recomendaciones antes y después del control de plagas como:

- Durante la aplicación ningún personal debe permanecer en las áreas.
- Cubrir los equipos, utensilios y manejes.
- Guardar los alimentos.
- Después de haber realizado el control, dejar las puertas y ventanas abiertas durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez finalizado el proceso se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios, menajes, superficies de acuerdo a los procedimientos del programa de limpieza y desinfección.

Control Químico

Además del control físico para impedir el ingreso de las plagas, se deben tener en cuenta algunas recomendaciones para no generar incidentes con el proceso de fumigación y desratización antes y después, para ello se diseña un folleto informativo el cual contiene la información sobre el manejo de los productos.

Este control se basa en el empleo de plaguicidas. Las técnicas de aplicación dependen del tipo de plaga, el área y los riesgos existentes para cada uno de los procesos. La aplicación de los mismos puede ser por medio de aspersión, nebulización, espolvoreo, cebos o geles.

MEDIDAS PERMANENTES CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las de tipo preventivo consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las correctivas en eliminar aquellas plagas que logren entrar al establecimiento; según lo mencionado el establecimiento debe cumplir con las siguientes medidas:

Medidas preventivas

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrados los contenedores.
- Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de circulación de la zona de alimentos.
- Mantener limpio el establecimiento.

Medidas correctivas

Para este proceso se debe contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependen del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Los requisitos mínimos con los que debe cumplir dicha empresa son los siguientes:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Fichas técnicas de los productos que utilizan.
- Concepto Sanitario emitido por la entidad competente.
- Experiencia.

Control de roedores: estos animales contaminan con su excremento, orina, pelo y otras suciedades que depositan en los productos, utensilios, superficies y alrededores del establecimiento. Además, ponen en peligro la seguridad de los establecimientos, ya que pueden roer estructuras de madera, tuberías, cables eléctricos y otros. El personal debe inspeccionar y estar atento a la observación de evidencias que identifiquen la presencia de roedores e informar al encargado de saneamiento para que se lleven a cabo las medidas preventivas correspondientes. Las evidencias más significativas son:

- Roedores vivos: si se observan de día, indica que son numerosos y han sido forzados a salir por escasez de alimento.

- Excrementos: los roedores producen gran cantidad de esta materia y difieren de una especie a otra: los de rata parda son grandes y segmentados (en forma de capsula); los de rata de techo o techera son fusiformes (extremos puntiagudos); y los de ratón en forma debastón.

- Huellas: se pueden observar fácilmente huellas de las patas y la cola espolvoreando talco en el piso, especialmente junto a la pared.

- Presencia de roeduras recientes: alimentos roídos, marcas de dientes en cajas de cartón, madera, cables y tuberías.

- Materiales mezclados para construir nidos: restos de papel, cabello y cajas caídas.

Excremento de roedores Huellas de roedores

Si los resultados de la inspección, reflejan una posible infestación, se procederá a realizar el diagnóstico, mediante la colocación de testigos (alimentos en cantidad conocida) que permitan determinar el lugar de ingreso o nido de la plaga, sus rutas de desplazamiento, los factores que favorecen su proliferación y la densidad de la población.

Si los resultados del diagnóstico comprueban la presencia de la plaga, se procede a la

implementación de la medida preventiva que permita impedir el ingreso de la plaga.

Control de cucarachas: las cucarachas anidan lugares donde se presenten condiciones ideales de calor, humedad y oscuridad. Tales lugares pueden ser: agujeros, detrás de cajas, en las costuras de las bolsas, materiales de madera, debajo de recipientes plásticos y en pliegues de papel utilizado como empaque.

Para el control de este insecto se debe inspeccionar constantemente, con el fin de detectar signos o evidencias que indiquen infestación por cucarachas, algunos signos son:

- Especímenes vivos o muertos.

- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando la población es grande.

- Bolitas de excrementos de 1 a 2 mm de ancho y diferentes longitudes.

- Bolsas de huevos: son pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de 5 a 8 mm de largo y de superficie brillante.

- Tegumentos de ninfas ya vacíos.

- Fragmentos de insecto.

Ante la evidencia o signos que indican la presencia de este insecto, se procede a realizar el diagnóstico, el cual consiste en una inspección rigurosa empleando linterna y con ayuda de un espejo con mango revisar zonas de difícil acceso como alrededores de tuberías de agua, drenajes, conductos de electricidad y aberturas en las paredes. El diagnóstico puede ser más eficiente si se realiza en horas de la noche.

De estas actividades se puede obtener información como:

- Condiciones ambientales, equipos y hábitos que pueden estar favoreciendo la proliferación de las cucarachas.
- Especie a la que pertenecen: alemana (pequeña de cocina) o americana (grande de desagüe).
- Grado de infestación y el tiempo de permanencia en los refugios.
- Rutas que podrían emplear para penetrar y desplazarse por las áreas.
- Observar tipos de alimentos que consumen.
- Conocer las dificultades que podrían presentarse para su control.

Ante un diagnóstico positivo, se debe implementar o corregir las medidas de control preventivas para impedir su ingreso. En el caso de los insectos, su control es más complejo, puesto que por donde pasan dejan huevos. En este caso, se hace necesario aplicar una medida correctiva (aplicación de métodos químicos).

Control de moscas: Las moscas se encuentran en todos los lugares del mundo, son insectos de hábitos diurnos cuya mayor actividad ocurre en horas de mayor temperatura. Ponen cientos de huevos en cada lugar que se posan y son portadoras de múltiples gérmenes que ocasionan diversas enfermedades a los animales y al hombre, como el tifus, cólera y salmonelosis. Mediante los procesos adecuados de higienización de instalaciones, equipos y utensilios, se puede llevar un

control, puesto que son más efectivos en las moscas que en otro tipo de plagas. Algunas medidas preventivas son:

- Mantener bien tapados los alimentos.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados.
- Mantener los recipientes de recolección de residuos herméticamente tapados, ubicados en la parte externa de las instalaciones.
- Eliminar con frecuencia los residuos o basuras de las instalaciones.

Métodos para el control de plagas para moscas

1. Insecticidas

Se trata de sustancias tóxicas para los insectos; además de ayudar a erradicar moscas también son efectivos para cucarachas, hormigas, entre otros. Su uso debe ser moderado, en caso de utilizar productos caseros, ya que, de lo contrario, también puede causar reacciones alérgicas en las personas. La segunda aplicación debe hacerse cinco u ocho días después de la primera.

2. Trampas

Las más comunes son las trampas de luz ultravioleta, por ser una luz sumamente atractiva para las moscas y otros insectos voladores. Una vez que se acerca lo suficiente puede encontrarse con una descarga eléctrica o una plancha pegajosa. Las trampas de luz UV en un lugar cerrado pueden acabar con más del 90% de los insectos voladores. En unidades muchas unidades de atención al no contar con luz no se pueden utilizar.

3. Modificación del ambiente

Son acciones que evitan que las moscas se desarrollen:

- Eliminar restos de comida: las moscas se sienten atraídas por alimentos ricos en carbohidratos, por lo que hay que deshacernos de pan, galletas, entre otros.
- Guardar alimentos en recipientes herméticos: para evitar que se sientan atraídas por el olor de algunos alimentos, lo mejor es almacenarlos en recipientes herméticos.
- Colocar mosquiteros: hay que ponerlos en puertas y ventas para impedir que entren.

- Desechos orgánicos: hay que evitar acumular basura, especialmente orgánica, pues estos residuos sirven para la incubación de huevos. Hay que prestar atención a la fruta durante el verano, ya que se descomponen rápidamente y atraen a estos animales.

- Fuertes corrientes de aire: si las moscas ya están dentro de la oficina, lo mejor es abrir ventanas y puertas para que salgan rápidamente. Les molestan las corrientes fuertes de aire, lo que servirá para que ahuyentarlas.

- Uso de la luz: son fanáticas de la luz, por lo que podemos sacarlas oscureciendo habitaciones e iluminando otras, para llevarlas hacia la salida.

- Desinfectar contenedores de basura: los botes de basura tienen que estar bien cerrados y debemos desinfectarlos recurrentemente para que no expidan olores. También es importante mantenerlos aislados del edificio u oficinas, para evitar que encuentren acceso al interior.

- Evitar zonas de humedad: hay que limpiar de inmediato líquidos derramados y zonas donde se estanque el agua, porque se sienten atraídas por la humedad.

Son muchos los métodos que podemos utilizar para el control de plagas para moscas. Es importante mantener los espacios limpios y libres de basura, para que no se sientan atraídas por desechos y alimentos. En caso de haber una presencia mayor, es importante acudir a una empresa especializada en su erradicación, que nos garantice el correcto uso de productos químicos y la eliminación total de la plaga.

Control de hormigas: Las hormigas son insectos que aparte de ser muy molestos y de difícil control por adaptarse a diferentes ambientes y consumir variedad de alimentos, son vectores de contaminación, debido a que transportan en su cuerpo

microorganismos que esparcen en las diferentes superficies por donde pasan. Sus lugares preferidos para anidar, son la madera, grietas o agujeros en el piso y en las paredes, además prefieren estar cerca del calor y la humedad. Las medidas preventivas a tomar para su control son:

- No dejar alimentos a la intemperie.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección frecuentemente y a profundidad.

- Eliminar la humedad presente en las áreas o sectores.

Las hormigas son una plaga de difícil control, ya que, por su diminuto tamaño, las barreras preventivas en algunas ocasiones no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas. Y un insecticida de baja toxicidad, utilizado para el control de este tipo de plaga, es el polvo tipo diatomita o ácido bórico, que por su composición puede penetrar en huecos, grietas y hendijas. Además, se pueden usar alrededor de enchufes y aparatos eléctricos; sirve para el control de todo tipo de insectos rastreros.

Control de murciélagos: los murciélagos se los puede combatir con específico y ACPM, vinagre, alcanfor, etc. Por lo tanto, se toma como primera medida estas sustancias, aunque en algunas no son eficaces y se hace necesario un control químico de estas ya con la comunidad o un experto. Recordar que se debe llevar un control y una periodicidad de la aplicación estos métodos, para no volver a presenciar estos mamíferos placentarios.

FRECUENCIA DE APLICACIÓN DE LOS MEDIDAS DE CONTROL:

Los métodos de control basados en mantenimiento preventivo, son de constante supervisión. En el caso de medidas preventivas de carácter higiénico-sanitario, su frecuencia de realización está consignada en los procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección.

PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

La ejecución de medidas preventivas requiere la consideración de aspectos que pueden representar un peligro para las personas; por ejemplo: trabajos de infraestructura física como el sellamiento de aberturas, pueden representar riesgos laborales para el personal o comprometer la integridad de los beneficiarios del programa. Por tal motivo cada actividad de prevención se debe coordinar e informar a todo el personal, para que se realice en un horario en el que no se realicen actividades en las instalaciones.

APLICACIÓN DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

En cuanto a la aplicación de métodos químicos, está sólo se llevará a cabo como última alternativa, es decir, cuando las medidas preventivas no hayan surtido efecto y la infestación sea demasiada. Para la aplicación de este tipo de métodos se debe haber identificado previamente el nido o refugio de la plaga, el tipo de plaga y el grado de peligrosidad en la aplicación del método químico. Antes de su aplicación se debe informar a todo el personal el químico a aplicar, la plaga a combatir, el método de aplicación, el día y la hora de aplicación y las precauciones que se deben tener.

Aspectos a considerar en la aplicación de rodenticidas o colocación de testigos (exterminio de roedores):

- No tocar los testigosdirectamente con las manos, se debe utilizar guantes desechables porque los roedores identifican el olor de las personas.

- No colocar rodenticidas en lugares donde puedan ser confundidos con alimentos.

- No hacer aplicaciones de forma indiscriminada.

- Variar siempre principio activo (veneno) del rodenticida, ya que los roedores codifican la información y crean mecanismos de inmunidad frente al veneno.

PLAN DE CONTINGENCIA

Como aporte al control de las plagas, se exigirá al personal manipulador, la implementación de los procedimientos del programa de Limpieza y Desinfección a fin de contribuir en evitar la proliferación de las plagas de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2674/13.

CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR	PERIODICIDAD	FECHA PROVISTA	TIPO DE CONTROL
Bodegas de Almacenamiento de alimentos	Semestral		Fumigación y desratización.
Cocina y área de manipulación de alimentos	Permanente	Permanente	1. Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. 2. Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas. 3. Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos. 4. Mantener adecuada higiene en el lugar.
CDI	**Cuando se requiera**	**N/A**	**Fumigación y desratización**

PRODCUTOS A UTILIZAR

INSECTICIDAS

NOMBRE	INGREDIENTE ACTIVO	DOSIS	ANTÍDOTO	
ANTIPEST 5 SC	DELTAMETRINA 5%	100 ml en 8 litros de H2O para 200 mt2	200 cm parafina liquida, -Lavado gástrico, -Carbón activado y sulfato sódico,	
REDENTISIDAS				
NOMBRE	**INGREDIENTE ACTIVO**	**CATEGORÍA TOXICOLÓGICA**	**CEBOS**	**ANTÍDOTO**
KLERAT	**Brodifacuoma**	**Grado 1**	**5 gr**	**Vitamina K**

ANEXO 3. FORMATO CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F-ALGT-A05
Versión 2
Página 1 de 1
27/12/2024
Clasificación de la información
Pública

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:					**LUGAR:**								**FECHA:**											
AREAS	**Paredes y pisos lisos sin fisuras**		**Sifones y desagües con rejillas**		**Toma corrientes y cables sin aberturas**		**Puertas sin abertura entre piso y puerta**		**Tuberías y accesorios sin aberturas**		**Ventanas y espacios de ventilación con acetatos**		**Puertas y ventanas en buen estado**		**EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS**			**CONTROL REQUERIDO**	**FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL**	**OBSERVACIONES**			
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO						
COCINA BAÑO																							
SALA COMEDOR																							
SALONES AREA ADMINISTRATIVA																							
EXTERIORES																							
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS (Incluir demás áreas)																							
(Incluir demás áreas)																							
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																							

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA DE SUMINISTRO DE AGUA SEGURA



Calle 6 No. 9-74 BARRIO KENNEDY- MOCOA – PUTUMAYO
TELEFONO: 4296786 – 3107860912
CORREO ELECTRONICO: funfraternidad@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El acceso a agua segura es fundamental para la salud y el bienestar de los niños y niñas en los Centros de Desarrollo Infantil (CDI). Un Programa de Suministro de Agua Segura es esencial para garantizar que el agua utilizada en estos centros sea potable y no represente un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Se debe tener en cuenta el análisis de la calidad del agua, esto se debe realizar análisis regulares para determinar la calidad del agua y detectar cualquier contaminante, tratamiento del agua implementando métodos de tratamiento del agua, como la cloración o la filtración, para eliminar contaminantes y patógenos; almacenamiento y distribución, asegurándose de que el agua sea almacenada y distribuida de manera segura y higiénica; monitoreo y mantenimiento para realizar un monitoreo regular del sistema de suministro de agua y realizar mantenimiento preventivo para evitar problemas.

La implementación de un Programa de Suministro de Agua Segura en los CDI es crucial para:

- Prevenir enfermedades: reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua, como la diarrea y otras infecciones gastrointestinales.

- Garantizar la salud: proteger la salud y el bienestar de los niños y niñas.

- Crear un ambiente seguro para el desarrollo y crecimiento óptimo de los niños y niñas en primera infancia.

OBJETIVO **GENERAL**

Garantizar que el uso del agua para todos los procesos que se desarrollan en las unidades de atención y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas de calidad, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos a los consumidores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Sensibilizar a través de las capacitaciones al personal manipulador sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

ALCANCE

Dirigido al personal manipulador de las unidades de atención y Bodegas de Almacenamiento, a fin de evitar el uso inadecuado durante las operaciones de alistamiento, preparación y jornadas de aseo, en los cuales el suministro de agua debe garantizarse en calidad óptima de modo tal que no represente riesgo para los procesos que se ejecutan.

REPONSABLES DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA

Tanto el coordinador y el apoyo en salud y nutrición, tienen como responsabilidad gestionar la disposición de los implementos requeridos y coordinar las actividades de muestreo para laboratorio. Así como vigilar que todo el personal gestor de alimentos y de servicios generales, cumplan con los requerimientos del programa.

DEFINICIONES

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, dispuestos en las normas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos en la salud.

Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

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

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Calidad del agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Fuente de abastecimiento: recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos del laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia, tipo y cantidad de microorganismos.

Análisis fisicoquímico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Cloro residual libre: es aquella porción de cloro que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito para proteger el agua de posible contaminación microbiológica.

Coliformes: bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO_2) en un plazo de 24 a 48 horas Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

EscherichiaColi-E-coli: bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual del desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

Tiempo de contacto para el desinfectante: es el tiempo requerido desde la aplicación del desinfectante al agua hasta la formación como producto del residual del desinfectante, de forma que esa concentración permita la inactivación o destrucción de los microorganismos presentes en el agua.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

A través de Empresa Certificada: Deberá surtirse el procedimiento que indique la empresa contratada por la Fundación Fraternidad a través del Personal de Servicios Generales: Deberá tenerse en cuenta el siguiente procedimiento para la realización adecuada y segura de la limpieza y desinfección:

LIMPIEZA

1) Programe la actividad de ser posible un día de no prestación de servicio.
2) El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo.
3) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

4) Use guantes, botas de caucho, tapabocas, delantal de caucho.

5) Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque.

6) Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En caso de detectar daños o infiltraciones, debe comunicar de manera inmediata al Coordinador de la Unidad de Servicio y se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.

7) Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena.

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 se retira con esponja o un paño absorbente.

10) Periodicidad del lavado de tanques a través del personal de servicios generales mensual.

DESINFECCIÓN

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.

5) Diligencie la planilla de Control (Ver Anexo 6: formato control de limpieza y desinfección de tanques).

6) Periodicidad la desinfección a través del personal de servicios generales mensual.

PARÁMETRO PARA EL CONTROL DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

Fuentes de agua

- **Abastecimientos de agua potable:** suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección.

- **Abastecimiento de agua no potable pero segura:** proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas. Entidades competentes las han certificado como fuentes seguras. Estas aguas requieren de un proceso de potabilización que le de las condiciones para ser utilizada en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Uso del agua: Lavado y desinfección de utensilios y equipos, instalaciones en general y lavado de manos.

Controles de calidad realizados al suministro de agua potable: Los controles realizados al suministro de agua, consistirán en la determinación de los parámetros fisicoquímicos enunciados en la normatividad. En unidades de servicio donde el suministro de agua no es potable se determinará el potencial de hidrógeno (pH) y el cloro residual libre antes y después del procedimiento de potabilización mencionado en el numeral. La calidad microbiológica del agua, está asociada al manejo a nivel intradomiciliario o a nivel interno de las instalaciones; por lo tanto, es necesario realizar pruebas microbiológicas que permitan verificar que el manejo es adecuado y que el agua no es vía de contaminación. Ambos análisis se realizarán anualmente y podrán ser coordinados con el sector de sanidad del municipio o por terceros contratados por el operador.

Sistema de almacenamiento de agua: El establecimiento debe disponer de un tanque plástico, en lo posible elevado, con tapado hermético donde se almacena agua para abastecimiento de la unidad cuando el servicio de acueducto es suspendido o para almacenar el agua suficiente para cubrir las necesidades de como mínimo un día de trabajo. Cuando las unidades de servicio dispongan de tanques plásticos con tapado hermético, su lavado se debe realizar máximo cada mes. Si la unidad no dispone de tanque con tapa, el lavado debe realizarse máximo semanalmente.

Procedimiento para la potabilización del agua almacenada:

El siguiente procedimiento se debe aplicar cuando no se dispone de agua potable o cuando el servicio de agua potable es suspendido y es necesario utilizar el agua de almacenamiento, puesto que el cloro se evapora a las dos horas de haber recolectado el agua de la fuente.

- **Potabilizar el agua:** consiste en adicionar cloro para que cumpla con el parámetro establecido (0.3-2.0 mg/L). La cantidad de cloro al 5.25 % que se debe adicionar para cada 100 L de agua es de 5 ml (tabla 8), agitar y dejar en reposo de 3 a 4 minutos.

Si la cantidad total del agua contenida en los tanques, no se utilizará en un tiempo máximo de dos horas, se debe medir la cantidad a gastar y potabilizar únicamente la cantidad medida; teniendo en cuenta la evaporación que sufre el cloro. A partir del agua potabilizada se preparan las soluciones desinfectantes siguiendo las instrucciones del programa de limpieza y desinfección.

ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR PARA GARANTIZAR EL SERVICIO EN CALIDAD DE POTABILIDAD

Verificación de instalaciones hidráulicas

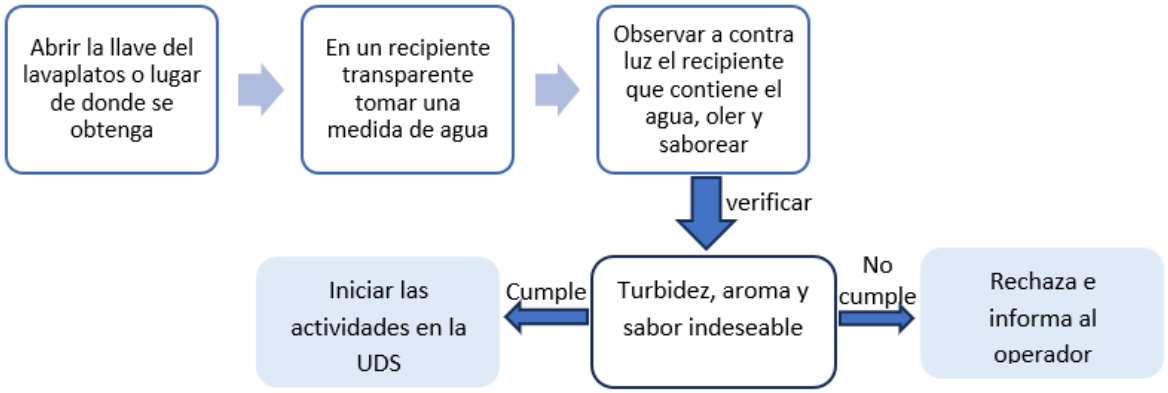
Se capacitará al personal gestor de alimentos para que realice inspecciones visuales a las redes de acueducto con las cuales cuente las instalaciones de las unidades de atención y bodegas de almacenamiento a fin de identificar filtraciones, escapes o roturas que dificulten el adecuado suministro de agua potable o evacuación de las mismas, este procedimiento se realizara diariamente o según las fallas que se presenten.

Procedimiento de potabilización agua para consumo

Teniendo en cuenta que en el departamento del Putumayo no se cuenta con agua 100% potable lista para el consumo, dentro de cada UDS se realiza un proceso de filtración, desinfección y hervido del agua, con el fin de evitar cualquier tipo de ETAS en los beneficiarios. El proceso se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Filtración:** La UDS cuenta con filtro de agua convencional el cual se encuentra instalado enseguida del lavaplatos, al iniciar la jornada se realiza la recolección de agua en una olla grande.
- ✓ **Desinfección**: Por cada litro de agua recolectada se agregan 2 gotas de cloro, se deja reposar alrededor de 1 hora.
- ✓ **Hervido:** Finalmente, se procede a hervir el agua previamente filtrada y desinfectada, durante el tiempo requerido según sean los litros de agua recolectados. Posterior a esto, ya se encuentra listo para el consumo de los usuarios.

PROCEDIMIENTO VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA



PLAN DE CONTINGENCIA

- En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con procesos para garantizar la utilización de agua en un día de servicio, para el lavado de manos, lavado y desinfección de las instalaciones y lavado y desinfección de los refrigerios.
- Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavarán y desinfectaran en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área donde se realicen los encuentros
- En caso de que la UDS no disponga de una fuente hídrica cercana, como ríos, lagunas o nacimientos de agua se permite para la limpieza de las manos el uso de gel antibacterial, cuidando que no se vuelva una práctica recurrente, sino de medida alternativa ante la situación de desabastecimiento de agua.

PROCEDIMIENTO LAVADO TANQUES Y ALJIBES

Este procedimiento se realizará por una empresa certificada, contratada por el operador del servicio.

FRECUENCIA: La limpieza y desinfección de tanques se realizará en una periodicidad de 3 meses. La limpieza y desinfección de aljibes se realizará cada 6 meses.

ANEXO 4. FORMATO DE AGUA SEGURA



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F 40.GI.ABS
Versión 2
Página 1 de 2
27/12/2024
Clasificación de la Información
Pública

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias Tanques elevados Tanques subterráneos			Indicar si se cuenta con informes de lavado de tanques
Purificadores y/o filtros de agua (incluir otros)			

(Firma)
Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ELABORADO POR:



Nathaly Delgado A
Nutricionista Dietista
T.P: 1.123.315.541

REVISADO Y APROBADO POR:



CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asis
T.P: MND 07743