PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

INTRODUCCIÓN

El presente plan pretende estandarizar los procedimientos relacionados en el almacenamiento, distribución y entrega de alimentos Ración para preparar - RPP , teniendo en cuenta la calidad que presenta este programa se diseña este plan de saneamiento en donde se pretende establecer el impacto que genera la operatividad del programa en cada uno de los puntos de atención en donde se opera , además de un control en cada centro para evitar que se pueda presentar cualquier tipo de contaminación, de tal manera que se pueda garantizar la conservación de los alimentos sin ningún deterioro, evitando aquellas condiciones que puede afectar la calidad, higiene y la funcionalidad e integridad de los mismos.

La resolución 2674 de 2013 establece la obligatoriedad para todo establecimiento de alimentos la implementación y seguimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, dentro de la reglamentación de las buenas prácticas de manufactura se especifica la implementación y el desarrollo de un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y procedimientos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan incluye cuatro programas esenciales: Programa de limpieza y desinfección, Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos, Programa y cronograma de control de plagas y roedores, y programa de abastecimiento de agua ya que se debe asegurar su calidad para los procesos productivos y las actividades de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

INTRODUCCION

La limpieza y la desinfección son los procedimientos que garantizan que las condiciones de las unidades de servicio correspondan a un ambiente sano libre de microorganismos y que eviten riesgos para la salud de los niños y niñas, madres gestantes y lactantes, empleados, acompañantes y comunidad. Son indispensables para la garantía de la salud y propagación de enfermedades virales, y aún más en tiempos de pandemia.

OBJETIVOS:

- Garantizar que las superficies, equipo, utensilios y materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.
- Elaborar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados los productos de los alimentos de la Ración para preparar RPP.

- Capacitar a todo el personal las actividades de limpieza y desinfección para que mantengan una actitud positiva acerca de los procedimientos, finalidades y principios básicos de su labor.

DEFINICIONES

LIMPIEZA: es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables**.** Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta. Se refiere a lo estático y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto este limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas) capaces de causar enfermedades transmitidas por alimentos.
DESINFECCION: Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, el número de microorganismos en las instalaciones, maquinarias y utensilios, aun nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.
CONTAMINACION: se debe considerar a la alteración producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.
TIEMPO DE CONTACTO: tiempo transcurrido entre la aplicación del desinfectante o bactericida sobre la superficie de algún elemento, mueble o similar hasta su enjuague o limpieza.
JABÓN Y DETERGENTE: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
DESINFECTANTE: agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTES A EMPLEAR

ELEMENTOS POR DESINFECTAR (USO)	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCIÓN
UTENSILIOS, EQUIPOS, ESTIBAS	1 LITRO	2 CC	5 – 10 Minutos
SUPERFICIES	1 LITRO	4 CC	10 – 15 Minutos
PAREDES, TECHOS Y PISOS	1 LITRO	4 CC	10 – 15 Minutos
UNIFORMES	1 LITRO	4 CC	10 – 15 Minutos

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNIDADES DE ATENCIÓN Y LUGAR DE ALMACENAMIENTO DE LAS RACIONES PARA PREPARAR.

En el proceso de limpieza y desinfección se describen las actividades y la secuencia detallada en la labor de limpieza y desinfección de cada uno de los ítems que requiera un proceso de higienización, se registra en el formato modelo correspondiente al ***Formato Control Limpieza y desinfección.***

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS Y PAREDES DE LAS UNIDADES DE ATENCIÓN Y LUGAR DE ALMACENAMIENTO DE LAS RACIONES PARA PREPARAR

El personal debe usar elementos de protección personal básicos y son de uso obligatorio: El uso de Tapa bocas, guantes, gorro y redecilla para el cabello, para quienes desarrollan sus labores e intervienen en los procesos.

Esta actividad se realizará mensual antes que lleguen las RPP a las unidades de servicio.

La concentración de desinfectante utilizado para la desinfección de pisos y paredes es de 400ppm y esta actividad se realiza quincenalmente en los puntos de atención y bodega de almacenamiento principal (es decir 80cc de hipoclorito comercial al 5,25% por cada 10 litros de solución).

- Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.
- Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón.
- Retire la suciedad que se encuentre en el área, barrer toda el área y remover los residuos sólidos.
- Preparar una solución de agua/detergente en un recipiente adecuado, con la concentración estipulada en la etiqueta.

Desinfección se realiza después de la limpieza, así:

- Prepare una solución de hipoclorito de 4cc por cada 1litro agua en un balde plástico.
- Sumerja el trapero limpio en la solución de hipoclorito.
- Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos
- No enjuague.

LIMPIEZA DE ESTIBAS PLASTICAS

Lavar con agua potable las estibas por ambos lados y en medio de las separaciones de la cara inferior. Aplicar la solución limpiadora en todas las superficies (lado superior e inferior), restregar con la ayuda de un cepillo o escoba hasta eliminar los residuos de producto o suciedad que contengan.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS, SILLAS, CANECAS EN LAS UNIDADES DE SERVICIO

Esta actividad se realizará mensual antes que lleguen las RPP a la Unidad De servicio.

- Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad
- Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica.
- Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área.
- Enjuague con abundante agua y deje escurrir.

Desinfección se realiza después de la limpieza, así:

- Prepare una solución de hipoclorito de 2 cc por cada 1litro agua en un balde plástico.
- Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito.
- Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos
- No enjuague.

REQUISITOS SANITARIOS Y DE HIGIENE PARA EL PERSONAL

La higiene en la manipulación de los alimentos es un principio en el que el personal desempeña un papel muy importante, ya que potencialmente constituye un portador directo de muchos microorganismos. Si no se posee la cultura de la higiene y la capacitación, puede propiciarse la aparición de las ETA.

Capacitación del personal

Se recomienda que todos los trabajadores sean capacitados en las prácticas de higiene personal, higiene y saneamiento del proceso, así como limpieza y desinfección del área del almacenamiento de la alimentación.

Técnicas para el lavado de manos:

- Moje sus manos hasta la altura del codo.
- Frótelas con el jabón haciendo abundante espuma en dirección de la mano hacia el codo.
- Con el cepillo frote debajo de las uñas, entre los dedos, palma y dorso de la mano, hasta la altura del codo, durante 20 segundos como mínimo.
- Enjuague desde la mano al codo con abundante agua, cuidando que no quede jabón.
- Desinfecte sus manos y brazos con solución desinfectante. Seque con toallas de papel desechable o secador de aire.

El lavado de manos se realizará:

- Después de usar los servicios higiénicos.
- Luego de tocarse granos o heridas.
- Después de coger dinero.
- Después de manipular basura.

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS DISPOSICIÓN DE LAS BASURAS



OBJETIVO

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos procedentes de las unidades de atención Modalidad familiar con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.

DEFINICIONES

- ✓ RESIDUOS: material inservible que queda como resultado de un proceso químico o físico.
- ✓ RESIDUOS ORGANICOS: son biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica ejemplo: los restos de la comida, frutas y verduras, sus cascaras, carne y huevo.
- ✓ RESIDUOS INORGANICOS: son los que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo, los envases de plástico. Generalmente se reciclan atreves de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, gomas. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.
- ✓ RESIDUOS RECICLABLES: son los residuos que desechamos y que se pueden utilizar nuevamente

CLASIFICACION

Con el fin de establecer el manejo adecuado de los residuos es importante tipificar los residuos a generar en el establecimiento, así:

- ✓ Papel y cartón: hay que disponerlos planos porque el cartón arrugado ocupa más espacio; las cajas se pueden desarmar y aplanar.
- ✓ Plásticos: los envases se pueden cortar para colocarlos uno dentro del otro y ahorrar espacio; las bolsas se pueden aplanar y doblar
- ✓ Metales: para depositar las latas limpias de hojalata o aluminio y los objetivos de metal.
- ✓ Vidrios colocamos los recipientes limpios y ordenados sin romperlo.
- ✓ Varios: pilas, maderas, trapos, cuero, goma, etc.
- ✓ Orgánico o biodegradable: Cascaras de frutas.

PRESENTACION AL RECOLECTOR

Dichas canecas son desocupadas cada vez que se realice la entrega de las raciones para preparar RPP, disponiendo las bolsas generadas en un lugar aislado, especialmente los días diferentes a los de la recolección por parte de la empresa de aseo.

A continuación, se describe como se realiza la recolección en cada UCA.

UNIDAD DE SERVICIO	MANEJO DE LA RECOLECCIÓN DE BASURA
FAMILIAS DEL MAÑANA #1	La recolección se realiza por el servicio de aseo asignado
CONSTRUCTORA DE PAZ #3	Esta unidad de servicio se encuentra en el área rural y no cuentan con servicio de recolección de basuras; donde funciona la unidad de servicio cuenta con un lugar específico para enterrar los residuos no aprovechables.

CONSTRUCTORA DE PAZ # 4	Esta unidad de servicio se encuentra en el área rural y no cuentan con servicio de recolección de basuras; donde funciona la unidad de servicio cuenta con un lugar específico para enterrar los residuos no aprovechables.

PROCEDIMIENTOS

Toda persona que realice actividad de recolección de residuos debe disponer los elementos de protección personal como guantes, tapabocas y ser desechados en la basura, también debe Lavarse las manos con agua y jabón, con una periodicidad mínima de 3 horas, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. teniendo en cuenta los cinco momentos de la higiene de manos de OMS y la técnica recomendada por OMS.

Para la eliminación de los residuos sólidos en la UDS se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color blanco, verde o negro, separar los residuos en la fuente y destinarlos en recipientes o bolsas de colores mencionados. En caso contrario, todos los residuos deberán ser depositados en bolsas o recipientes de color negro., para remover la basura y hacer más fácil la limpieza.

Recolección

En el lugar de origen de los desechos se podrá tener una bolsa plástica o recipiente temporal para la recolección inicial de los desechos.

- Disponer de caneca plástica provista de tapa y debe permanecer tapada y alejada del área de preparación de alimentos.
- No se depositarán líquidos en las canecas de basura; la humedad de los desechos orgánicos será escurrida antes de ser depositada en las canecas.

Conducción

Los desechos serán llevados hacia el exterior de la zona de almacenamiento y entrega de los alimentos RPP, zona donde exista mayor ventilación y se encuentre retirada de la zona de entrega de las raciones para preparar y bodega de almacenamiento. Los desechos permanecerán tapados, disminuyendo el riesgo de contaminación.

Clasificación

Clasificando los residuos en orgánicos e inorgánicos, y estos últimos cuando se trata de cartón, plástico y vidrio sean fácilmente trasladados a las centrales de reciclaje, para reintroducirlos en un ciclo de vida.

Disposición y Entrega

Los residuos serán retirados del espacio de almacenamiento de las raciones para preparar, Unidad de servicio el día de la entrega de la RPP, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Asegurar las bolsas de manera que no se presenten derrames.
- Si los residuos no son entregados directamente al vehículo recolector ubicarlos en un lugar donde no se obstruya el paso, ni se genere ningún tipo de contaminación.
- Las canecas después de ser desocupadas serán lavadas y desinfectadas según la frecuencia y la concentración estipulada en el procedimiento de limpieza y desinfección.

Bolsas plásticas

- Bolsas plásticas de color blanco
- Bolsas plásticas de color verde
- Bolsas plásticas de color negro

Características: La resistencia de las bolsas debe soportar la tensión ejercida por los residuos contenidos y por su manipulación.

Canecas plásticas

Características:

- Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión, como plástico, caucho o metal.
- Dotados de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.
- Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo

RESIDUOS LIQUIDOS:

Las aguas residuales y del drenaje están contaminadas con bacterias, virus y parásitos, por lo tanto, el sistema de evacuación se debe mantener en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos a las unidades de atención.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



INTRODUCCION

Este manual es establecer una serie de procedimientos con los cuales se pretende prevenir el ingreso de plagas, ya que la evidencia o existencia de plagas en las unidades de atención y lugar de almacenamiento de los alimentos ración para preparar RPP de la modalidad familiar se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos y peligro para el personal que en él se encuentra.

Para lograr la aplicación efectiva del programa de control de plagas se requiere no solo un establecimiento construido apropiadamente, sino también que se cumpla con medidas de higiene en el interior de este y alrededores.

OBJETIVOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de las unidades de atención de la modalidad familiar.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas a las unidades de atención.

DEFINICIONES

- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar vectores mediante la aplicación de sustancias químicas. Se considera como fumigación las técnicas consistentes en la utilización de agentes químicos destinados al control de vectores y microorganismos de efectos nocivos para la salud del hombre y/o su entorno. En la fumigación se aplican técnicas como la aspersión, la gasificación y la nebulización.

- **Insecticidas:** Son productos químicos utilizados para eliminar y controlar la proliferación de insectos (artrópodos) voladores o rastreros.
- **Plaga:** Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a seres humanos, animales y/o bienes, implicados en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y/o daño o deterioro de su entorno, bienes y el medio ambiente.

- **Rodenticida**: Pesticida que se utiliza para matar o eliminar, controlar, prevenir, repeler o atenuar la presencia o acción de los roedores.

- **Toxicidad:** Es la capacidad que posee un producto químico o biológico para generar daño en la salud de los seres vivos. Existe una clasificación dada por la Organización Mundial de la Salud OMS, según el grado de toxicidad de estos productos (Categoría Toxicológica), así:

CATEGORIA	GRADO DE TOXICIDAD	ROTULO
1	Extremadamente tóxico	ROJO
2	Altamente Tóxico	AMARILLO
3	Moderadamente Tóxico	AZUL
4	Ligeramente tóxico	VERDE

PROCEDIMIENTOS

CONTROLES GENERALES

ACTIVIDAD
• Mantener las zonas, superficies, equipos y utensilios limpios y desinfectados, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección. • Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso. • Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan siempre limpias, ordenadas y que se desinfecten regularmente. • Recoger los alimentos y residuos derramados sobre el suelo lo antes posible. • Almacenar los alimentos separados del suelo en estibas o plataformas y separados de la pared para facilitar la inspección, la limpieza, desinfección y las actividades de control de vectores. • Verificar las áreas circundantes, procurar que estas permanezcan en buen estado y sean aseadas regularmente. • Inspeccionar los productos y materiales que llegan al punto, para verificar que no ingresan vectores durante la recepción. • Realizar la inspección y control de vectores: insectos voladores, rastreros, roedores en general de tal forma que se garantice la inocuidad de los alimentos, productos de uso doméstico y utensilios. La aplicación de los productos empleados en el control de vectores, será efectuado por personal idóneo en la manipulación adecuada y técnica de estos productos.

CONTROLES FÍSICOS

Son medidas dirigidas a minimizar e impedir el acceso y el establecimiento de los vectores en las instalaciones.

ACTIVIDADES
• Mantener el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otro material que atraiga vectores, sirva de alimento o madriguera. Lo anterior con el propósito de crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente el punto de preparación, atención, distribución y/o almacenamiento de fuentes externas de infestación. • Asegurar que los sifones y desagües, cuentan con su respectiva rejilla y se encuentre en buen estado. Lo anterior aplica para todos los sifones y desagües existentes en el punto y aquellos ubicados en zonas comunes aledañas al punto de atención, almacenamiento y servicio. • Adecuar, en la medida de lo posible, mallas o barreras físicas apropiadas en ventanas y aberturas en general, barredoras de material apropiado en las puertas de acceso. Eliminar orificios y grietas que permitan el ingreso de vectores, de acuerdo a las necesidades del punto. • Acatar las recomendaciones de la entidad prestadora de servicio de control integrado de vectores. • Asegure que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente. **Frecuencia y Responsabilidad:** • Es responsabilidad de los trabajadores realizar y/o verificar durante cada visita a la Unidad Aplicativa • Efectuar la gestión para llevar a cabo las recomendaciones de la Empresa Prestadora del Servicio de control de Vectores.

CARACTERIZACIÓN DE VECTORES Y CONTROLES PREVENTIVOS.

Los vectores actúan como mecanismo de propagación de Enfermedades Trasmitidas por los Alimentos (ETAS), son capaces de propagar microorganismos tales como bacterias, virus, hongos y protozoos.

- **Cucarachas**

Su ambiente ideal son lugares sucios, oscuros, húmedos y calientes, su propagación se facilita en áreas donde se presentan desechos domésticos, productos mal almacenados o donde se presenten condiciones inadecuadas de manipulación.
Transportan en su cuerpo organismos causantes de diversas formas de gastroenteritis. En su interior tiene una gran cantidad de organismos protozoarios que están involucrados en brotes de enfermedades humanas.
Las capsulas de reproducción, son herméticas y son inmunes a los insecticidas lo que dificulta el control de este vector. Por cada cucaracha que se avista durante el día, se calcula que hay cerca de 200 más escondidas.
Una cucaracha es capaz de sobrevivir un mes sin agua, absorbiendo la humedad del ambiente a través de su cuerpo.

Controles: Revisar los rincones y zonas oscuras, para ubicar y erradicar los sitios que puedan facilitar su hábitat y reproducción.
Limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, fregaderos, estufas, cajones, etc. Donde se puedan acumular restos de comida.

- **Moscas.**

Las moscas se alimentan de materia orgánica, heces fecales, desechos, residuos domésticos y alimentos expuestos.
Los huevos son puestos por la mosca en materia orgánica como plantas o animales en descomposición dejando grupos entre 50-100 huevos, la mayoría de los huevos pueden nacer rápidamente, después de 12 horas de ser puestos. La mosca hembra puede poner aproximadamente 500 huevos durante su ciclo de vida, que dura aproximadamente 20 días.

Las moscas son atraídas por los olores de la comida y la basura, ya que les puede servir como alimento o como criadero para sus larvas.
Las moscas pueden diseminar bacterias que causan enfermedades intestinales. Pueden viajar de materia fecal a nuestra comida de forma muy sencilla, cargando bacterias en su cuerpo y en sus patas. Cuando se alimenta la mosca excreta saliva y heces que contienen bacterias. Algunas veces dejaran sus huevos o gusanos en la piel o heridas de humanos y animales.

Controles: Existen 4 formas de controlar este vector: higiene, exclusión (barreras físicas), aparatos mecánicos e insecticidas.

- **Roedores**

Son animales que habitan en lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Son de hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar.
Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje.
Algunas de las enfermedades transmitidas por este vector son: Leptospirosis, rabia, teniasis, cólera, salmonelosis, hepatitis, tuberculosis, ebola, peste bubónica, entre otras.

Controles: El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los puntos de atención y servido.

- Hacer un adecuado control de malezas, eliminación de basuras, detección y control de madrigueras.

- **Hormigas.**

Son especies invasoras de gran impacto ya que consumen de igual forma, insectos, restos orgánicos, materia en descomposición, así como también alimentos en buen estado, generando una contaminación por contacto directo.
Controles: En caso de detectarse su presencia, se debe registrar en el formato e informar inmediatamente a la empresa prestadora del servicio de control integrado de vectores, quien deberá establecer las medidas a tomar e indicar el procedimiento a seguir, quien deberá establecer las medidas a tomar e indicar el procedimiento a seguir, con el fin de la erradicar totalmente este vector.

SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN TERCEROS

En caso de salirse de control una situación, la administración ha de acudir a profesionales de una empresa especializada en los servicios que requiera.

Todos los tratamientos, sean mediante el uso de insecticidas o de rodenticidas, quedarán igualmente sujetos a las prescripciones del fabricante y se realizarán con las dosis y condiciones ambientales recomendadas por éste.

Los servicios y empresas dedicadas a actividades de desinsectación y desratización deberán expedir un documento que acredite el tratamiento efectuado, en el cual, como mínimo, se especificará lo siguiente:

Métodos y productos utilizados. Nombre comercial, formulación y dosis. Fecha de realización del tratamiento.
Datos de la empresa o servicio.

PROGRAMA DE CALIDAD DEL AGUA



INTRODUCCION

El agua es muy importante debido a su amplio uso en la limpieza de alimentos, limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, recipientes y equipos. Todos estos procedimientos requieren agua potable que no contamine a los alimentos.

OBJETIVO

Verificar las condiciones del agua utilizada para la manipulación de alimentos y labores de limpieza.

DEFINICIONES

- **Agua segura:** es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riegos para la salud humana.
- **Agua potable:** es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- **Punto hidráulico:** es todo aquel lugar en el que existe la posibilidad de obtener el agua que nos llega de la fuente.
- **Uso racional del agua:** se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

CARACTERISTICAS DEL AGUA.

- **Criterios Fisicoquímicos**

CARACTERISITICAS	EXPRESADA EN	VALOR ADMISIBLE
Cloro residual libre	Ppm o mg/L	0.7ppm a 2.0ppm
Ph		**6.5- 9.0**

- **Criterios Microbiológicos.**

Microorganismos indicadores	Técnica utilizada		
	Filtración por membrana	Sustrato Definido	
Coliformes totales	0 UFC/100 cm^3	0 microorganismo/100 cm^3	<=2 microorganismo/ 100 cm^3
Escherichia Coli	0 UFC/100 cm^3	0 microorganismos/100 cm^3	Negativo

- **FUENTES**

El agua utilizada para el servicio en la unidad proviene del acueducto municipal, o en su defecto de agua empacada tratada, lo cual garantiza que el agua suministrada por ellos es segura para el consumo y para la realización de limpieza en las Unidades de servicio.

Para el almacenamiento se de agua en las unidades d servicio se cuenta con tanques plásticos.

USOS.

.

- Labores de limpieza y desinfección en la planta física áreas de la UDS y limpieza de vehículos.
- Como agente de limpieza en los baños sanitarios.

SISTEMAS DE DESINFECCION

En las unidades de atención se utiliza hipoclorito de sodio con un concentración del 5.25% según ficha técnica de los productos comerciales (clorox, decol y blancox) el cual es almacenado en un cuarto de aseo retirado del área de almacenamiento de entrega y con adecuada ventilación.

LAVADO DE TANQUES

- Enjuagar con abundante agua procurando no dejar residuos de detergente.
- Con una solución de hipoclorito de sodio de 300 ppm disuelto en agua, verter sobre las paredes del tanque dejando actuar durante 20 minutos.
- Evacuar dicha solución por la tubería para su desinfección y enjuagar

- Por último, se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalando su tapa y verificando un buen cerramiento del mismo para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.

ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA

Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por no desperdiciar el agua.

- Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación.
- Se deberá verificar que las llaves de agua no tengan fugas.
- El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpieza y no desperdiciarla.
- Se realizará revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños.
- Se deben plantear diferentes actividades con los niños y niñas para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturale

ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL NIT: 806012030 - 7	
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL - MODALIDAD FAMILIAR SERVICIOS: EIC	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION

UCA_____**AÑO:** _____

AREAS A LIMPIAR Y DESINFECTAR	VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (marcar con una X)													
	FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		RESPONSABLE	ACCIÓN CORRECTIVA
	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE		
Pisos														
Paredes, techos y puertas														
Ventanas														
Canecas														
Estibas														
Mesas y sillas														
Baño														
SUPERVISA														

OBSERVACIONES:

_____

_____

_____

ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL NIT: 806012030 - 7	
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL - MODALIDAD FAMILIAR SERVICIOS: EIC	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	

RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

UCA_____**AÑO**_____

MANEJO DE RESIDUOS	VERIFICACIÓN DE RECOLECCION Y MANEJO DE LOS DESECHOS (marcar con una X)													
	FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		RESPONSABLE	ACCIÓN CORRECTIVA
	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE		
RECOLECCION DE DESECHOS ORGANICOS EN LA UCA														
ELIMINACION DE DESECHOS ORGANICOS EN LA UCA														
RECOLECCION DE DESECHOS INORGANICOS EN LA UCA														
ELIMINACION DE DESECHOS INORGANICOS EN LA UCA														
SUPERVISA														

OBSERVACIONES:

_____

_____

_____

ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL NIT: 806012030 - 7	
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL - MODALIDAD FAMILIAR SERVICIOS: EIC	
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	

CONTROL DE PLAGAS.

UCA _____ **AÑO:** _____

ASPECTOS A EVALUAR	VERIFICACION DE PRESENCIAS DE PLAGAS (marcar con una X)													
	FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		FECHA:		RESPONSABLE	ACCIÓN CORRECTIVA
	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE		
No hay presencia fisica de animales en la UCA														
No se evidencia presencia de excremento y olor a orina de roedores														
No hay daño en alimentos u otros elementos.														
No se presenta restos de cucarachas en piso o mesas.														
SUPERVISA														

OBSERVACIONES:

_____

_____

ANEXO 6. PLAN DE CAPACITCACION AL TALENTO HUMANO, PARTICIPANTES Y FAMILIA.

TEMA	METODOLOGIA	MES	HORAS DE CAPACITACION	RESPONSABLE
Socialización BPM	Socialización presencial, presentación con diapositivas y presentación en físico del documento a las manipuladoras	FEBRERO	2	profesional de salud y nutrición
Socialización plan de saneamiento básico	Taller teórico practico	FEBRERO	2	profesional de salud y nutrición
Socialización de la Minuta	Socialización presencial, presentación con diapositivas	MARZO	2	profesional de salud y nutrición
Recepción de materias primas, almacenamiento y conservación.	Ejercicio práctico de un día de recibo de materia prima	ABRIL	1	profesional de salud y nutrición
Distribución de alimentos	Socialización presencial, presentación con diapositivas	MAYO	1	profesional de salud y nutrición
Adecuado uso de implementos de autoprotección, implementos de desinfección, aseo y limpieza)	Socialización presencial, presentación con diapositivas	JUNIO	2	profesional de salud y nutrición
Importancia del lavado de manos.	Reforzar las técnicas adecuadas del correcto lavado de manos	JULIO	2	profesional de salud y nutrición

BIBLIOGRAFIA

1. Decreto-Ley 3075 de 1997.
2. Resolución 2674 de 2013.
3. Resolución 1096 del Noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101).
4. Lineamientos Técnico para la atención a la primera infancia V7
5. Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF V5
6. www.juanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2_Plan de Saneamiento
1. www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm
2. www.epa.gov.
3. www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.
4. www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez
5. www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas
6. www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf
7. www.bolsamercantil.com.co
8. www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.
9. http://www.monografias.com/trabajos89/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico/limpieza-desinfeccion-materiales- laboratorio-clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC
10. Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.
11. www.ecopibes.com /problemas/contaminación.
12. www.ambiente-ecologico.com/revista65/roedor65htm