Plan de Saneamiento Básico - PSB

LOS CANARIOS

CAREPA

Introducción

El presente Plan de Saneamiento Básico -PSB- es un documento estratégico que establece las directrices y acciones necesarias para garantizar la higiene y la seguridad en la manipulación y producción de alimentos. Este plan es un requisito fundamental que toda Entidad Administradora de Servicios –EAS- debe cumplir y está alineado con los manuales operativos del ICBF y demás normatividad que rige dicho proceso.

El objetivo principal del plan es prevenir la contaminación y los riesgos sanitarios asociados a la manipulación de alimentos, asegurando así la protección de la salud de los consumidores y trabajadores. Para ello, el plan abarca áreas clave como la limpieza y desinfección, el manejo integral de residuos sólidos y líquidos, el abastecimiento de agua potable y el manejo integral de plagas y roedores.

La implementación efectiva de este plan es esencial para el mantenimiento de estándares de calidad y para cumplir con la normativa sanitaria vigente, contribuyendo al bienestar general y a la confianza de los usuarios en los productos ofrecidos.

1. Objetivo General

Desarrollar un programa integral de saneamiento básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento de requisitos exigidos por la normatividad legal vigente.

2. Alcance

Este plan de saneamiento aplica a todas las Unidades de Servicio – UDS-.

3. Definiciones

- ✓ **Limpieza:** se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de lasuciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo delmicroorganismo.

- ✓ **Saneamiento ambiental**: es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el

comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.

- ✓ **Contaminación:** es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.

- ✓ **Contaminación ambiental**: es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.

- ✓ **Desinfección:** proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo elcrecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetosinertes.

4. Condiciones Generales

- ✓ El presente plan está disponible en medio magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente.
- ✓ El PSB tiene como base unos programas en los que se incluyen una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener las UDS libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

5. Desarrollo

Se presenta la descripción secuencial de las actividades en los programas que componen el plan de saneamiento básico; la información referente, permite conocer el funcionamiento interno de las UDS en lo que respecta a la descripción de las tareas a realizar, la frecuencia, los elementos requeridos y los responsables de su ejecución.

El plan de saneamiento básico consta de los siguientes programas:

- ✓ Programa de Limpieza y Desinfección
- ✓ Programa de Control de Plagas y Roedores.
- ✓ Programa de Manejo residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.
- ✓ Programa de Agua Potable.

CARACTERIZACIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO - UDS

Foto Panorámica de la UDS





Reseña unidad de servicio: Carepa es un municipio de Colombia, localizado en la subregión de Urabá en el departamento de Antioquia. Limita por el norte con el municipio de Apartadó, por el este con el departamento de Córdoba, por el sur con el municipio de Chigorodó y por el oeste con el municipio de Turbo. Su cabecera dista 317 kilómetros de la ciudad de Medellín, capital del departamento de Antioquia. Su extensión es de 380 kilómetros cuadrados.

Recibió su nombre de la palabra "Carepa", que en el idioma de los indígenas Katíos significa "loro" o "papagayo"
Se constituyó como municipio en 1983, tras separarse de Chigorodó
Es el municipio más joven de la Zona Centro de Urabá

Carepa, Antioquia, tenía una población de 51.143 habitantes.
Características de Carepa
Carepa está ubicado en la subregión Urabá del departamento de Antioquia.
Limita al norte con Apartadó, al oriente con el departamento de Córdoba, al sur con el municipio de Chigorodó y por el occidente con el distrito de Turbo.
cabecera de Carepa está conformada por 26 barrios.

Nombre de la Unidad Operativa	HCB LOS CANARIOS

Código Cuentame de la UDS	514700092711
Responsable de la Unidad Operativa	Madre comunitaria. Aydee Gallego Teléfono: 3128609273
Dirección y medio de transporte	La unidad de servicio se encuentra ubicada en la zona rural en la vereda pueblo nuevo. Esta aproximadamente 30 kilómetros de la cabecera municipal, con acceso en carro, bicicleta, carros particulares o moto.
Características Generales de la Unidad de Servicio	**Infraestructura:** La Unidad de Servicio, está construida en paredes de material, techo de eternit, piso de cemento (embaldosado), cuenta con 3 habitaciones y espacio aula pedagógica para la atención de los niños y niñas. **Servicios públicos:** cuentan energía eléctrica, manejo de excretas pozo séptico y/o alcantarillado, recolección de basuras 2 veces por semana (miércoles y sábados), el agua para consumo es hervida o comprada en bolsa.
Localidad	Urbano
Empresa y/o responsable de aseo	Carseo
Empresa y/o responsable de la entrega de RPP/o Refrigerios	Fundación Educativa Soy Paz – FUEDUPAZ-
Cobertura	13 participantes
Número de funcionarios (equipo interdisciplinario)	4
Total personas	17

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Introducción

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en los trabajadores de la Institución.

La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos.

Objetivo

Brindar a las UDS una guía con orientaciones y herramientas para la elaboración del plan de saneamiento básico, conforme a la normatividad, de conocimiento e implementación por parte de todo el talento humano involucrado en los procesos de manipulación de alimentos.

Alcance

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el personal que labora en la UDS.

Definiciones

Limpieza: es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el Lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta.

Enjuague: eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

Detergente: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una Operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

Esterilización: destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

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.

CONDICIONES GENERALES

Métodos de Limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, restos de comida, otras partículas y polvos en pisos, techos, gabinetes, paredes, entre otros. La labor requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: esta limpieza se realiza sin ayuda de equipos por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones de detergentes en partes removibles de los utensilios y en parte a limpiar con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar una labor manual.

Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son disponibles.

Agentes de Limpieza

Se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes modifican las propiedades físicas y químicas del agua para que pueda penetrar, desalojar y arrastrar los residuos que se endurecen sobre las superficies.

Propiedades que debe tener el detergente

- Biodegradable
- Inodoro
- Económico
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificación
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague, así mismo debe separar suciedades, disminuir la tensión superficial y destruir las grasas.

Técnica de Limpieza y Aseo

El documento SN-LyD-009. Limpieza_y_Desinfección (Anexo 1), menciona el paso a paso a realizar para cada una de las áreas de la UDS.

Técnicas de desinfección

Desinfección por sustancias químicas

Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debido a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: de acuerdo con las propiedades del desinfectante se debe revisar la temperatura indicada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Hipoclorito de sodio

Es el desinfectante de uso común de la Institución y para su uso es necesario tener en cuenta que:

- Se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido, excelente desinfectante.
- Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largo rato de preparación.
- Presenta un nivel intermedio, su acción oxidante provoca quemaduras de las paredes celulares de los microorganismos.
- Es ideal para remojar el material usado antes de ser lavado.
- Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable.
- Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad.

<u>Instructivo para su uso:</u>

- Preparar la dilución diariamente antes de su empleo.
- Utilizar recipientes que no sean metálicos.
- Mantener el producto en un lugar fresco y protegido de la luz (envases oscuros, tapados)
- Utilizar la concentración según lo indicado en la guía técnica del producto y el requerimiento de desinfección, esto debe quedar escrito en el documento del Plan de Saneamiento Básico.

<u>Normas de Bioseguridad:</u>

- Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugarseguro y de fácil acceso.

Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.

- Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.
- Emplee mascarillas y protectores durante procedimientos que le puedan generar salpicaduras o gotas del producto.
- Almacene a temperaturas menores de 20°C.
- Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25**%**

La UDS utiliza hipoclorito de sodio teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante (hoja de seguridad y ficha técnica) en las concentraciones y la dosificación para la preparación de la solución desinfectante según el área a desinfectar:

Para preparar la respectiva solución desinfectante se debe utilizar una jeringa para realizar la medición del hipoclorito de sodio. Es de resaltar que las concentraciones y dosificaciones son eficaces en cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias. Las desinfecciones se realizan con la periodicidad establecida en el documento: SN-LyD-009. Limpieza_y_Desinfección (Anexo 1).

Desinfección por choque

El choque de desinfección es un proceso de desinfección de superficies que consiste en la utilización de una mayor concentración de hipoclorito u otros agentes desinfectantes, con lo cual se busca que los microorganismos patógenos no creen resistencia a las concentraciones usadas de manera habitual. En las diferentes UDS se utilizará para este procedimiento se amonio cuaternario como se describe a continuación:

Uso y manejo de Amonio Cuaternario – Desinfectante multiusos

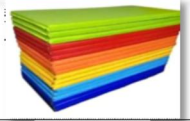
- ✓ Instructivo para el uso de desinfectante multiusos: agente químico usado principalmente para la limpieza y desinfección de áreas y superficies en fábricas de alimentos, casinos, restaurantes, equipos procesadores de alimentos y maquinas empacadoras.
- ✓ Objetivo para su utilización: lograr un cuidadoso mantenimiento de superficies y demás material en el que este indicado su empleo, para conservar su estado e integridad, protegiéndolo del desgaste propio por el uso.
- ✓ Acción: Evita el efecto corrosivo y de deterioro, porque llega a espacios de difícil acceso por otro sistema.
- ✓ Efectividad: usándolo en concentraciones adecuadas, limpia desinfecta y desodoriza eliminando bacterias, hongos y además microorganismos gran positivos y gran negativa de toda clase de superficie.
- ✓ Instrucciones de uso al preparar la solución utilice siempre el dosificador para evitar el desperdicio: Para desinfectar superficies duras en un recipiente preparar una solución al 2% es decir 20 ml de desinfectante multiuso en 980 ml de agua, aplicar sobre superficie a desinfectar entre 10 a 15 minutos y enjuagar.
- ✓ Es importante mencionar que cuando no se cuente con amonio cuaternario en las UDS, se

podrá utilizar para la desinfección por choque, hipoclorito de sodio a doble concentración de acuerdo a la tabla de preparación de soluciones desinfectantes una vez al mes.

- ✓

Procedimiento de limpieza y desinfección

Área / Elementos			Procedimiento Limpieza y Desinfección	Producto / Dilución	Método / Tiempo de Exposición	Frecuencia					Responsables
						Diaria	Semanal	Quincenal	Mensual	Observación	
Espacio Locativo	Ambiente		En un aspersor limpio, prepare la solución desinfectante y esparsa por todo el ambiente (evite realizar este procedimiento si hay usuarios).	Hipoclorito de sodio al 5,25% **1cc/litro de agua**	Aspersión	X				Antes de la llegada de usuarios y después de terminada la jornada	Madre Comunitaria
	Pisos		Limpieza: con la ayuda de una escoba barra el polvo y la suciedad. Con un recogedor, recolecte y realice dispocisión final. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un trapero limpio proceda a desinfectar.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión - Contacto	X				Deje secar al ambiente - Después de cada servicio	Madre Comunitaria
	zonas comunes: paredes, puertas, ventanas, techos, pozuelos, lavaderos...		Limpieza: con la ayuda de una escoba, limpión, brocha ect... barra el polvo y la suciedad. Con un recogedor, recolecte y realice dispocisión final. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un trapero o paño limpio proceda a desinfectar.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión - Contacto			X		Dejar secar al ambiente - limpieza permanente y desinfección quincenal	Madre Comunitaria
	Baños		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a todo el espacio con ayuda de un paño, escoba y/o trapero. Estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un trapero, paño y/o aspersor proceda a desinfectar.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión - Contacto	X				Deje secar al ambiente	Madre Comunitaria
Utencilios y Menaje de Cocina	Traperos y limpiones		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y aplique (estregue) a los implementos de aseo. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y proceda a desinfectar sumergiendo los utencilios.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Inmersión - 10 minutos	X				Cada vez que se utilicen	Madre Comunitaria
	Recipientes para recolección de residuos (canecas)		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño, escoba y/o trapero y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un trapero, paño y/o aspersor proceda a desinfectar.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión - Contacto		X			Dos veces por semana (después que se bote la basura)	Madre Comunitaria
	Canastillas y estibas		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño, escoba y/o trapero y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un trapero, paño y/o aspersor proceda a desinfectar.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **3cc/litro de agua**	Aspersión - Contacto		X			Cada vez que se utilicen	Madre Comunitaria
	Menaje de cocina (platos, cubiertos, vasos etc)		Limpieza: prepare solución con agua y jabón de loza y apliquela a los elementos con ayuda de un paño y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y proceda a desinfectar por inmersión. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Inmersión - 10 minutos		X			Cada vez que se utilicen	Madre Comunitaria
	Termometro de punzón		**Limpieza:** prepare solución con agua y jabón de loza y apliquela al equipo (cuidando que no se moje la bateria) con ayuda de un paño estregue. Enjuague. **Desinfección:** en un recipiente prepare la solución desinfectante y proceda a desinfectar por inmersión. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Inmersión - 3 segundos	X				Cada vez que se utilicen	Madre Comunitaria
	Mesones, estufa,		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos y superficie con ayuda de un paño y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión o Contacto - 10 minutos	X				Enjuagar	Madre Comunitaria
	Neveras y congeladores		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión o Contacto - 10 minutos			X		Enjuagar	Madre Comunitaria
	Gramera		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión o Contacto - 10 minutos	X				Enjuagar	Madre Comunitaria

Material Didáctico y Equipos Antropométricos	Estanterías		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño, escoba y/o trapero y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión o Contacto - 10 minutos			×			Enjuagar	Madre Comunitaria
	Sillas		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño, escoba y/o trapero y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión o Contacto - 10 minutos	×					Enjuagar	Madre Comunitaria
	Mesas		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño, escoba y/o trapero y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión o Contacto - 10 minutos	×					Enjuagar	Madre Comunitaria
	Material didáctico		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño, escoba y/o trapero y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión o Contacto - 10 minutos				×		Enjuagar	Madre Comunitaria
	Colchonetas		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño, escoba y/o trapero y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Contacto - 10 minutos	×					Enjuagar	Madre Comunitaria
	Báscula		Limpieza: con la ayuda de una paño seco retire el polvo y la suciedad. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño limpio proceda a desinfectar.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Contacto - 10 minutos					×	En cada uso - Enjuagar	Madre Comunitaria
	Tallímetro		Limpieza: con la ayuda de una paño seco retire el polvo y la suciedad. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño limpio proceda a desinfectar.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **4cc/litro de agua**	Aspersión o Contacto - 10 minutos					×	En cada uso - Enjuagar	Madre Comunitaria
Alimentos	Frutas, verduras, plátanos, tubérculos		Limpieza: retire el polvo y la suciedad con agua. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y proceda a desinfectar por inmersión (sumerja los alimentos). Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **2cc/litro de agua**	Inmersión - 10 minutos	×					Enjuagar	Madre Comunitaria
	Empaques de alimentos al vacio, atún, bolsas de contramuestras		Limpieza: retire el polvo y la suciedad con agua. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y proceda a desinfectar por inmersión (sumerja los alimentos). Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **1cc/litro de agua**	Inmersión - 5 minutos	×					Enjuagar	Madre Comunitaria
	Empaques que no estén completamente sellados, ejemplo: quesito, pollo, pescado		Limpieza: retire el polvo y la suciedad con agua. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y proceda a desinfectar con aspersor. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **1cc/litro de agua**	Aspersión - 5 minutos	×					Enjuagar	Madre Comunitaria
	Huevos		Limpieza: retire el polvo y la suciedad con agua. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y proceda a desinfectar por inmersión (sumerja los alimentos). Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **1cc/litro de agua**	Inmersión - 1 minuto	×					Enjuagar	Madre Comunitaria
Otros	Manos		1. Mójate las manos con agua limpia y corriente. 2. Aplica jabón y haz espuma. 3. Frótate las manos vigorosamente durante al menos 20 segundos, incluyendo el dorso, las muñecas, los espacios entre los dedos y debajo de las uñas. 4. Enjuágate bien. 5. Sécate las manos con una toalla limpia o al aire.	Aplicar jabón liquido antibacterial en las manos	Contacto	×					En cada cambio de actividad	Madre Comunitaria
	Materia fecal, vómito y cambiador de pañal		Limpieza: prepare solución con agua y detergente y apliquela a los elementos con ayuda de un paño, escoba y/o trapero y estregue. Enjuague. Desinfección: en un recipiente prepare la solución desinfectante y con un paño y/o aspersor proceda a desinfectar. Enjuague.	Hipoclorito de sodio al 5,25% **100cc/litro de agua**	Contacto - 30 minutos						Cuando ocurra el evento (uso de guantes obligatorio)	Madre Comunitaria

NOTAS: 1. Utilizar implementos de protección personal, durante la manipulación de los productos para limpieza y desinfección. 2. En los casos en que la carne molida no llegue con empaque al vacio, se deberá realizar la desinfección del empaque por aspersión. 3. En superficies, utensilios o equipos donde exista riesgo de corrosión se debe enjuagar. 4. Realizar desinfección de choque una vez al mes con amonio cuternario o hipoclorito a doble concentración.

2. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

Introducción

En los diferentes ambientes presentes dentro de las UDS se crea un hábitat en el cual interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros) que desencadenan situaciones de riesgo para la salud de los trabajadores e incluso al público, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o trasmisores de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores e insectos. Las medidas preventivas están orientadas a impedir ingreso, la aparición y la proliferación de estas plagas, por medio de la implementación del programa de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

Objetivo

Mantener un sistema de vigilancia y control en las UDS, que prevenga y proteja las áreas para el ingreso o aparición de plagas y evite los daños que pueden generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (roedores, voladores y rastreros), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Alcance

Este programa se aplica a todas las zonas y UDS, con el fin de mantener bajo control los vectores y roedores de contaminación.

Definiciones

Desratización: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Fumigación: método de control químico de plagas.

Infección: es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida preventiva: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida: cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Roedor: constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector: artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación

hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivoo mecánico del agente infeccioso.

Zoonosis: enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

Procedimiento

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a las UDS y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar; dado lo anterior, las UDS deberán procurar el cumplimiento de las siguientes procedimientos y registros.

1. Inspección de las áreas cerradas de la UDS

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se realizan los siguientes pasos:

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

2. Inspección de la presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar evidencias de la presencia de plagas en el interior de las UDS: bodega, conteiner para residuos, aulas pedagógicas, áreas administrativas, etc.

Describe detalladamente las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estanterías - baldes, estufa, parte inferior de la nevera, estibas etc.

Para realizar esta actividad se ejecutan los siguientes pasos:

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.
- Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.
- Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.
- Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

3. Manejo adecuado de elementos en desuso

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Esta actividad requiere de los siguientes pasos:

- Inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques: se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de las UDS como muebles fuera de servicio, equipos, enseres, etc., ya que éstos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc., y podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, reubicar de inmediato donde correspondan.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (desinfección por choque o contactar una agencia de control de plagas y/o roedores).

El programa de control Integral de plagas correctivo depende de los siguientes procedimientos y registros:

4. Jornada de desratización o desinsectación

- Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definir la fecha y hora de la actividad.
- Comunicar a todas las dependencias de las UDS, que se va a realizar el proceso indicando: fecha, hora, áreas a intervenir y las medidas de prevención que deben implementar previo al proceso.
- La empresa que ejecuta el servicio ha sido previamente seleccionada teniendo en cuenta el cumplimiento de los siguientes requisitos:
- Concepto Sanitario Favorable, emitido por la autoridad sanitaria del Municipio.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Certificados de formación en procesos de aplicación de plaguicidas del personal que realiza la operación.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Informes de cumplimiento de la actividad de fumigación o desratización por cada área.
- Certificado de disposición final de los plaguicidas.

En el informe de control de plagas entregado por el proveedor, se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar. Es importante indicar, que la UDS cuenta con un cronograma anual para realizar los procesos de control y de refuerzo de plagas.

Nota: Este procedimiento solo se realizará cuando se identifique infestación grave de plagas y/o roedores.

Nota 2: Para la modalidad comunitaria el enfoque de este programa es preventivo, es decir, la madre comunitaria deberá desarrollar todas las actividades pertinentes para evitar el ingreso y propagación de plagas y roedores en la UDS.

La Institución establece la frecuencia de estas inspecciones dentro de su programa de inspecciones: SN-CPR-010. Control_Plagas_y_Roedores (anexo 2).

3. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Introducción

En las actividades propias que implican la prestación del servicio, se generan una serie de residuos (sólidos y líquidos) que son manejados a través de los procedimientos, planes y programas del sistema de gestión ambiental con el fin de reducir o evitar el impacto ambiental.

Definiciones

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentre en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

Desperdicio. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de residuos. El proceso mediante el cual los residuos son colocados en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de residuos. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Residuo sólido comercial. Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario. El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

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

PROCEDIMIENTO

El SN_MRS_008. Manejo_Residuos_Sólidos (Anexo 3) de la Institución comprende, en resumen:

1. **Clasificación de los residuos:**

- En cada una de las áreas del servicio se ubican canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual contiene una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no son muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.
- Las canecas solamente se pueden llenar ¾ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del responsable de cocina al recoger este material.
- Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de los contenedores de bolsas de residuos.
- Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos se lavan y desinfectan semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.
- Los residuos se sacan al exterior en los días y horarios establecidos para la recolección.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- De acuerdo a las normas vigentes se debe realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especificar el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos.
- La institución cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de insectos y roedores.
- Se realiza un adecuado manejo de los residuos biosanitarios teniendo en cuenta que los excrementos y fluidos están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Estos residuos se ubican en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia diaria.
- Se da cumplimiento a lo establecido en la normatividad colombiana que regula la materia: *Lugar de almacenamiento temporal de residuos: Ley 09/79 articulo 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas e impida el ingreso de animales domésticos. Artículo 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los usuarios, no debe causar molestias e impactos a la comunidad. Toda edificación deberá mantener este sitio en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*
- Los contenedores de las bolsas de residuos son de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.
- El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos esta alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.
- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y residuos y el personal que realiza la actividad está capacitado para ello.

Las canecas a utilizar en la ejecución del programa son en polipropileno, las mismas serán ubicadas donde no generen ningún riesgo para el personal de la sede, las mismas contarán con la siguiente señalización:

- ✓ Blanca: Aprovechables, residuos limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
- ✓ Verde: Orgánicos, restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín.
- ✓ Negra: No Aprovechables, papel higiénico, papeles metalizados, papeles y cartones contaminados con restos de comida, tapabocas, guantes etc.



El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en conjunto con el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, mediante Resolución, establecieron un código de colores unificado para la separación de residuos en la fuente, que deberá adoptarse en todo el territorio nacional a partir del primero de enero de 2021.

2. Evacuación de los residuos

Para la evacuación de residuos, se establecen responsables, frecuencia, el lugar donde serán dejados los desechos para que la empresa recolectora de residuos los recoja, con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.

Nota 1: en las UDS de HCB se deberá realizar separación de los residuos acorde a como se establece por ley, y se podrá tener o no contenedores según paleta de colores, sin que esto sea una de carácter obligatorio, pues, la canasta no contempla rubro para este gasto. La madre comunitaria deberá implementar estrategias y la utilización de materiales amigables con el medio ambiente para dar cumplimiento a la separación adecuade de los residuos.

3. Registros

La UDS ha contemplado los siguientes registros que evidencian la implementación:

- ➢ SN_MRS_008. Manejo_Residuos_Sólidos_y_Líquidos (anexo 3).
- ➢ Plan de saneamiento básico.

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Introducción

Se desarrolla con el fin de ejercer vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en los diferentes procesos de las sedes con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación y enfermedad y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos alimenticios.

Alcance

Actividades procesamiento de alimentos, consumo humano y en general todas las actividades realizadas por el personal manipulador de alimentos y agentes educativos quienes suministran bebidas y alimentos a los usuarios vinculados en los diferentes programas.

ASPECTOS GENERALES

Uso de Aguas

La fuente de agua que se emplea es del acueducto municipal, el procedimiento inicial de higienización de agua se realiza a través de un filtro de uso industrial y filtro de carbón activo; esta es el agua utilizada para las labores de limpieza, desinfección y procesamiento de alimentos.

También se podrán adquirir pacas de agua potable y/o hervir aguas lluvias recolectadas de fuentes limpias (no techos de Eternit) para consumo humano. Cada sede cuenta con jarras de agua con tapas para garantizar la hidratación de los usuarios.

En las UDS, el almacenamiento del agua se realiza en tanques o pocetas.

Sistema de Almacenamiento

Se garantiza el almacenamiento de agua para suministrar a la UDS con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un (1) día de atención.

Mantenimiento de Equipos

1. **LAVADO DE TANQUES**

La UDS realiza el mantenimiento mínimo cada seis (6) meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007. La limpieza y desinfección de los tanques o pocetas de almacenamiento de agua, esta actividad es realizada por la madre comunitaria o quien esta delegue. La periodicidad para la limpieza puede ser inferior a seis meses (no mayor) lo cual podrá establecer la madre comunitaria en su UDS. El procedimiento se encuentra establecido en: SN-LYDTA-013 Lavado_y_Desinfección_Agua_Potable

Si el mantenimiento se realiza con una empresa particular, esta debe entregar a la Institución lo siguiente:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria competente del orden Municipal.
- Guía técnica del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario.
- Formato de control y seguimiento de la actividad realizada.

A través del formato SN-LYDTA-013 Lavado_y_Desinfección_Agua_Potable se realiza seguimiento, control e inspección a las reservas de agua en las UDS con el fin de suministrar el agua de la mejor calidad a los usuarios vinculados a los programas.

ANEXOS

Anexo #1 Formato de limpieza y desinfección

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA - MANIPULADORA DE ALIMENTOS (MC)	SN-LYD-HCB-009 27/01/2025 Versión 001

UDS:		Mes:	
RESPONSABLE:		Detergente y Desinfectante utilizado:	Hipoclorito de sodio al 5,25% - Amonio cuaternario

INSTRUCCIONES: Diligencie el encabezado completamente indicando el nombre de la sede, el mes, el responsable de diligenciar el formato y los productos químicos a utilizar en la limpieza y desinfección. Si realiza Limpieza y Desinfección o **Desinfección por choque** de determinada área debe colocar una **X** en la casilla correspondiente. En la columna FREC (Frecuencia) encontrará la periodicidad en que se debe realizar el proceso, así: D=diario, S= semanal, Q= quincenal, M= mensual COE= cuando ocurra el evento. Cuando se realice Desinfección por Choque, poner CH en la columna correspondiente al día en que se hizo el proceso.

SEMANA		FREC	1					2					3					4					5				
FECHA																											
EQUIPOS / INSTALACIONES			L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Espacio Locativo	Ambiente	D																									
	Pisos	D																									
	zonas comunes: paredes, puertas, ventanas, techos, pozuelos, lavaderos...	Q																									
	Baños	D																									
Utencilios y Menaje de Cocina	Traperos y limpiones	D																									
	Recipientes para recolección de residuos (canecas)	S																									
	Canastillas y estibas	S																									
	Menaje de cocina (platos, cubiertos, vasos etc)	S																									
	Termometro de punzón	D																									
	Mesones, estufa,	D																									
	Neveras y congeladores	Q																									
	Gramera	D																									
Material Didáctico y Equipos Antropométricos	Estanterías	Q																									
	Sillas	D																									
	Mesas	D																									
	Material didáctico	Q																									
	Colchonetas	D																									
	Báscula	M																									
	Tallimetro	M																									
Alimentos	Frutas, verduras, plátanos, tubérculos	D																									
	Empaques de alimentos al vacío, atún, bolsas de contramuestras	D																									
	Empaques que no estén completamente sellados, ejemplo: quesito, pollo, pescado	D																									
	Huevos	D																									
Otros	Manos	D																									
	Materia fecal, vómito y cambiador de pañal	COE																									

Seguimiento semanal	FECHA					
	V.B. Nutricionista o Apoyo en salud					

Observaciones: _____

Anexo #2. Formato control de plagas y roedores.

		FORMATO CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES		SN-CPR-HCB-010 27/01/2025 VERSION 001
No.	RESPONSABLE UNIDAD DE SERVICIO (UDS) FECHA			
	ASPECTOS A VERIFICAR	C	NC	ACCIÓN CORRECTIVA
1	Los alrededores y al interior de la UDS, se encuentra libre de objetos inservibles, limpio (en caso de requerirlo podado) para evitar el anidamiento de plagas.			
2	Los pisos están construidos con materiales resistentes, no deslizante, libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.			
3	Las paredes de la UDS son de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, con acabados lisos y de color claro. Se encuentran lisas, libres de defectos y sin humedad.			
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, desprendimiento de superficies y además facilite la limpieza y mantenimiento.			
5	Se cuenta con un sistema de mallas anti-insectos y barreras físicas en puertas, ventanas y aberturas que evite la entrada de plagas a la zona de producción, almacenamiento de alimentos y a la sede en general.			
6	Los diferentes desagües (si aplica) de la sede cuentan con rejillas o barreras que impidan el ingreso de roedores y se encuentran en buen estado y limpias			
7	Las instalaciones eléctricas están diseñadas con un acabado que impide la acumulación de suciedades y plagas.			
8	Las lámparas o bombillos están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y entrada de plagas.			
9	Dispone de lava-traperos en material sanitario, el mismo se encuentra limpio, en buen estado e identificado.			
10	Disponen de lava colas (si aplica) en material sanitario, se encuentra limpio, en buen estado y demarcado correctamente.			
11	Se realizan adecuados procesos de limpieza y desinfección según lo programado y especificado para cada área, elemento y espacios.			
12	Cuenta con material didáctico en la sala, el mismo se encuentra ordenado y no se dispone directamente sobre el piso.			
13	Las salas cuentan con recipiente para residuos ordinarios, con tapa y bolsa negra, además depositan los residuos correspondientes.			
14	Los tomacorrientes y plafones se encuentran bien sellados y con tapas de seguridad si lo requieren.			
15	No exhiben trabajos o manualidades en la pared impidiendo la correcta limpieza y desinfección de ésta, además de la proliferación de plagas por el material reciclable.			
16	Los equipos y utensilios empleados, son de material resistente al uso y a la corrosión, de superficie lisa que facilite la limpieza y desinfección.			
17	Las superficies de contacto directo con el alimento tienen acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.			
18	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, están construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.			
19	Los equipos (televisores, ventiladores, DVD) utilizados se les realiza un adecuado mantenimiento y limpieza, los mismos están en buen estado.			
20	Las estanterías empleadas en el almacenamiento de material pedagógico se encuentran en buen estado, las mismas se hallan limpias y ordenadas.			
21	Los recipientes usados para el almacenamiento de material didáctico o de consumo se encuentran limpios, ordenados y sin rupturas.			
22	Se cuenta con el número de recipientes necesarios y el tamaño de estos es adecuado para la cantidad de residuos que se generan.			
23	Los recipientes cumplen con las condiciones necesarias para el almacenamiento de los residuos, bolsas según color (Negra, Verde y Blanca) según corresponda. Cuando aplique, según PSB.			
24	Se hallan limpios y tapados los recipientes de almacenamiento de residuos sólidos.			
25	Se realiza el proceso de limpieza y desinfección a los recipientes según PSB.			
26	Existe un lugar y recipiente para el almacenamiento temporal de residuos sólidos. (En caso de ser necesario). Se encuentra limpio, ordenado y retirado del SA y otras áreas comunes, para evitar contaminación.			
27	Los recipientes cuentan con la debida señalización para la separación adecuada de los residuos.			
28	La clasificación de los residuos se hace según el color y señalización de los recipientes.			
29	La recolección de los residuos dentro de la UDS se hace con los cuidados necesarios para disminuir los riesgos de contaminación de áreas, equipos y utensilios. (Bolsas cerradas, sin pasar por el espacio donde se encuentren los niños, etc.)			
30	La recolección interna se hace con la frecuencia necesaria para evitar acumulaciones de residuos por tiempos prolongados, según la cantidad generada (diariamente)			
31	El transporte externo se hace según la programación de la empresa recolectora.			
32	No existe evidencia, presencia o daños ocasionados por plagas o roedores. (Si hay presencia describa cual)			
33	Los alimentos se encuentran almacenados en empaques cerrados o en recipientes con tapa.			
34	Los sitios de almacenamiento, equipos, enseres y alimentos se encuentran libres de vectores como mariposas, polillas, gorgojos, cucarachas, hormigas y ácaros del polvo y de los granos.			

Anexo #3. Formato de residuos sólidos y líquidos.

SN-MRS-HCB-008																										
27/01/2025	FORMATO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS																									
VERSION 001																										
RESPONSABLE																										
MUNICIPIO/UDS															**MES**											
SEMANA	**1**					**2**					**3**					**4**					**5**				
FECHA																										
ACTIVIDADES	**L**	**M**	**W**	**J**	**V**	**L**	**M**	**W**	**J**	**V**	**L**	**M**	**W**	**J**	**V**	**L**	**M**	**W**	**J**	**V**	**L**	**M**	**W**	**J**	**V**
Recolección de residuos del área de preparación de alimentos.																										
Recolección de residuos de barrido de la sede después de la limpieza diaria.																										
Recolección y colocación de restos de alimentos en la caneca después del recibo del mercado. (En el caso de generarse residuos).																										
Recolección y colocación de restos de alimentos en la caneca después de la preparación.																										
Recolección y colocación de sobrantes de alimentos en la caneca después de cada comida.																										
Recolección y colocación de residuos del baño en la caneca.																										
Separación de residuos de acuerdo a sus características y colocación en las canecas respectivas.																										
Sacar la basura para recolección por Empresas Varias.																										
Limpieza y desinfección de las canecas.																										
Limpieza y desinfección del área de almacenamiento de las canecas.																										
Colocación de bolsas a las canecas.																										
FECHA																										
V.B. Nutricionista o apoyo en salud																										
Observaciones:																										

Anexo #4. Formato de limpieza y desinfección de tanque de agua potable.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

OPERADOR: Fundación Educativa Soy Paz - FUEDUPAZ
MODALIDAD: Comunitaria
MUNICIPIO:
UDS:

OBJETIVO: Realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua y la prevención de agentes contaminantes.

1. RESPONSABLE DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: **Madre Comunitaria**

1. Fecha de higienización.	2. Próxima fecha de higienización	3. Nombre del desinfectante usado	4. Ingrediente activo	5. Proceso realizado	6. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
30 de Enero de 2025	29 de febrero de 2025	Blanqueador al 5.25 %	Hipoclorito de sodio	Se realiza desagüe, se aplica detergente en polvo, se estrega con cepillo plástico, se enjuaga y se desinfecta con solución desinfectante.	
29 de febrero de 2025	30 de marzo de 2025	Blanqueador al 5.25 %	Hipoclorito de sodio	Se realiza desagüe, se aplica detergente en polvo, se estrega con cepillo plástico, se enjuaga y se desinfecta con solución desinfectante.	
30 de marzo de 2025	30 de abril de 2025	Blanqueador al 5.25 %	Hipoclorito de sodio	Se realiza desagüe, se aplica detergente en polvo, se estrega con cepillo plástico, se enjuaga y se desinfecta con solución desinfectante.	
30 de abril de 2025	30 de mayo de 2025	Blanqueador al 5.25 %	Hipoclorito de sodio	Se realiza desagüe, se aplica detergente en polvo, se estrega con cepillo plástico, se enjuaga y se desinfecta con solución desinfectante.	
30 de mayo de 2025	30 de junio de 2025	Blanqueador al 5.25 %	Hipoclorito de sodio	Se realiza desagüe, se aplica detergente en polvo, se estrega con cepillo plástico, se enjuaga y se desinfecta con solución desinfectante.	
30 de junio de 2025	30 de julio de 2025	Blanqueador al 5.25 %	Hipoclorito de sodio	Se realiza desagüe, se aplica detergente en polvo, se estrega con cepillo plástico, se enjuaga y se desinfecta con solución desinfectante.	
30 de julio de 2025	30 de agosto de 2025	Blanqueador al 5.25 %	Hipoclorito de sodio	Se realiza desagüe, se aplica detergente en polvo, se estrega con cepillo plástico, se	