PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PAIP- 2026- RESGUARDO CATALAURA

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

Los espacios concurridos y en donde se presenta alta afluencia de personas pueden ser más propicios para desarrollar procesos infecciosos, por lo que se hace necesario contar con un procedimiento que ayude a controlar dicha situación, haciendo hincapié en el cómo se hace, con el fin de que el personal encargado pueda enfrentar de la mejor manera las rutinas de limpieza y desinfección, así como las distintas situaciones que se puedan presentar con el fin de proteger la salud de la comunidad en general. Es de resaltar que el personal de Servicios Generales es un eslabón importante en la cadena de higiene, al aplicar en forma sistematizada los procedimientos de limpieza y desinfección.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada sede de la Institución Etnoeducativa Bari debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos de implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. (Resolución 2674 de 2013).

El programa de limpieza y desinfección establece una serie de procedimientos necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos que se preparan en los espacios de alimentación propia de las sedes de la Institución Etnoeducativa Bari. Esto con el fin de mantener los alimentos libres de contaminación, proporcionando así unos espacios adecuados, equipos, utensilios y alimentos limpios y desinfectados para el desarrollo de las actividades llevadas a cabo en las cocinas de cada una de las sedes. El cumplimiento de estos procedimientos asegurará la reducción de la contaminación del producto, mayor calidad y seguridad en la entrega de las raciones.

OBJETIVO GENERAL

Orientar las medidas generales de limpieza y desinfección de forma segura implementado actividades rutinarias dirigidas a la conservación del aseo en las instalaciones de los espacios de alimentación propia de la Institución Etnoeducativa Bari, con el que garantice la calidad de los alimentos a consumir.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos de orden, limpieza y desinfección de las áreas, superficies y utensilios.

- Sensibilizar y motivar a los funcionarios encargados de la la preparación de los alimentos en la importancia de las conductas básicas y en el buen comportamiento de higiene, limpieza y desinfección en las diferentes áreas de los espacios propios de alimentación.

- Aplicar el procedimiento de limpieza y desinfección estandarizado en todas las áreas con la finalidad de la prevención de propagación de virus e infecciones.

PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y DE LIMPIEZA

Todos los productos químicos como insecticidas, raticidas, y productos de limpieza deberán ser almacenados en un lugar diferente al de los alimentos y estar tapados, etiquetados y bien identificados en sus recipientes originales.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

La mejor manera de prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos es comenzando con un adecuado lavado y desinfectado de los mismos que especialmente serán consumidos crudos como las legumbres, verduras y alimentos propios. Este procedimiento permite eliminar de la superficie de los alimentos la carga microbiana que a simple vista no vemos.



HÁBITOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



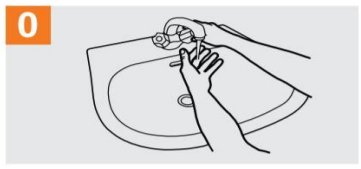
- Lavarse las manos con agua jabón
- Mantener las uñas cortas y sin esmalte
- No usar accesorios como anillos, manillas, reloj y otros.

- Mantener una buena higiene personal.
- Recordar siempre portar los implementos de manipulación de alimentos. - Controles médicos al día.
- Evitar malas prácticas antihigiénicas como: estornudar, hablar encima de los alimentos, peinarse, entre otros.

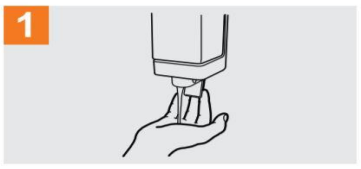
PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS

Frecuencia: Cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.

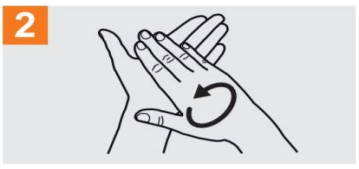
Pasos para el lavado de las manos:



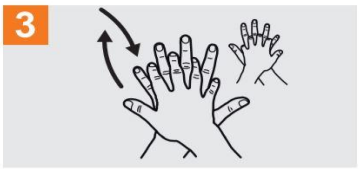
Mójese las manos con agua;



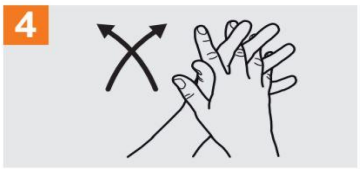
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



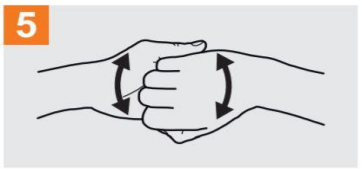
Frótese las palmas de las manos entre sí;



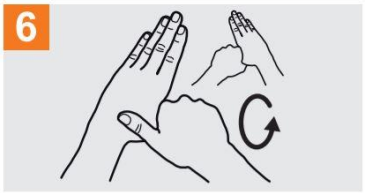
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



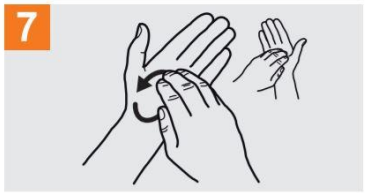
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



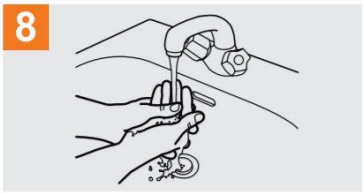
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable; **Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;** **Sus manos son seguras.**

ALCANCE

Este protocolo es aplicable a todas las áreas y superficies del edificio sede del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, con el fin de garantizar el cumplimiento del direccionamiento de aseo, limpieza y desinfección reduciendo riesgos y afectación a la salud en todos los espacios de alimentación propia de la Institución Etnoeducativa Bari. Desde la documentación y desarrollo del programa, la dotación de Insumos e implementos requeridos para ejecutarlo hasta la promoción del mismo a las manipuladoras de Alimentos asignadas a cada uno de los espacios propios de alimentación de la Institución Etnoeducativa Bari

GLOSARIO

Detergente: Los detergentes son las sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfectante: Sustancia química diseñada para destruir microorganismos patógenos
.
Des infestación: Proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos o roedores-plagas, que se encuentren en el cuerpo de la persona, animales domésticos, ropas o en el ambiente.
Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Conservación de alimentos: Proceso mediante el cual se previene que ciertos alimentos se descompongan y permite que se prolongue su vida útil. El color, sabor y valor nutricional del alimento también se conservan.

Contaminación cruzada: Es la transmisión de un peligro biológico, químico o físico a un alimento por suciedad, trapos de limpieza, contacto con otros productos crudos, contacto con superficies sucias o suciedad de las manos de los dinamizadores(as) auxiliares de los alimentos.

Utensilio: Implemento utilizado para el desarrollo correcto de las actividades de un proceso.

Validación: Procedimiento que permite probar que los elementos del programa son eficaces.

Verificación: Acciones, métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, mediante las cuales se logra determinar el cumplimiento del programa.

Superficies: Pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, estantería, lámparas, mesones, mesas.

Equipos y utensilios: Cuchillos, cucharas, platos, vasos, ollas, calderos, baldes, recipientes plásticos, licuadora, estufas, horno, neveras, etc.

Indumentaria de Trabajo: Uniformes, gorros, tapabocas, zapatos, petos plásticos.

Higiene de los alimentos en su almacenamiento y consumo: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Disposición sanitaria de basuras: El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario.

Plaga: Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorarlos 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.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

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.

ENCARGADO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El orientador para la implementación del PAIP en el Resguardo Catalaura, debe vigilar el PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN teniendo en cuenta el estado de las instalaciones, del proceso de elaboración, almacenamiento, distribución de los alimentos y del personal, es por esto que se tiene como responsable de la implementación de dicho programa al personal manipulador de los alimentos de los espacio de alimentación propia, el cual está encargada de todo el proceso de alimentación, desde la recepción de los alimentos hasta el almacenamiento, transformación y servido de los mismos.

Sus áreas de responsabilidades son las siguientes:

SUPERVISAR LOS ALREDEDORES DE LOS ESPACIOS DE ALIMENTACIÓN PROPIA (RESTAURANTE ESCOLAR)

- Control del drenaje.
- Control del polvo y malos olores.
- Control sobre el manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos. (Basura y aguas residuales aledañas).
- Vigilancia del estado general de las instalaciones.
- Control de acumulaciones de material en desuso.

SUPERVISAR DENTRO DE LA COCINA

- Vigilar el estado de paredes, pisos, ventanas, baños y servicios sanitarios.
- Control del estado higiénico general de las diferentes áreas de proceso, almacenamiento y consumo de alimentos.
- Supervisar los procedimientos de limpieza y desinfección dentro del espacio de alimentación propia).

- Supervisar métodos de limpieza y desinfección.

PERSONAL MANIPULADOR DE LA UNIDAD DE SERVICIO

- Poner en práctica los procedimientos establecidos para la preparación de las soluciones desinfectantes y su tiempo de acción.
- Utilizar los implementos de aseo exclusivamente para el área indicada.
- Lavarse las manos por cada cambio de actividad.
- Diligenciar en forma correcta los formatos asignados a cada labor.
- Cumplir con los procedimientos establecidos.
- Mantener almacenados todos los productos de limpieza y desinfección en el sitio destinado para esto.
- Aportar sugerencias que nos lleven a un mejoramiento continuo.

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las manipuladoras de alimentos encargadas de realizar los procedimientos de limpieza y desinfección estén uniformadas y provistas del equipo de trabajo mínimo necesario para disminuir los riesgos de daños a la salud. Como principales recomendaciones durante la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección se deben tener en cuenta las siguientes precauciones:

- ✓ Utilizar tapabocas cuando se manejen los productos químicos (cloro) para la limpieza y desinfección.
- ✓ Evitar la mezcla de productos químicos sin supervisión y autorización apropiada.
- ✓ Utilizar zapatos cerrados y antideslizantes.
- ✓ Por cultura, se evita que las mujeres en su ciclo menstrual manipulen alimentos.

MATERIALES E INSUMOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MATERIALES: Escobas, cepillos, recogedor, traperos, balde, esponja.

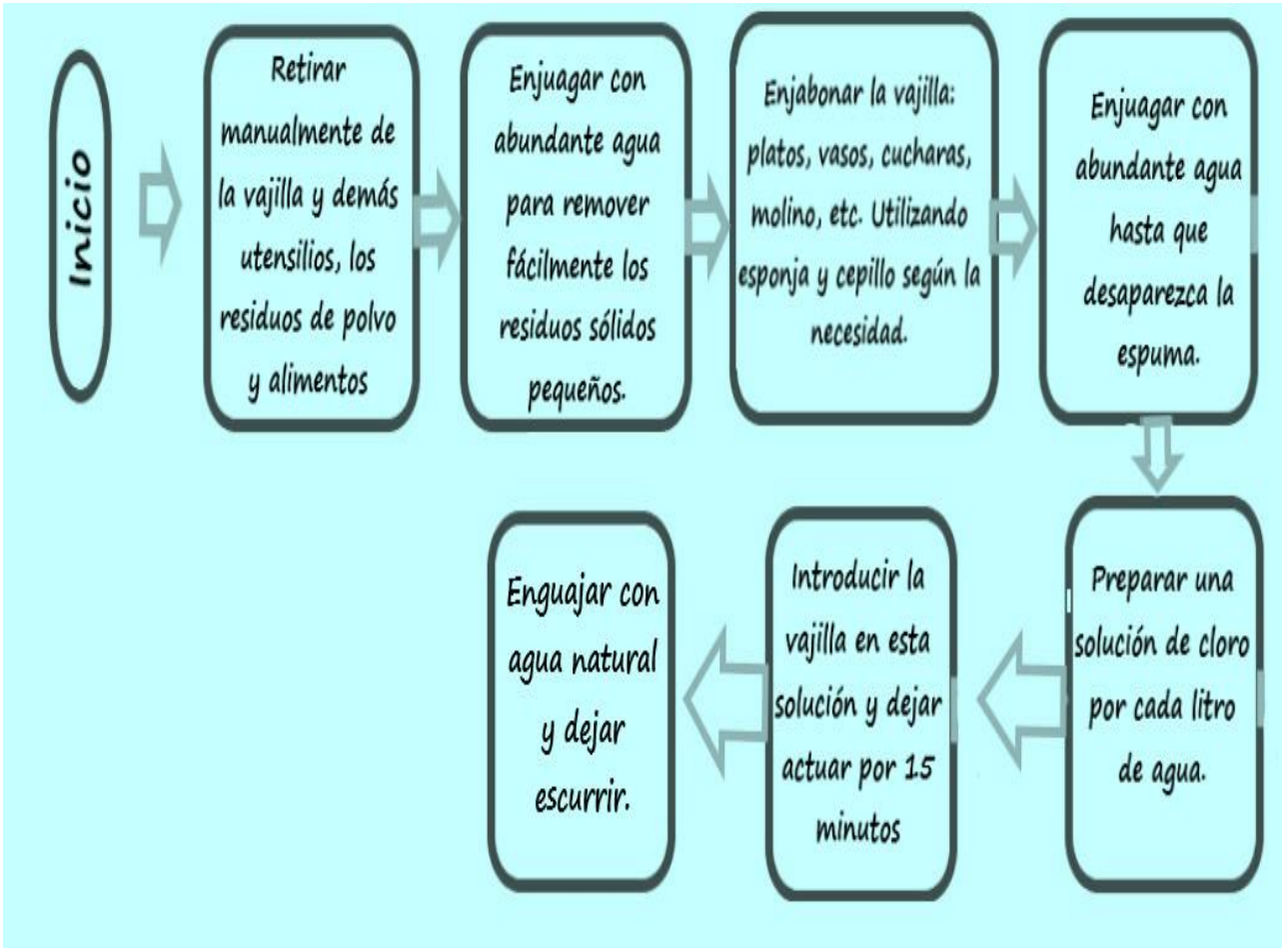
Insumos: Jabón lava loza, cloro, detergente en polvo, jabón líquido anti-bacterial para manos.

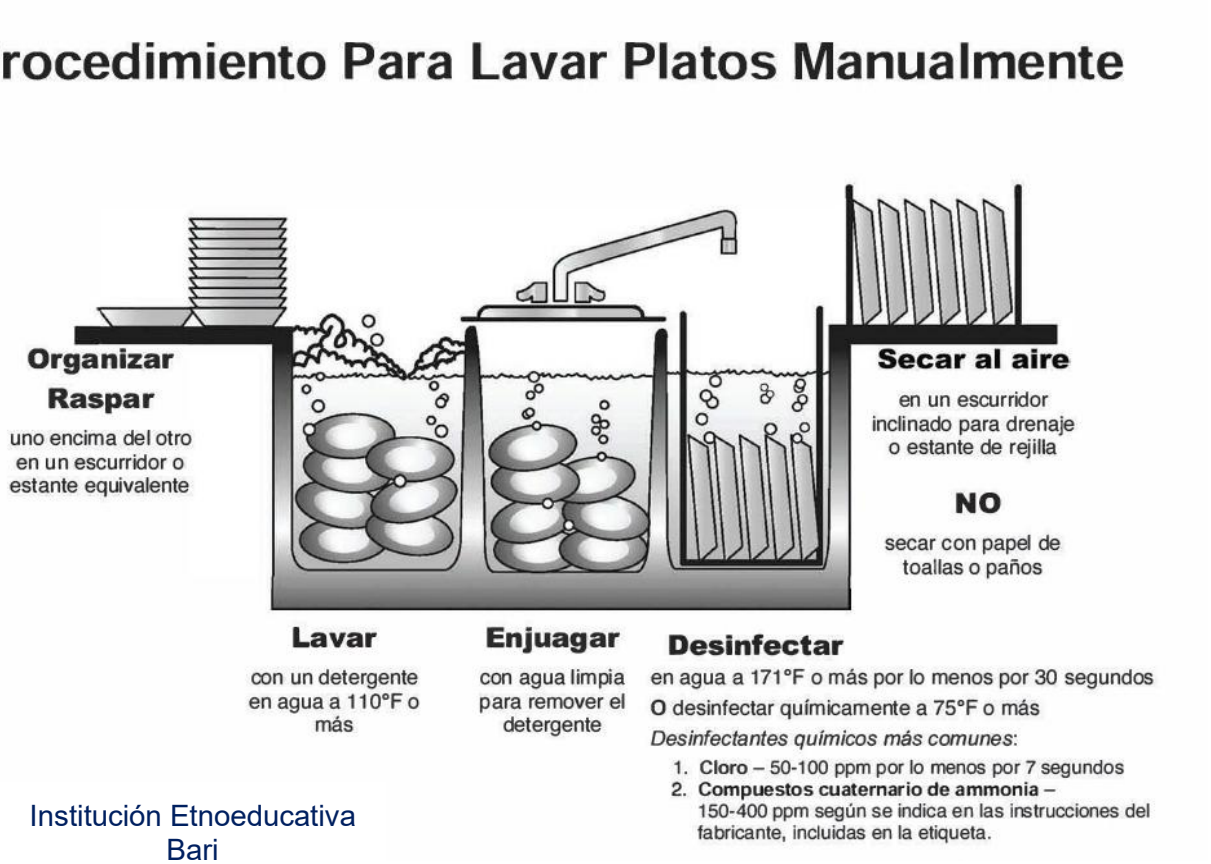
Procedimientos, usos, tipos de aplicación, cuadro de soluciones			
Elemento a desinfectar	**Cantidad de agua**	**Cantidad de solución desinfectante**	**Tiempo de Aplicación**
Higienización de la vajilla	1 litro	2 ml.	15 minutos
Higienización de los utensilios	1 litro	2 ml.	15 minutos
Higienización de legumbres, verduras y alimentos propios.	1 litro	1 ml.	3-5 minutos
Higienización de huevos	1 litro	1 ml.	1 minuto
Higienización de superficies	1 litro	4 ml.	15 minutos
Higienización de baños	1 litro	8 ml.	15 minutos
Higienización de limpiones y Traperos	1 litro	8 ml.	30 minutos

PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGINIEZACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Procedimiento para la higienización de la vajilla

Frecuencia: daría obligatoriamente			
Sección	**Utensilios**	**Implementos a utilizar**	**Responsable**
Espacio de manipulación de alimentos.	Vajillas, cubiertos, molinos, ralladores, coladores, cucharones, etc.	Jabón o crema lavaplatos, agua natural, solución clorada, esponja y cepillo.	Dinamizador(a) auxiliar de los alimentos

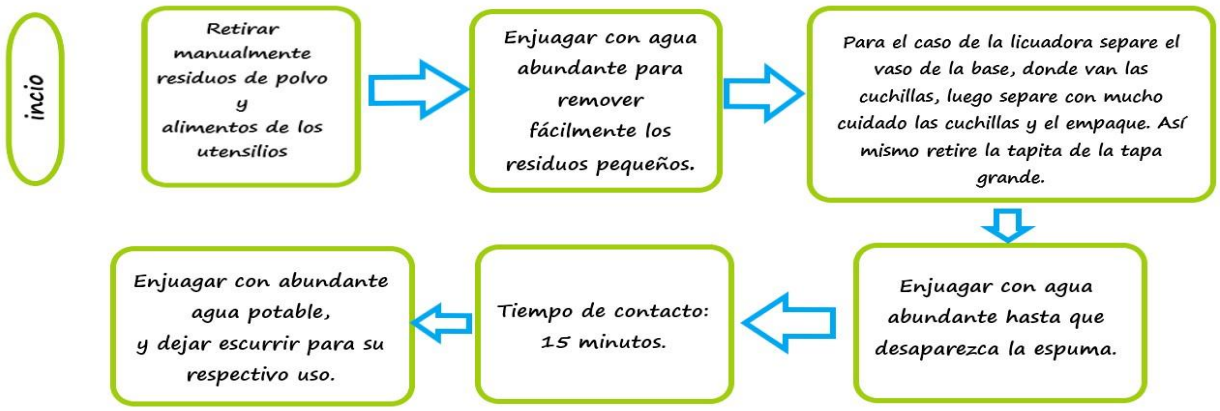

Inicio
Retirar manualmente de la vajilla y demás utensilios, los residuos de polvo y alimentos
Enjuagar con abundante agua para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños.
Enjabonar la vajilla: platos, vasos, cucharas, molino, etc. Utilizando esponja y cepillo según la necesidad.
Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
Preparar una solución de cloro por cada litro de agua.
Introducir la vajilla en esta solución y dejar actuar por 15 minutos
Enguajar con agua natural y dejar escurrir.



Institución Etnoeducativa Bari

Procedimiento para la higienización de los utensilios
FRECUENCIA: Diaria

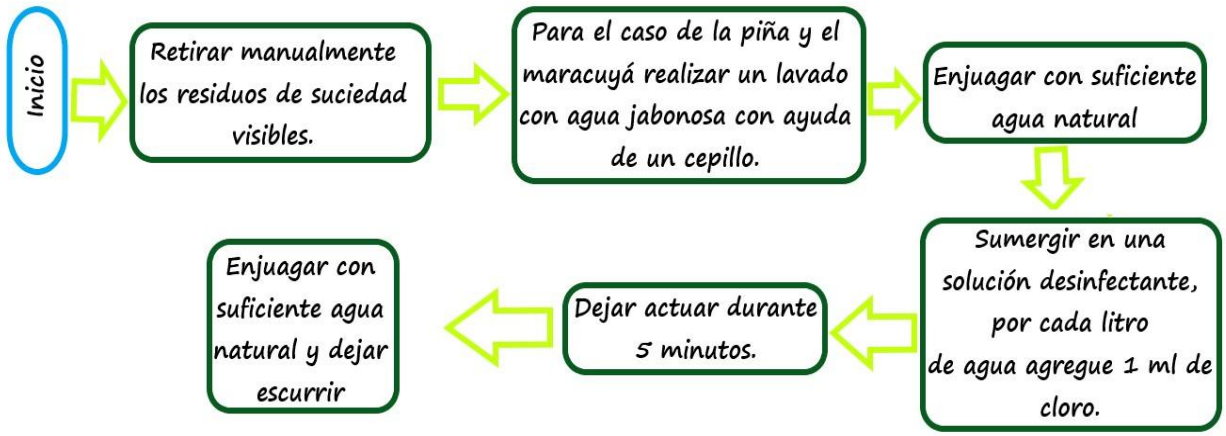
Sección	Utensilios	Implementos A Utilizar	Responsables
Espacio de manipulación de alimentos.	Ollas, tapas de las ollas, Tablas de picar, vaso y tapa de la licuadora.	Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo.	Dinamizador(a) auxiliar de los alimentos.



PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LEGUMBRES, ALIMENTOS PROPIOS Y VERDURAS

Frecuencia: Cada vez que se vayan a preparar o a consumir, todas las hortalizas, verduras, frutas, raíces, tubérculos y plátanos deben ser lavadas antes de ser desinfectadas con agua potable.

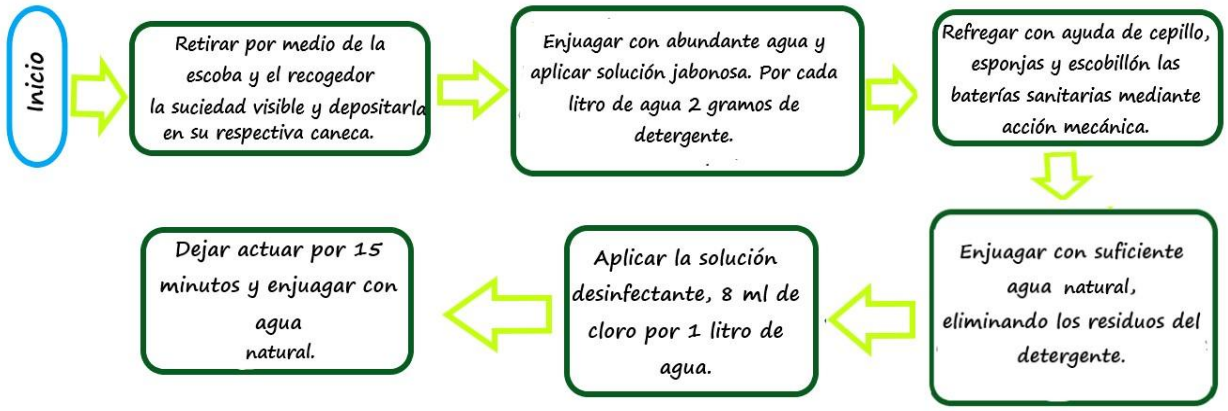
Sección	Suministro	Implementos para utilizar	Responsable
Área de manipulación de alimentos	Frutas, y verduras hortalizas	Solución hipoclorito de sodio al 5,25 %, detergente, agua natural y cepillo.	Manipuladora de los alimentos.



PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE BAÑOS

Frecuencia: Diaria

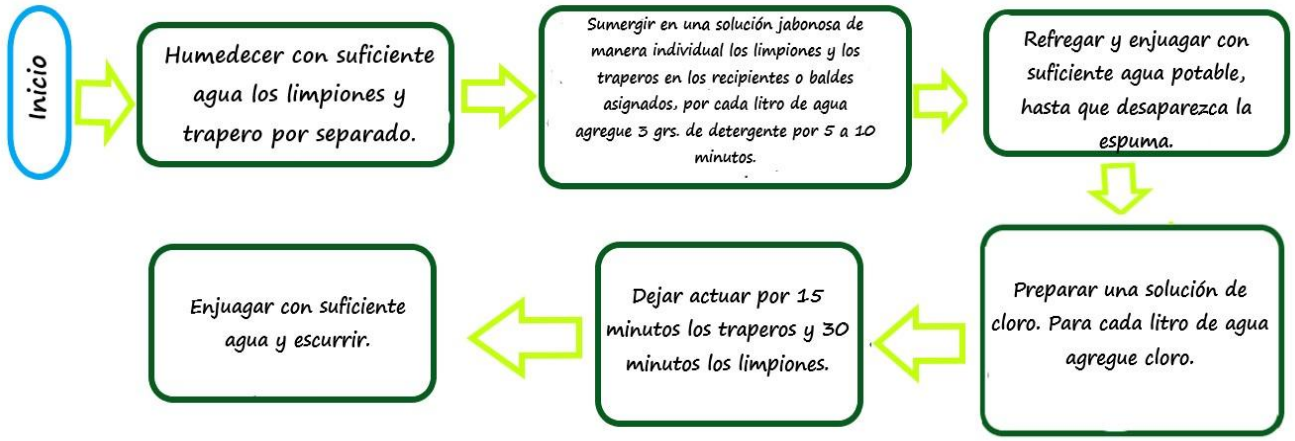
Sección	Suministro	Implementos para utilizar	Responsable
Espacio de manipulación de alimentos	Baños, paredes, pisos, Baterías sanitarias.	Solución hipoclorito de sodio al 5 %, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de baños.	Dinamizador(a) auxiliar de los alimentos.



PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE ESCOBAS Y TRAPEROS FRECUENCIA: DIARIA

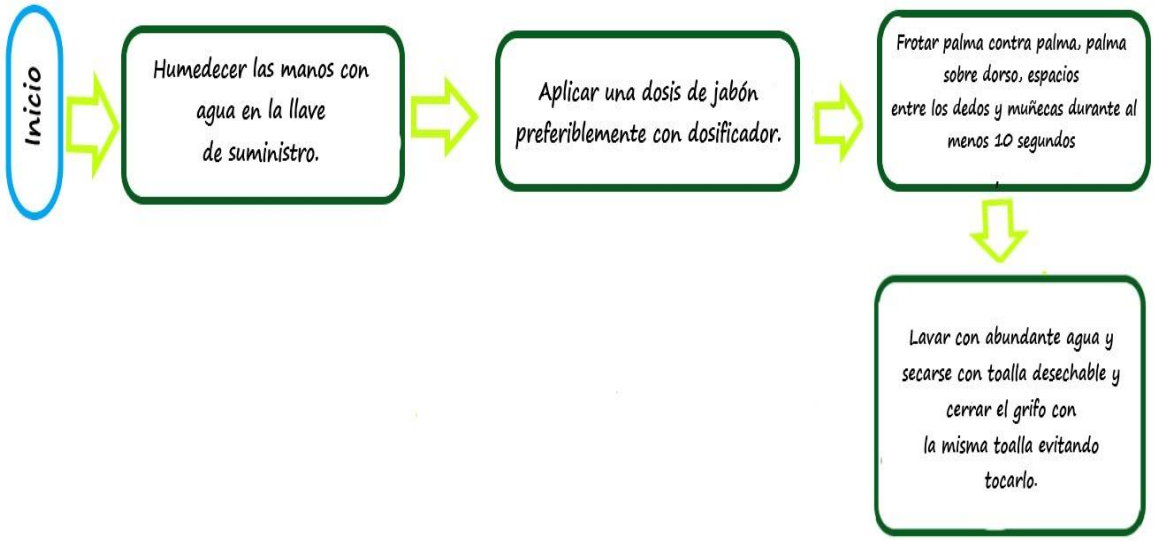


Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable
Espacios de manipulación alimentos.	Limpiones, traperos y escobas.	Solución de cloro y detergente, agua natural, baldes.	Manipuladora de alimentos.



PROCEDIMIENTO PARA HIGIENIZACIÓN DE MANOS DE BENEFICIARIOS

Frecuencia: antes y después de consumir los alimentos



PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable
Espacios de manipulación alimentos.	Recipientes para almacenamiento de residuos	Solución del cloro al 5,25 %, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja.	Dinamizador(a) auxiliar de los alimentos.
Frecuencia: diariamente			



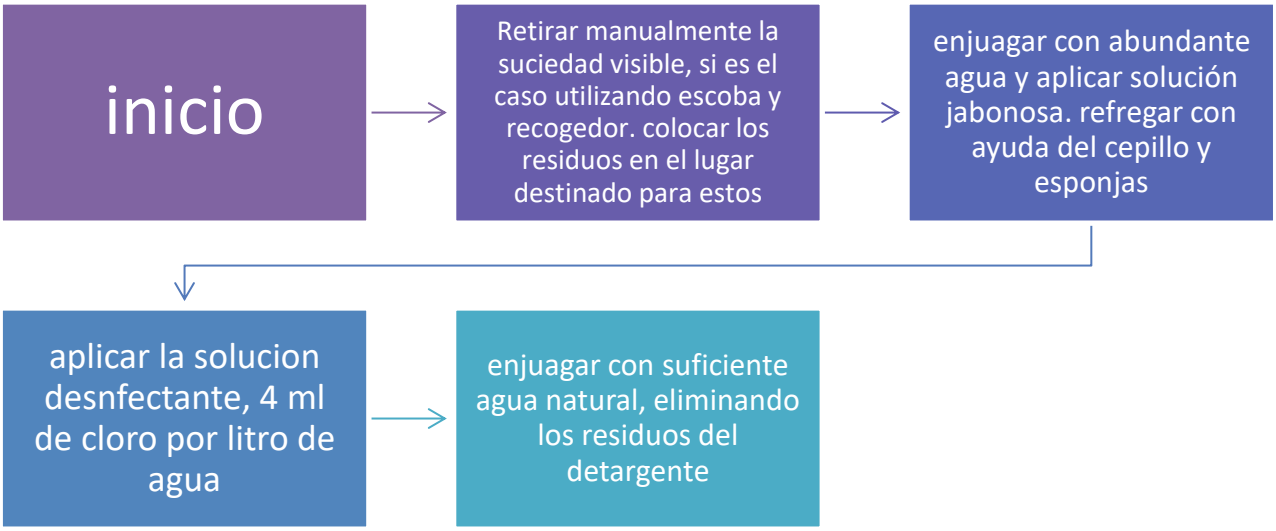
PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE HUEVOS

Sección	Suministro	Implementos Para Utilizar	Responsable
Espacios de manipulación de alimentos.	Huevos	Agua natural	Dinamizador(a) auxiliar de los alimentos.
Frecuencia: Cada vez que se utilice, solo se debe lavar y desinfectar en el momento previo a su consumo.			

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES

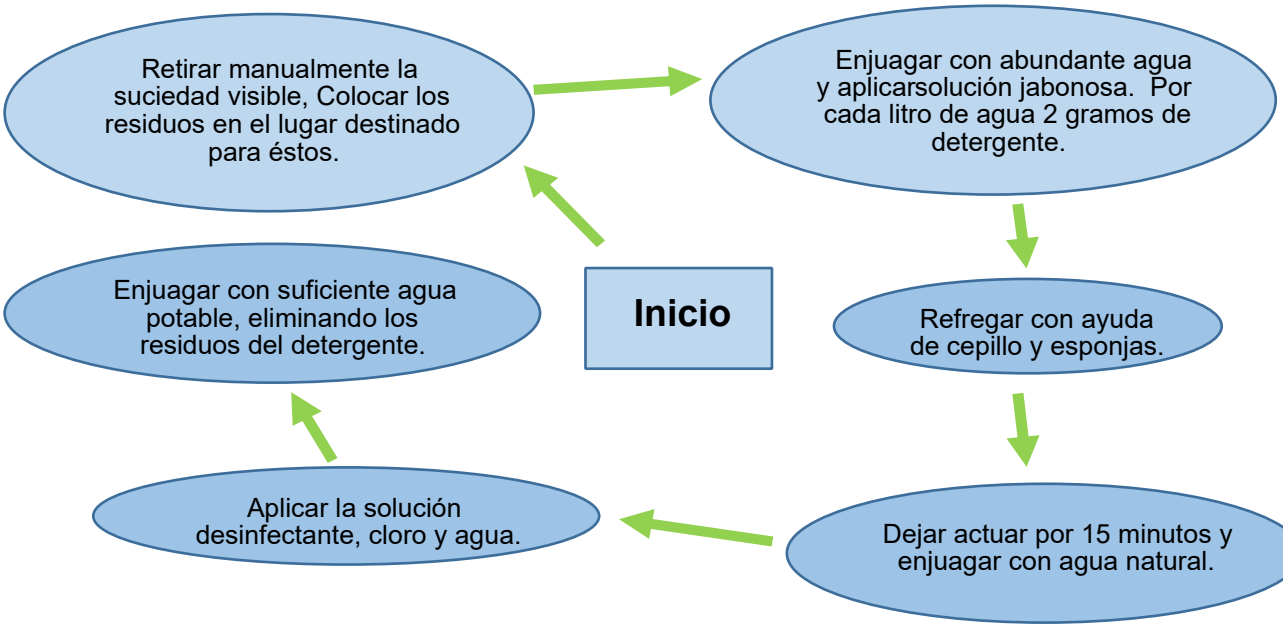
Frecuencia: Mesones y pisos diariamente, demás superficies una vez por semana

Sección	Suministro	Implementos Para Utilizar	Responsable
Espacios de manipulación de alimentos.	Paredes, mesones, pisos, puertas, ventanas.	Cloro, solución jabonosa, agua natural, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero.	Dinamizador(a) auxiliar de los alimentos.



Procedimiento para la higienización de estibas, canastillas o estantes

Sección	Suministro	Implementos para utilizar	Responsable
Espacio de manipulación de alimentos.	Estibas, canastillas o estantes.	Solución hipoclorito de sodio al 5,25 %, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja.	Dinamizador(a) auxiliar de los alimentos.



Fichas técnicas

FICHA TÉCNICA JABÓN LAVAPLATOS	
Nombre del producto	
Fabricante	
Dirección	
Uso recomendado	
Presentación y Composición	
Clasificación	
Características	
Almacenamiento y Manipulación	
Precauciones	
Composición	
Modo de Empleo	

FICHA TÉCNICA JABÓN LAVAPLATOS	
Nombre del producto	
Características Generales	
Uso recomendado	
Composición química	
Propiedades Fisicoquímicas	
Instrucciones de Uso	
Composición	

FICHA TÉCNICA DETERGENTE	
Nombre del producto	
Uso recomendado	
Presentación y Composición	
Clasificación	
Características	
Almacenamiento y Manipulación	
Precauciones	
Composición	
Modo de Empleo	

FICHA TÉCNICA JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL	
Nombre del producto	
Uso recomendado	
Presentación y Composición	
Clasificación	
Características	
Almacenamiento y Manipulación	
Precauciones	
Composición	
Modo de Empleo	

VERIFICACIÓN Y CONTROL

Para la verificación y control se cuenta con el formato de control y verificación del plan saneamiento básico en donde se mencionan los aspectos a evaluar y se lleva los registros del mismo, además de esto el supervisor asignado por el operador realizará visitas de monitoreo, control y verificación.

JUDITH AZOIRA SAGDABARA
Cacica Gobernadora del Resguardo Catalaura

JONATAN ABOSTORONA CASTILLO
Rector Institución Etnoeducativa Bari- 2026