Fe y Alegría Colombia

Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y MANUAL DE BPM 2026

HOGAR INFANTIL EL TRENCITO 2026

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

INTRODUCCION *4*

OBJETIVO GENERAL *5*

OBJETIVOS ESPECIFICOS *5*

CARACTERIZACION DEL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO *5*

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN *6*

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS *35*

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS *57*

PROCEDIMIENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE ACEITES EN DESUSO 57

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA *12*

PLAN DE CAPACITACIÓN *12*

INTRODUCCION

Uno de los objetivos de un servicio de alimentos, es ofrecer a sus clientes alimentos de calidad que sean seguros, es decir que estén libres de contaminaciones que de alguna manera puedan afectar la salud de quien los ingiere. Un adecuado manejo de los alimentos dentro de un servicio de restaurante debe surgir como consecuencia de haber tenido en cuenta todos los riesgos posibles y de saber que todas las acciones apuntan a la reducción de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Con un conocimiento profundo de las materias primas que se compran y de los procesos que se realizan dentro del establecimiento.

Dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) se incluyen planes y programas de obligatorio cumplimiento que son parte integral del diseño sanitario de las mismas de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

Con este plan de saneamiento, se brinda a los funcionarios de servicios generales y administrativos del Hogar Infantil El Trencito, una herramienta practica y sencilla para el desarrollo de sus labores.

El plan de saneamiento incluye:

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas
- Programa de residuos solidos
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable
- Programa de capacitación

OBJETIVO GENERAL

Establecer métodos y procesos para la ejecución y desarrollo de cada uno de los cinco programas del plan de saneamiento del Hogar Infantil El Trencito

Establecer los métodos y procesos para la ejecución de los 5 programas del Plan de Saneamiento

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los conceptos básicos que se deben aplicar a cada uno de los procesos.
- Establecer y aplicar los parámetros adecuados en los procesos de lavado y desinfección con sus correspondientes registros y verificaciones.
- Entregar las pautas y procedimientos de limpieza y desinfección de todos los lugares del servicio, de los utensilios y equipos de producción con el fin de asegurar que estos se realicen siempre de forma correcta.
- Dar a conocer las sustancias que se puedan utilizar, sus dosificaciones y forma de uso.
- Identificar el tipo de plagas que pueden infestar y la forma como se debe realizar el control de estas.
- Caracterizar los desechos sólidos que se producen y dar a conocer la forma que estos se deben manejar para evitar la contaminación.

CARACTERIZACION DEL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO



El hogar infantil está ubicado En el barrio Palermo Sur, en la dirección calle 50 D sur N° 3 - 05, en la localidad Rafael Uribe Uribe.

El Hogar infantil buscar brindar atención a la población más vulnerable del sector, con el fin de proteger y garantizar los derechos de los niños y niñas en la primera infancia, tales como la educación, salud, alimentación, y los demás relacionados con la protección de su integridad física, emocional y espiritual.

Empleados: el Hogar infantil cuenta con 7 agentes pedagógicss, 4 auxiliares pedagógicas, 2 auxiliares de servicios generales (1 de ellas presenta restricciones laborales), 3 manipuladoras de alimentos, 1 apoyo psicosocial, 1 Nutricionista Dietista, 1 asistente administrativo, 1 directora y una cobertura de 190 niños y niñas con edad comprendidas entre los 2 años y 5 años 11 meses.

Planta física: el hogar infantil cuenta con una estructura de 4 plantas distribuidas de la siguiente manera:

- Planta 1: se encuentran 4 salones asignados a párvulos, 2 baños para uso de niños y niñas, 3 unidades de baño asignadas al personal, oficina de la directora, oficina del auxiliar administrativo, oficina de apoyo psicosocial y nutrición, lavandería, bodega y patio
- Planta 2: comedor, cocina, despensa, cuartos de aseo

- Plata 3: patio de juegos, baños para uso de niños, 7 salones distribuidos para los niveles de pre jardín, jardín, un cuarto de juegos, y una unidad de baño en la parte posterior para uso del personal.
- Planta 4: en esta planta se encuentran la ludoteca, biblioteca, auditorio y bodega



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

Contenido

INTRODUCCION *4*

OBJETIVO GENERAL *5*

OBJETIVOS ESPECIFICOS *5*

CARACTERIZACION DEL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO *5*

INTRODUCCIÓN *11*

OBJETIVO GENERAL *12*

OBJETIVOS ESPECÍFICOS *12*

1. DEFINICIONES *14*

2. LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA EL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO *16*

3.1. OBJETIVO DE LA DESINFECCIÓN 16

3.2. CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE 17
3.3. TIPOS DE DESINFECCIÓN....17
3. FASES BÁSICAS EN LA OPERACIÓN DE HIGIENIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.... 18
4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR (POES).... 18
4.1. BÁSICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 18
4.2. ERRORES HABITUALES VINCULADOS A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 19
5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.... 20
6. NORMAS PARA EL MANEJO DEL HIPOCLORITO DE SODIO "CLOROX" COMO DESINFECTANTE....21
7. FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN EL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO.... 24
8. PROCEDIMEINTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS AREAS DEL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO.... 31
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS 31
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VIDRIOS Y VENTANAS 31
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES 32
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS....32
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISO EXTERIOR 33
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CUARTO DE BASURAS.....33
9. PROCEDIMEINTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL AREA DE COCINA Y BODEGA....34
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESONES....34
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREA DE BODEGA....34
10. PROCEDIMEINTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS BAÑOS 35
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS 35
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS....35
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COLCHONETAS....36
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES 37
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ZONAS VERDES Y PARQUE INFANTIL....38
11. ACCIONES CORRECTIVAS.... 39
12. REGISTROS.... 39

INTRODUCCIÓN 42
OBJETIVO GENERAL 42
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 42
ALCANCE 44
1. DEFINICIONES 44
2. GENERALIDADES 45
3. PROCEDIMIENTO 49
4. MEDIDAS PREVENTIVAS 50
5. MEDIDAS CORRECTIVAS 53
6. REGISTROS 54
INTRODUCCIÓN 59
OBJETIVO GENERAL 59
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 60
ALCANCE 60
1. DEFINICIONES 60
2. PROCEDIMIENTOS 61
3. ACCIONES CORRECTIVAS 64
REGISTROS 65
PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS *66*
ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 67
PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE GRASAS AL INTERIOR DE LAS UNIDADES DE SERVICIO DE FE Y ALEGRIA DE COLOMBIA 68
TABLA DE CONTENIDO *2*
OBJETIVO GENERAL *3*
OBJETIVOS ESPECÍFICOS *3*
ALCANCE *3*
2. PROCEDIMIENTO *7*
ALMACENAMIENTO DEL AGUA *7*
3. PLAN DE CONTINGENCIA *8*
4. REGISTROS *8*
METODOLOGÍA 11

TEMATICAS PLAN DE CAPACITACIÓN **12**
..... **16**
INTRODUCCIÓN **18**
OBJETIVO **18**
OBJETIVOS ESPECIFICOS **18**
NORMATIVIDAD **19**
1. DEFINICIONES **19**
2. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS **19**
2.1 ENFOQUE DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INFECCIONES 20
2.2MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL ESENCIALES ***21***
2.3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 21
2.3.1 LIMPIEZA 21
2.4 DESINFECCIÓN 24
2. CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA ***25***
3.1. Distanciamiento 25
3.2. Vestimenta e indumentaria 25
3.3 Ingreso **de insumos al Hogar Infantil El Trencito.** 25
3.4 Uso de tapabocas 26
4.CONTROL DE RESIDUOS 27
5.MEDIDAS PARA EL RETORNO TRAS EL CIERRE POR COVID 19 ..... **28**

INTRODUCCIÓN

Para la mayoría de las personas la palabra higiene significa limpieza. Si algo parece limpio entonces piensa que debe ser higiénico. Usted, como empleado en el servicio de alimentos, ha de hacer cuanto esté a su alcance para que los productos alimenticios que manejan sean totalmente higiénicos y aptos para ser consumidos sin causar ningún tipo de riesgo para el consumidor.

La higiene será responsabilidad de todas las personas que laboran en el servicio de alimentos sin importar el rango, la posición o el trabajo. Es necesario que todos estén conscientes del impacto que la sanidad tiene en la calidad de los productos y en la imagen misma del centro. De otra manera no se tendrá interés alguno en apoyar los programas de limpieza y desinfección.

Si se quiere conseguir que el servicio de alimentos del Hogar Infantil Barquito de papel, este realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en el jardín ha de guardar

unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo se consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en el Hogar Infantil.

Para una correcta ejecución es muy importante que se sigan las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. ***"Sí una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado"***

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

Es importante desarrollar de manera detallada los procedimientos diarios de higiene, previamente implementados, antes, durante y después de los procesos de elaboración de las comidas.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en el Hogar Infantil El trencito se da cumplimiento a la ejecución de los procedimientos necesarios para que todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas e insumos (alimentos, entre otros) se encuentren en adecuadas condiciones de higiene limpieza como medida preventiva para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias y la disminución sensible del riesgo de contaminación de modo que sea posible conservar la salud de los niños y niñas usuarios del hogar infantil y del talento humano que labora allí y prevenir enfermedades.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar 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 afectadas las materias primas, los alimentos.
- Proporcionar ambiente de procesamiento limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la salud del consumidor o la calidad del producto.

- Mantener el funcionamiento adecuado de equipos, utensilios y procesos, sin dejar de realizar las actividades de higienización.
- Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
- Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos empleados, para un adecuado uso de los mismos y que no generen riesgo de contaminación química.
- Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
- Establecer sistemas de verificación objetiva de la eficacia (procedimientos) y eficiencia (personal) de los procesos de limpieza mediante el registro y monitoreo diario de los procedimientos.
- Eliminar cualquier rastro de productos químicos empleados.
- Capacitar a todo el personal, para que realicen las actividades de limpieza y desinfección de una manera eficiente.

1. DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección, por parte del personal responsable de su implementación.

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

BACTERIAS: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarías si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (También se les llama microbios o gérmenes.)

BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarías.

BACTERICIDA: Agente químico que mata o inhibe el crecimiento microbiológico.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

CONTAMINACION: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: contaminación producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

CONTAMINACION FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

CONTAMINACIÓN QUIMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLOGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

CONTAMINANTE: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente como resultado de la elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental.

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.

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

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.

ENJUAGUE: Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ENJUAGUE: Es el proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

INTOXICACION ALIMENTARIA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene.

SUPERFICIE DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante el procesamiento y manejo normal del producto; incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

2. LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA EL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO




Es fundamental que para la distribución de actividades de limpieza y desinfección el personal conozca los procedimientos adecuados del mismo programa, para tal fin el personal rotará de la siguiente forma: en la planta 1 se encontrará de forma permanente la auxiliar de servicios generales que presenta restricciones médicas, ella contará estará a cargo de esa área junto a otra auxiliar que rotará de forma mensual. A cargo de las plantas 2, 3 y 4 se encontrarán dos auxiliares de servicios generales y de igual forma se encontrarán en rotación cada dos meses. Cada una de ellas debe dar estricto cumplimiento al Plan de saneamiento en cada una de sus áreas.

El diligenciamiento de formatos de limpieza y saneamiento, distribuido así

Salones y oficinas: será diligenciado por los responsables de salón (agentes educativos) y en las oficinas por cada funcionario responsable de la oficina, los formatos que corresponden a zonas comunes estarán a cargo de las auxiliares pedagógicas quienes se rotarán esta actividad de forma mensual.

3.1. OBJETIVO DE LA DESINFECCIÓN

- Reducir la contaminación microbiana del medio ambiente.
- Evitar el desarrollo microbiano.
- Eliminar microorganismos habituales de la piel.

3.2. CARACTERÍSTICAS DE UN DESINFECTANTE

- No alterar las características de las materias primas.
- No tóxico.
- No corrosivos para equipos.
- No irritantes para la piel.
- Ser fáciles de almacenar, preparar y aplicar.
- Ser inodoros e insípidos.
- Tener alto poder desinfectante.
- Debe tener capacidad de formar capa protectora antiséptica y de alguna duración.
- Tener rango amplio y efectivo y tener efecto comprobado sobre bacterias, virus, hongos, etc.
- Ser estable al almacenamiento.

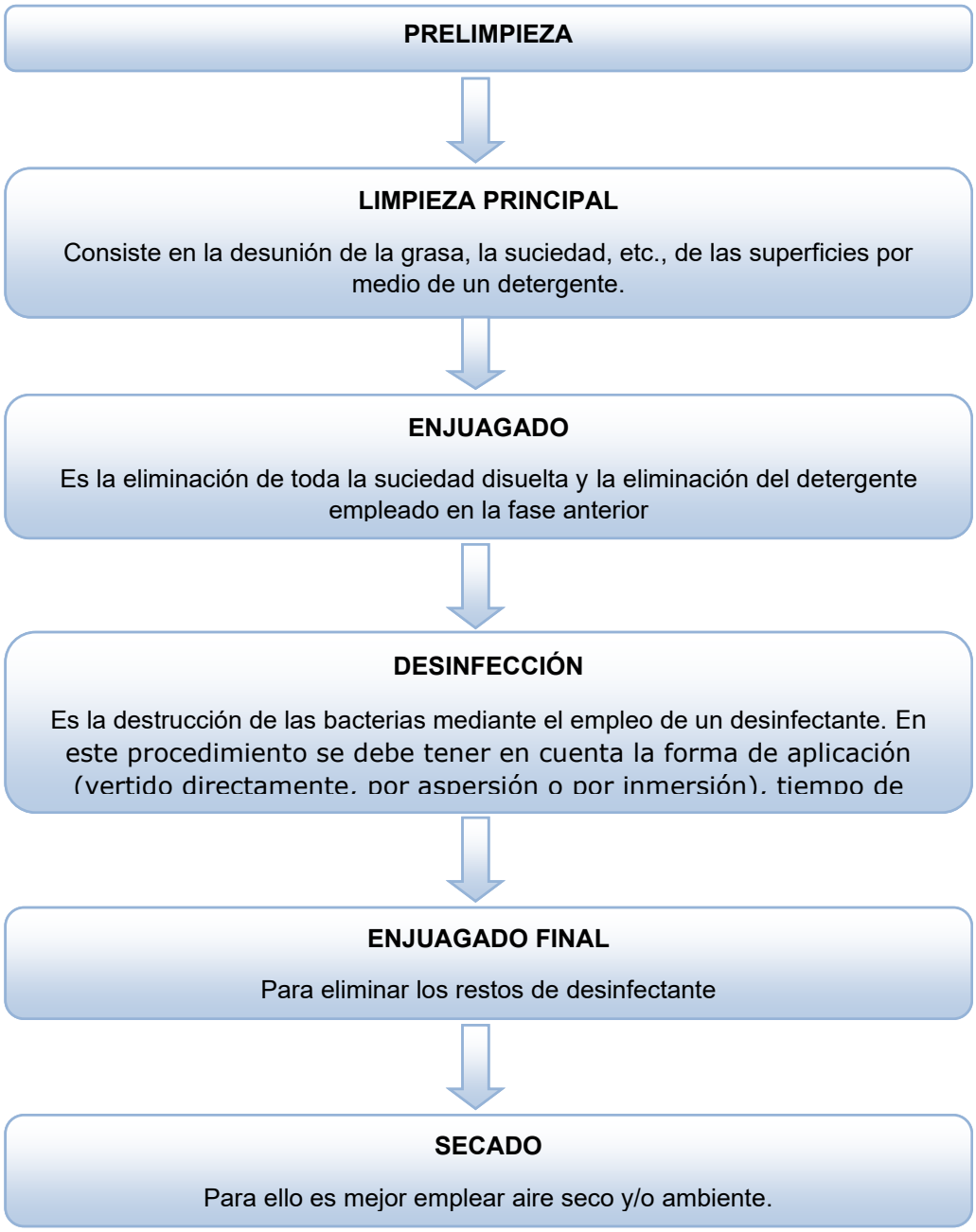
3.3. TIPOS DE DESINFECCIÓN

- **Física:** Puede ser por calor transmitido por agua, vapor o luz ultravioleta.

- **Vapor directo.** Máximo 2 atm y temperatura no inferior a 95 °C y no menos de 30 minutos de permanencia del vapor. Es eficaz para refrigeradores y equipos que trabajan con bajas temperaturas. El vapor directo mata rápidamente los microorganismos, no necesita enjuague y no es corrosivo. Es costoso, necesita tiempos largos de exposición, calienta y humidifica el ambiente.
- **Agua caliente.** 90 °C por 15 minutos; cuando se desea esterilización se utiliza agua a presión a 103 °C por 30 minutos.
- **Lámparas ultravioletas.** Su eficiencia no es total, las lámparas van perdiendo su luz germicida.
- **Química:** Se utilizan agentes químicos como las sustancias desinfectantes.



3. FASES BÁSICAS EN LA OPERACIÓN DE HIGIENIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS



4.1. BÁSICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Las superficies y los equipos pueden parecer perfectamente relucientes, a pesar que pueden presentar un gran número de microorganismos.

- Los agentes de limpieza y desinfección difieren en el tiempo de contacto requerido, en la concentración a utilizar y en los requerimientos de temperatura.
- Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección deben realizarse en dos pasos separados: primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.
- La limpieza y desinfección se realiza manualmente
- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.
- Avanzar siempre de lo más sucio a lo más limpio y de lo más alto a lo más bajo.
- Las instalaciones incluyen pisos, paredes, techos, ventanas, campanas, desagües, vistieres, baños, depósitos, etc. La frecuencia con que se los limpie dependerá de la clase de alimentos que se preparen, de los tipos de superficies y de los factores tales como el flujo de personas y la ventilación de la cocina.
- Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.
- Los pisos se deben limpiar después de cada turno y de ser posible desinfectados una vez por día.
- Los techos se deben limpiar una vez por mes.
- Los baños se deben limpiar una vez por turno como mínimo y los vestuarios todos los días.
- Los depósitos de alimentos secos se deben limpiar cada quince días, como mínimo.

4.2. ERRORES HABITUALES VINCULADOS A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Realizar las operaciones apresuradamente y en el momento inoportuno
- Limpiar y desinfectar en el lugar inadecuado
- Elección errónea de detergentes y desinfectantes
- Mala preparación de las soluciones de limpieza y desinfección
- Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en mal estado de conservación
- Aplicar temperaturas incorrectas en los procedimientos
- Usar productos de limpieza y desinfección no aprobados
- Almacenamiento inadecuado de los productos de saneamiento
- Métodos incorrectamente aplicados y personal no entrenado.

RECOMENDACIONES

- El detergente utilizado en su justa cantidad: facilita el enjuague y se necesita menos agua

- Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua
- Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de los contaminantes: de esta forma se reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos y utensilios
- Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones, o accesorios de cocina.
- Durante el lavado de las instalaciones de la cocina deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- Recordar que restos de alimentos en utensilios y máquinas de un día para el otro multiplicarán exponencialmente su población microbiana.
- No usar limpiones de tela para la limpieza de manos, máquinas, utensilios, mesones, etc., pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro. En reemplazo de éstos, se recomienda el uso de elementos desechables

Para realizar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas del Hogar Infantil, de las superficies, equipos y menaje tenga en cuenta los siguientes procedimientos, donde encontrará la frecuencia, el responsable, el procedimiento a realizar según sea limpieza o desinfección y los elementos que requiere para llevar a cabo el proceso garantizando un mejor ambiente.

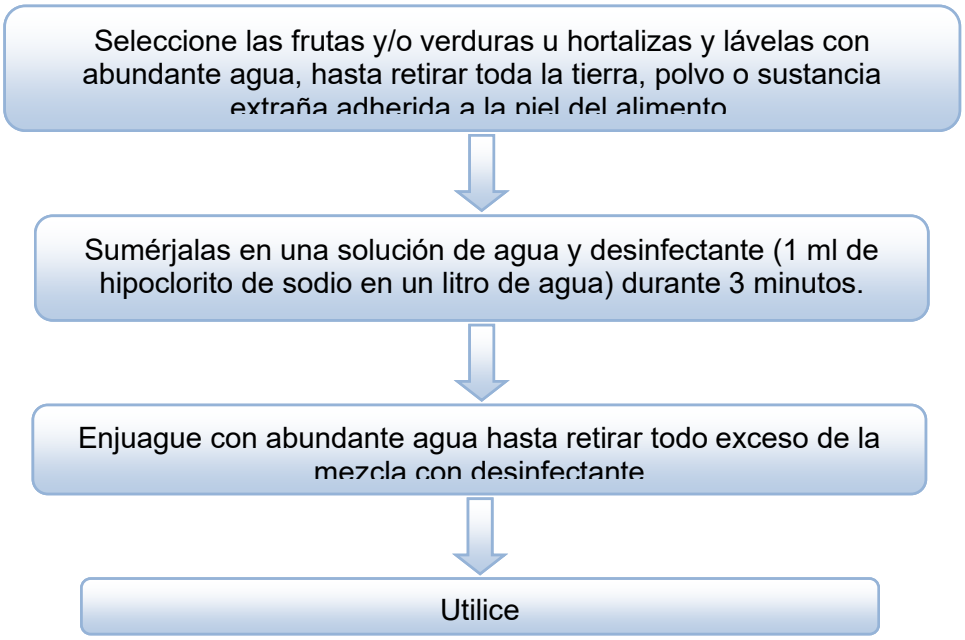
Aunque los procedimientos para realizar la limpieza o desinfección de las áreas son los mismos recuerde tener diferenciado los elementos a emplear puede implementar un código de colores para rotular las escobas, traperos, recogedores, baldes y los guantes, use de forma exclusiva para el área de cocina estos elementos ya que ello contribuirá a disminuir los riesgos de contaminación y por ende el riesgo de contaminación de los alimentos.

5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas, verduras y hortalizas en general merecen un tratamiento diferente para su limpieza y desinfección, se recomienda seguir los siguientes pasos:



Procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras



6.1 control del proceso

Con el fin de tener un adecuado control del proceso de limpieza y desinfección de frutas y verduras, se debe diligenciar a diario el formato anexo: control de limpieza y desinfección de frutas y verduras. Dicho diligenciamiento estará a cargo de la manipuladora de alimentos y será revisado y supervisado por la nutricionista del hogar infantil.

6. NORMAS PARA EL MANEJO DEL HIPOCLORITO DE SODIO "CLOROX" COMO DESINFECTANTE.

Uso industrial concentración 13%

Uso doméstico concentración 5.25%

Una parte por millón p.p.m. equivale a un miligramo (mg) por litro (L)

- **FORMULA PARA LA PREPARACIÓN DEL HIPOCLORITO**

Mililitros requeridos= (volumen en litros de la solución a preparar) X (p.p.m. que se req.)

(Concentración del producto dado en porcentaje) x 10

- **CONCENTRACIONES RECOMENDADAS DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA ALGUNAS ÁREAS Y PROCESOS:**

AREA O PROCESO	CONCENTRACION
Fruver	50 p.p.m.
Utensilios y equipos	100 - 200 p.p.m.
Superficies (mesones y mesas de trabajo)	200 p.p.m
Paredes, techos y pisos	200 p.p.m. – 300 p.p.m.
Baños	350 a 400 p.p.m
Uniformes	200 p.p.m.
Ambientes	200 p.p.m

Ejemplo: Quiero preparar 20 litros de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio a una concentración final de 100 ppm, la cual será destinada para la desinfección de platos y cubiertos; dispongo de desinfectante marca x, la ficha técnica me indica que la concentración inicial es de 5%. ¿Cuál es la cantidad en mililitros de Hipoclorito de Sodio al 5% que debo adicionar para obtener 20 litros de solución desinfectantes a una concentración final de 100 p.p.m.?

ml. de Hipoclorito = 20 litros X 100 p.p.m. = 2000 = 40 ml
Hipoclorito al 5%

de Sodio requerido 5% X 10 50

Por tanto, se miden los 40 ml. de Hipoclorito de Sodio y se adicionan a los 20 litros de agua.

- **RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%):**

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción
Alimentos (frutas, verduras, carnes)	1 litro	1 ml	3 min
Utensilios y equipos	1 litro	2 ml – 4 ml	5 – 10 min
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4 ml – 6 ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	7 ml – 8 ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4 ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6 ml	----

Es de recordar que en las actividades de desinfección no es recomendable usar uno sólo desinfectante permanentemente, ya que los microorganismos adquieren resistencia natural al desinfectante, por tanto, se sugiere la rotación de desinfectantes; actualmente se cuenta con una amplia gama de desinfectantes, los más comunes son: Los Clorados, (Hipoclorito de Sodio), Amonios cuaternarios y yodoforos entre otros.

7. FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN EL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

FICHA TÉCNICA Nº 1	
Nombre	Detergente
Tipo de producto	Multiusos
Principio activo	Tensoactivo biodegradabilidad mínima del 90% Alquilaril, Sulfato de sodio, no contiene cloro
Propiedades físicas y químicas	Polvo detergente multiusos de color azul, perfumado y abrillantador óptico, fosfato de sodio.
Uso	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones
Condiciones almacenamiento	Se puede almacenar hasta por un año en condiciones normales, no reutilizar el empaque.
Elementos de protección personal	Guantes plásticos
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

FICHA TÉCNICA Nº 2	
Nombre	Hipoclorito de sodio
Tipo de producto	Desinfectante
Principio activo	Cloro comercial al 5.25 %
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color amarillento con suave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable,
Uso	Desinfectante para lavar pisos, paredes y techos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adicione 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).
Condiciones almacenamiento	No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios bien ventilado.
Elementos de protección personal	Guantes de plástico, tapa bocas

Manejo en caso de ingestión o contacto	Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vómito y no administre nada por la boca. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.

FICHA TÉCNICA Nº 3	
Nombre	Ambientador
Tipo de producto	Ambientador para baños
Principio activo	Aromatizador
Propiedades físicas y químicas	Fragancia, alcohol y fijador
Uso	Uso en los recintos para aromatizar, atomizando hacia arriba en el Ambiente
Condiciones almacenamiento	Mantener fuera del alcance de los niños
Elementos de protección personal	Ninguno
Manejo en caso de ingestión o contacto	No atomice el producto sobre personas, plantas, animales o alimentos, ni sobre cortinas o tapetes

FICHA TÉCNICA Nº 4	
Nombre	Ambientador
Tipo de producto	Aromatizante de aulas
Principio activo	Alcohol, concentración mínima
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color fucsia y con suave aroma
Uso	Ambientes
Condiciones almacenamiento	Se puede almacenar hasta por un año en condiciones normales.

Elementos de protección personal	No aplica
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

FICHA TÉCNICA Nº 5	
Nombre	Jabón líquido para manos
Tipo de producto	Antibacterial
Principio activo	Triglosan
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color rosado más denso que el agua.
Uso	Para lavado y desinfección de manos
Condiciones almacenamiento	Se puede almacenar hasta por un año en condiciones normales.
Elementos de protección personal	No aplica
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

FICHA TÉCNICA Nº 6	
Nombre	Detergente Lavaplatos
Tipo de producto	Jabón antibacterial desengrasante
Principio activo	Tensoactivo, agente antibacterial, glicerina, carbonatos, silicato de sodio.
Propiedades físicas y químicas	Detergente en crema, con glicerina, fragancia y color
Uso	Loza y demás utensilios de cocina

Condiciones almacenamiento	Se puede almacenar hasta por un año en condiciones normales, no reutilizar el empaque.
Elementos de protección personal	Guantes
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión beber abundante agua, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.

FICHA TÉCNICA Nº 7	
Nombre	Desengrasante Industrial
Tipo de producto	desengrasante
Principio activo	Solvente, Tensoactivo no iónico, silicatos, secuestrante, colorante
Propiedades físicas y químicas	Líquido inflamable rojo
Uso	Mesones, campana, estufa de cocina
Condiciones almacenamiento	No almacenar junto con alimentos, ni cerca al fuego.
Elementos de protección personal	Guantes
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión accidental, consultar inmediatamente con el médico, en caso de contacto con los ojos, lave con abundante agua

FICHA TÉCNICA Nº 8	
Nombre	Lustramuebles
Tipo de producto	Limpiador y brillo para muebles de madera y formica
Principio activo	Polidimetilsiloxano, polímeros, fragancia, regulador de ph, preservante
Propiedades físicas y químicas	Liquido cremoso, perfumado
Uso	Muebles de madera, formica, muebles de plástico,
Condiciones almacenamiento	Almacenar en lugar fresco, alejado de la luz bien tapado.
Elementos de protección personal	Guantes

Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión provoque el vómito, beba agua y acuda al médico

FICHA TÉCNICA Nº 9	
Nombre	Insecticida
Tipo de producto	Insecticida en aerosol para uso domestico
Principio activo	Praletrina, d-tetrametrina, d-fenotrina
Propiedades físicas y químicas	Aerosol perfumado inflamable
Uso	Áreas en las cuales no se expongan alimentos y/o menaje directamente. Agitar por un minuto, rociar en forma vertical con el espacio cerrado (puertas y ventanas) y antes de ingresar nuevamente al espacio dejar unos minutos ventilar el área para evitar su inhalación
Condiciones almacenamiento	No almacenar junto con alimentos, ni cerca al fuego.
Elementos de protección personal	Guantes, tapabocas
Manejo en caso de ingestión o contacto	No inducir el vómito a menos que lo indique el médico, consultar al médico inmediatamente. Al contacto con los ojos lave con abundante agua. No inhalar

FICHA TÉCNICA Nº 10	
Nombre	Creolina
Tipo de producto	Desinfectante de pisos, sifones y desagües
Principio activo	Fenoles derivados de la creosota
Propiedades físicas y químicas	Líquido inflamable marrón
Uso	Sifones y desagües
Condiciones almacenamiento	No almacenar junto con alimentos, ni cerca al fuego.
Elementos de protección personal	Guantes

Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión acudir al médico

FICHA TÉCNICA Nº 11	
Nombre	Cera
Tipo de producto	Cera emulsionada líquida
Principio activo	Cera
Propiedades físicas y químicas	Liquido perfumado, rojizo
Uso	pisos
Condiciones almacenamiento	No almacenar junto con alimentos, ni cerca al fuego.
Elementos de protección personal	Guantes
Manejo en caso de ingestión o contacto	Acudir al médico

FICHA TÉCNICA Nº 11	
Nombre	Jabón en barra
Tipo de producto	Jabón en barra
Principio activo	Jabón anhidro, glicerina, ayudante de lavado, colorantes, perfume
Propiedades físicas y químicas	Jabón compacto azul
Uso	Ayudante y de uso complementario para lavado de traperos y trapos
Condiciones almacenamiento	No almacenar junto con alimentos, ni cerca al fuego.
Elementos de protección personal	Guantes
Manejo en caso de ingestión o contacto	Consulte al médico

FICHA TÉCNICA Nº 12	
Nombre	Limpiador de pisos
Tipo de producto	Limpiador multiusos
Principio activo	Tensoactivos no ionicos, aniónicos, antibacterial, perfume, colorantes
Propiedades físicas y químicas	Liquido aromatizado de colores diversos
Uso	Pisos Utilizar el producto sin diluir y dejarlo actuar por cinco minutos
Condiciones almacenamiento	No almacenar junto con alimentos, ni cerca al fuego.
Elementos de protección personal	Guantes
Manejo en caso de ingestión o contacto	En caso de ingestión acudir al médico, aportando la etiqueta, en caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.

FICHA TÉCNICA Nº 13	
Nombre	varsol
Tipo de producto	desmanchador
Principio activo	Varsol puro
Propiedades físicas y químicas	Líquido inflamable rojo
Uso	Ropa, cuero, paredes, pinturas únicamente de ser necesario si no se elimina la mancha con detergente
Condiciones almacenamiento	No almacenar junto con alimentos, ni cerca al fuego.
Elementos de protección personal	Guantes
Manejo en caso de ingestión o contacto	Acudir inmediatamente al médico.

8. PROCEDIMEINTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS AREAS DEL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Personal de turno o según rotación	- Escoba - Recogedor - Trapero - Atomizador - Agua - Balde - Limpiador	Barrer en seco y en húmedo en zonas donde hay alimentos. Aplicar jabón con el trapero. Cepillar el piso en los casos que es necesario Retirar jabón Dejar secar.
DESINFECCIÓN	Diaria	Personal de turno	Desinfectante. Trapero.	Dosificar el desinfectante. Trapear el piso. Dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VIDRIOS Y VENTANAS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Semanal o Cada vez que sea necesario	Se rota el personal	- Atomizador - Agua - Toallas - Limpiador - Escoba - Balde	Humedecer los vidrios con la solución jabonosa. Limpiar toda el área. Secar los vidrios.
DESINFECCIÓN	Semanal	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador. Toalla	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Mensual** o cada vez que sea necesario	Se rota el personal	-Agua -Detergente. -Esponja. -Toallas.	Aplicar la solución jabonosa, Restregar la pared con la esponja; aplicar agua para retirar el jabón, Secar la pared.
DESINFECCIÓN	Semanal	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador. Toalla	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

***En área de producción en las paredes de los mesones donde se manipulen alimentos se realizará el procedimiento de limpieza y desinfección de forma semanal o cada vez que sea necesario.**

****las paredes de todo el jardín requieren de una limpieza mensual.**

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Cada 15 días	Se rota el personal	-Agua. -Detergente. -Escoba -Toalla.	Retirar con ayuda de una escoba cubierta con una toalla limpia, cualquier suciedad, Humedecer las superficies con agua y detergente con ayuda de una escoba cubierta con una toalla y retirar el jabón.

DESINFECCIÓN	Cada 15 días	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador. Toalla	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

Los techos que requieres de limpieza son: cocina, despensa y cuarto de basuras este procedimiento será realizado por auxiliares de servicios generales.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISO EXTERIOR

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Se rota el personal	-Agua -Detergente -Cepillo -Escoba -Recogedor	Barrer y recoger toda la basura. Aplicar detergente lavar y cepillar enérgicamente toda el área. Enjuagar
DESINFECCIÓN	Semanal	Se rota el personal	Desinfectante. Cepillo.	Esparcir desinfectante, cepillar y dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CUARTO DE BASURAS

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario	-Agua -Detergente -Cepillo -Escoba -Recogedor	Retirar canecas de basura y desocupar el cuarto. Preparar solución jabonosa. Restregar con cepillo. Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón
DESINFECCIÓN	Semanal	-Hipoclorito -Agua -Atomizador	Preparar solución desinfectante. Aplicar solución desinfectante por aspersión sobre las superficies y en ambientes. Dejar secar. Colocar nuevamente las canecas de la basura desocupadas y previamente lavadas.

9. PROCEDIMEINTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL AREA DE COCINA Y BODEGA

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESONES

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Personal de turno	-Detergente. -Agua -Toallas -Esponja sabra	Limpiar el polvo con la toalla húmeda. Preparar la solución jabonosa. Aplicar la solución jabonosa. Enjuagar y dejar secar.
DESINFECCIÓN	Diario Cada vez que sea necesario	Se rota el personal	-Desinfectante -Atomizador -Agua	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREA DE BODEGA

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Cada 8 días y / cada vez que sea necesario	Personal de turno	-Agua. -Detergente. -Escoba. -Trapero. -Toallas. -Atomizador.	Barrer en húmedo Trapear con el jabón, Humedecer la toalla limpiar los empaques y cajas.

DESINFECCIÓN	Cada 8 días	Personal de turno	-Agua. -Detergente. -Escoba. -Trapero. -Toallas. -Atomizador.	Barrer en húmedo Trapear con el jabón, Humedecer la toalla limpiar los empaques y cajas.

10. PROCEDIMEINTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS BAÑOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Se rota el personal	-Detergente. -Agua. -Atomizador. -Escoba. -Trapero.	Atomizar el piso, barrer en húmedo, humedecer el piso y aplicar limpiador, trapear y dejar secar.
DESINFECCIÓN	Diario (intermedio Final). Cada vez que sea necesario.	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador. Toalla Trapero.	Dosificar el desinfectante, atomizar todas las superficies, trapear el piso, Refregar lavamanos e inodoro. Canecas.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	3 veces por semana o Cada vez que sea necesario	Se rota el personal	Agua. Detergente. Cepillo	Retirar la bolsa de la caneca, aplicar solución jabonosa en el interior, cepillar enjuagar con bastante agua.

DESINFECCION	3 veces por semana o Cada vez que sea necesario	Se rota el personal	Desinfectante. Atomizador.	Dosificar el desinfectante. Atomizar el desinfectante. Esparcir por toda el área. Dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COLCHONETAS

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	quincenal	Se rota el personal	Atomizador Toalla de tela. Detergente Cepillo	Humedezca las colchonetas Preparar la solución de detergente que se va a usar Esparza la solución detergente con un cepillo. Restriegue las colchonetas suavemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por tres minutos. Enjuagar con agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.
DESINFECCION	semanal	Se rota el personal	Desinfectante Agua. atomizador	Prepare la solución desinfectante Aplique esta solución en las colchonetas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuague para eliminar el desinfectante. Escurra y deje secar a medio ambiente.

***la limpieza de las colchonetas debe realizarse también cada vez que sea necesario independientemente del salón.**

**** En el caso que el hogar infantil cuente con el recurso de lavadora esta puede ser usada para la limpieza del cobertor de las colchonetas.**

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Mensual Cada vez que sea necesario.	Personal de turno o según rotación	-Atomizador -Cepillo -Agua -Balde -Detergente - Toalla	Selección los muñecos, separándolos según el material, los de fácil limpieza y aparte los de peluche o tela Moje una toalla con detergente y restriegue con esta los muñecos Con una toalla húmeda con agua enjuague los juguetes, asegurándose de sacar la suciedad y el detergente. Dejar secar
DESINFECCIÓN	Mensual Cada vez que sea necesario.	Personal de turno o según rotación	Desinfectante.	Dosificar el desinfectante. Sumerja los juguetes en la solución con desinfectante durante 10 minutos. Para los muñecos de tela atomizar con la solución con desinfectante o lavadora. Lavar con agua Dejar secar

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ZONAS VERDES Y PARQUE INFANTIL

TIPO	FRECUENCIA	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Mensual	Personal de mantenimiento	*Rastrillo *Recogedor *Bolsas de basura *Escoba *Balde *Detergente *Agua	1. Recolectar basura y residuos sólidos del área verde y parque infantil, utilizando rastrillo, escoba y recogedor. 2. Vaciar las papeleras y contenedores de basura. 3. Limpiar superficies y juegos con detergente diluido en agua y un paño limpio, prestando especial atención a áreas de alto contacto, como barandas y asientos. 4. Enjuagar con agua limpia para eliminar residuos de detergente. 5. Dejar secar al aire o secar con paños limpios, según sea necesario.
DESINFECCIÓN	Mensual	Personal de mantenimiento	*Desinfectante *Atomizador *Paños	1. Preparar una solución desinfectante según las instrucciones del fabricante. 2. Atomizar y desinfectar áreas de alto tránsito, como asientos de columpios, barandas y superficies de juegos. 3. Utilizar paños limpios y desinfectante para limpiar y desinfectar juguetes y equipos de juego. 4. Enjuagar con agua limpia y dejar secar al aire.

11. ACCIONES CORRECTIVAS

El programa de limpieza y desinfección, con el fin de evitar cualquier problema, debe establecer un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata ante alguna falla del programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

- En caso de un racionamiento o cortes continuos en el servicio de acueducto, se debe contar con tanque adicional de almacenamiento de agua, además tener a disposición en el establecimiento los datos de empresas que presten el servicio de abastecimiento de agua en carro tanque.

- Si se encuentran inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

- Actualizar fichas técnicas de los productos utilizados.

- Actualizar procedimientos cada 6 meses o cuando se encuentren inconformidades en la verificación de los mismos.

Si al realizar la actividad de registro, verificación, control se obtuvieron como resultado inconformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

12. REGISTROS

- Para el registro de dichas acciones remitirse al anexo 1 del plan de saneamiento



PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 42
OBJETIVO GENERAL 42
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 42
ALCANCE 44
1. DEFINICIONES 44
2. GENERALIDADES 45
3. PROCEDIMIENTO 49
4. MEDIDAS PREVENTIVAS 50
5. MEDIDAS CORRECTIVAS 53
6. REGISTROS 54

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del servicio de alimentos se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para la inocuidad del alimento (la materia prima en proceso, por deterioro del producto, por la presentación, alterando su composición o contaminación), al personal manipulador, incluso al consumidor final, causando desde leves molestias hasta daños severos.

Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. En un servicio de alimentos, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas y las moscas domésticas.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas del Hogar Infantil El Trencito del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que evite la entrada y controle la presencia de plagas al interior del servicio de alimentos.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al Hogar Infantil.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las áreas del Hogar Infantil, para mantener bajo control los vectores y prevenir su proliferación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

1. DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

ARTRÓPODO: Es el más numeroso del reino animal, cerca el 80% son insectos, tienen un exoesqueleto de quitina y patas articuladas (moscas, cucarachas)

AEROSOL: Suspensión de partículas sólidas o líquidas en el aire

ASPERSIÓN: Método de aplicación de sustancias

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

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.

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 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 del mamífero, 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 pasivo o mecánico del agente infeccioso.

2. GENERALIDADES

Un animal – plaga es un animal que vive en o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o genera molestia en el consumidor.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios de alimentos son:

- **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- **Insectos**, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).
- **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

a) ¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los lugares donde se realiza la manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga tiene costumbres particularmente higiénicas.

Por esto en los diferentes hábitats en los que se desenvuelve el ser humano, se interacciona constantemente con especies animales de diferente naturaleza, que constituyen la fauna del ecosistema. Si bien muchas de estas especies ejercen efectos benéficos desde el punto de vista agronómico (alimentación), desde el punto de vista de la salud (depredadores de especies patógenas) o simplemente el del bienestar o el ocio (animales de compañía), hay que referirse a otras que desencadenan situaciones de riesgo para la población por picadura, mordedura o simple molestia, sin olvidar a aquellas que son vehículos de transmisión de

enfermedades infecciosas o vectores, como por ejemplo determinados tipos de insectos o mamíferos (roedores).

Desde el punto de vista de la salud pública, cabe definir el término vector como vehículo de un agente etiológico (virus, bacteria, etc.) en la cadena de transmisión de una determinada enfermedad infecciosa ocasionada por un microorganismo patógeno y responsable de su difusión entre las poblaciones humanas.

Son importantes los problemas que generan determinados tipos de parásitos (roedores, gorgojos, ácaros) al contaminar o destruir alimentos en instalaciones y servicios públicos relacionados con la alimentación**.**

Debemos controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro Hogar Infantil.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al almacenamiento, lugar de distribución, lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.



b) ¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, analicemos los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón, madera o cartón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones vecinas abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, etc.

- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

- Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura.

- La zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica.

- Existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

- Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el área de cocina y almacenamiento como en las demás áreas del Hogar Infantil.

- Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a la Directora.

- Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.

- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

- Revise que las instalaciones de almacenamiento sobretodo donde se encuentran alimentos como la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantengan siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

- No almacene alimentos en cajas de cartón, guacales u otros elementos que puedan contribuir a la proliferación de los vectores.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

3. PROCEDIMIENTO

En el Hogar Infantil El trencito, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, mantener las canecas con tapa, establecer frecuencia para la recolección de

los residuos, colocar anjeos en ventanas o proteger el Hogar Infantil del medio exterior, eliminar residuos de los alrededores, revisar la altura de las puertas con el piso, mantener sifones con tapa y no dejar alimentos descubiertos.

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se aplicasen se debe realizar el diagnóstico de plagas o inspección sanitaria del Hogar Infantil, donde además de conocer las fortalezas y debilidades en el Plan de Saneamiento se identifican las plagas o lugares donde ellos hacen presencia.

Control físico (poda del césped)

Adicional a los procesos adecuados de limpieza y desinfección que ayudan a prevenir la aparición de plagas, las medidas físicas como ubicación de trampas para roedores y la instalación de cebos insecticidas; se tendrá en cuenta la poda del césped que en promedio se debe efectuar de forma trimestral para evitar el anidamiento y/o alojamientos de cualquier tipo de plaga dentro de la unidad.

Control Químico

El control de plagas se realiza conforme a la planeación establecida, para lo cual se han definido los siguientes parámetros:

- Definir zonas, puntos de cegamiento, ubicación y enumeración de estos.
- Elegir productos (insecticidas y rodenticidas).
- Definir rotación y manejo de plaguicidas.
- Establecer procedimientos de fumigación y desratización.

4. MEDIDAS PREVENTIVAS

Las medidas Permanentes de Control de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al Hogar Infantil y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar y antes de aplicar

cualquier producto químico para el control de plagas, dado lo anterior, el Hogar Infantil deberá procurar el cumplimiento de las siguientes medidas:

- Se mantendrá el orden dentro y fuera del área de comedor, todo el tiempo.
- Se protegerán todas las aberturas del Hogar Infantil (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico
- Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con anjeo (plástico/ metálico) o con espuma de poliuretano.
- Revisar la altura de las puertas con el piso y she instalarán láminas de metal o de hule en la parte de abajo de todas las puertas que dan al exterior del Hogar Infantil si así lo requiere.
- Es obligatorio mantener el Hogar Infantil libre de perros, gatos o cualquier otro animal.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas.
- Hacer rotación de materiales y alimentos almacenados.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien cerrados
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Tener buena iluminación.
- Mantener sifones con tapa.
- Eliminar las esquinas oscuras
- Mantener las canecas con tapa, establecer frecuencia para la recolección de los residuos con bolsa.
- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en el cuarto de basuras, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y el piso para facilitar la inspección.
- Retirar todos los equipos y utensilios que no se usen del Hogar Infantil.
- Eliminar residuos de los alrededores.

Además, se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones por áreas:

AREA COCINA:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- En las ventanas se deben ubicar anjeos que protegen la cocina del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

- No se deben dejar los alimentos descubiertos al ambiente ni en el piso.

AREA BODEGA:

-Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.

- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

SALONES:

- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, las cobijas y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.

BAÑOS:

- Se deben mantener limpios y desinfectados.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los baños del medio exterior.

5. MEDIDAS CORRECTIVAS

Para el establecimiento de las medidas correctivas el Hogar Infantil deberá contar con la asesoría de una Empresa experta en Control de Plagas, pues las mismas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación. Para Tal efecto la empresa encargada para el año 2023 es FUMISALUD, y realiza la fumigación en los períodos establecidos o de ser necesario se solicita nuevamente

Las medidas correctivas establecidas por la Empresa experta en Control de Plagas deberán estar por escrito anexo al presente programa.

Al realizar el procedimiento con la empresa experta en el control de plagas (FUMISALUD), se le debe solicitar lo siguiente:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Experiencia.
- Certificado del servicio prestado.
- Orden del servicio y/o diagnóstico de la situación en materia de plagas en el Hogar Infantil.
- Protocolo para el procedimiento de Fumigación cada 6 meses y/o cuando se requiera.
- Fichas técnicas de los productos a aplicar (Desinfectante, Insecticida y Raticida).
- Asesoría continúa del control y/o soporte técnico.
- Ficha de recomendaciones (antes, durante y después).
- Ficha de seguridad (Primeros auxilios en caso de contacto de material residual).

6. REGISTROS

En el Hogar Infantil El Trencito, se cuenta con tres tipos de formatos para el control de plagas (anexo 2)

1. Formato de inspección de la Hermeticidad: tiene la finalidad de inspeccionar el Hogar Infantil en busca de daños en las plantas físicas que puedan permitir el ingreso de plagas
2. Formato de inspección de plagas: tiene la finalidad de inspeccionar el Hogar Infantil en busca de plagas, que pudieron haber ingresado a pesar de la hermeticidad de las instalaciones. Las posibles rutas pueden ser un roedor por la puerta a plena luz del día, moscas o cucarachas en empaques de alimentos, etc.
3. Formato de Elementos en Desuso: tiene la finalidad de inspeccionar el Hogar Infantil en busca de elementos en desuso, embalajes y/o empaque que pueda estar favoreciendo el ingreso de plagas y su proliferación al interior de las instalaciones.

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1. Obtenga el formato para el registro de la Inspección de presencia de plagas. 2. Para inspeccionar la posible presencia de plagas se debe 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. 3. Realice la inspección en cada lugar que nombra el formato de inspección. Sí es el caso debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos. 4. Recuerde 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. 5. Recuerde que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, buena higiene del lugar y evitar que se generen lugares muertos o que no se pueden tener acceso a ellos fácilmente. 6. Diligencie el formato y sí hay evidencia de plagas informe a la Directora.	Personal área de Servicios Generales parte inferior	Semanal último viernes de cada semana

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES

PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1. Obtenga el formato para el registro del manejo adecuado de elementos en desuso y embalajes. 2. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar		

búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del Hogar como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos etc. 3. Verifique e inspeccione las zonas indicadas en el formato. 4. Sí evidencia elementos que no corresponde a la zona que verifica, registre el hallazgo e informe a la Directora y tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques.	Personal área de Servicios Generales parte inferior	Semanal cada viernes

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

HOGAR INFANTIL EL TRENCITO



TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 59

OBJETIVO GENERAL 59

OBJETIVOS ESPECÍFICOS 60

ALCANCE 60

1. DEFINICIONES 60

2. PROCEDIMIENTOS 61

2.1. GENERALIDADES 61

2.2. PROCEDIMIENTO 62

2.3. ENTIDAD DE ASEO 64

3. ACCIONES CORRECTIVAS 64

4. REGISTROS 65

INTRODUCCIÓN

En el proceso de preparación de alimentos del servicio de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.



El Hogar Infantil El Trencito cuenta con un cuarto para shut de basuras, en el cual se depositan las mismas hasta el momento de la llegada del camión de recolección de basuras distrital (este pasa los días martes, jueves y sábado en el horario de la mañana), para el traslado del shut hacia el camión de basuras se cuenta con el apoyo de los vigilantes del Hogar Infantil. Las auxiliares de servicios generales y manipuladoras de alimentos tienen a cargo de forma rotativa el lavado del cuarto de shut, este procedimiento se realiza bajo las instrucciones del presente documento y al finalizar las labores del día

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos, zonas exteriores, con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el servicio de alimentos.

• Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

• Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio de alimentos.

- Establecer un procedimiento para la recolección de aceites usados en el Hogar infantil

• Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en el servicio de alimentos y debe ser aplicado por el personal.

1. DEFINICIONES

BASURA: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

DESECHO: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

DESPERDICIO: Se entiende por 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 BASURAS: Se entiende por 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 y de disposición al mar.

ENTERRAMIENTO DE BASURAS: Se entiende por enterramiento de basuras 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 o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

RESIDUO SÓLIDO COMERCIAL: Se entiende por 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: Se entiende por 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: Se entiende por 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.

2. PROCEDIMIENTOS

2.1. GENERALIDADES

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora. Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

- **Orgánicos:** Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

- **Inorgánicos:** Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

- **Con características especiales:** Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos:

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es más fácil recuperar los materiales, que pueden tener valor económico.

- **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nueva materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica sólo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos.

- **Compostación:** Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

- **Incineración con recuperación de energía:** Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

- **Relleno sanitario:** Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad.

2.2. PROCEDIMIENTO

CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS:

- **ORGÁNICOS:** Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida, etc.

- **INORGÁNICOS:** Los residuos generados durante los procesos productivos en el servicio de alimentos y que por sus características se desechan son: bolsas plásticas y papel generados durante los procesos de preparación, servido y consumo, residuos de oficinas administrativas, logística y unidades sanitarias.

- Una de las medidas que se adoptará, como parte del programa de disposición de residuos sólidos, es la ubicación del punto ecológico, que serán ubicados en un lugar visible, de fácil acceso. Este punto ecológico está compuesto por 3 recipientes de colores: verde, negro y blanco, SEGÚN lo indicado en la resolución 2184 de 2019 y que debe ser adoptado en todo el territorio nacional a partir del 2021.

A continuación de enuncia la clasificación correcta, Según el código de colores definido por la resolución 2184 de 2019:



Nota: Los alimentos como el aceite utilizado se debe almacenar en galón plástico o bolsa plástica y eliminar en bolsa negra con desechos orgánicos no reciclables

UBICACIÓN DE LOS RESIDUOS

SITIO	CANECA	ALMACENAMIENTO	TIPOS DE RESIDUOS
Baños	Color negra	Almacenamiento temporal	Desechos
Zona de consumo o Salón	punto ecológico: Blanco- verde - negro	Almacenamiento temporal residuos	Blanca: papel, cartón, periódico, metal, revistas, plástico. Verdes: Desechos y residuos orgánicos aprovechables como restos de comida, desechos agrícolas, etc. Negra: papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados entre otros.
Cocina	verde-gris –	Almacenamiento temporal residuos	Blanca: papel, cartón, periódico, metal, revistas, plástico. Verdes: Desechos y residuos orgánicos aprovechables como restos de comida, desechos agrícolas, etc. Negra: papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados entre otros.
Cuarto almacenamiento temporal de residuos	Verdes (2) blanca (1) y (1) negra	Almacenamiento temporal residuos	Blanca: papel, cartón, periódico, metal, revistas, plástico. Verdes: Desechos y residuos orgánicos aprovechables como restos de comida, desechos agrícolas, etc. Negra: papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados entre otros.

ACTIVIDADES DE CLASIFICACIÓN, UBICACIÓN DE RECIPIENTES Y ESTABLECIMIENTO DE RUTAS Y FRECUENCIAS DE EVACUACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICIÓN FINAL:

Dentro de las áreas del servicio de alimentos se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso. Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso. En la caneca o recipiente se colocan bolsas plásticas para dicho residuo.

2.3. ENTIDAD DE ASEO

La entidad pública encargada del servicio de aseo es Empresa de acueducto, Lime SA Esp, quienes los martes, jueves y sábado. en el horario de la mañana retiran los residuos sólidos y líquidos del hogar infantil y los transportan para su disposición sanitaria final.

3. ACCIONES CORRECTIVAS

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

- Agotamiento por deficiencia en la programación de bolsas plásticas: se tiene ordenado la compra inmediata por caja menor.

- No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos.

- Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

- Cuando no es recogido el descomide este se dispone en las canecas ubicadas al exterior del Hogar Infantil

REGISTROS

Para el registro de los desechos del Hogar Infantil, se cuenta con un formato para tal fin. Anexo 3

PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

HOGAR INFATIL EL TRENCITO 2026



ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la preparación de alimentos son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos y contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

De acuerdo a lo anterior, se ha establecido un Plan de Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado y Recolección de Grasas con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico, debido al vertimiento de residuos orgánicos al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generados en los Centros de Fe y Alegría de Colombia para evitar que sean vertidas al sistema de alcantarillado, minimizando el impacto generado por los vertimientos de residuos orgánicos al recurso hídrico.

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO DE GRASAS AL INTERIOR DE LAS UNIDADES DE SERVICIO DE FE Y ALEGRIA DE COLOMBIA

REUTILICE UN GALÓN DE ACEITE Y ROTULELO CON LOS SIGUIENTES LOGOS





UBIQUE EN UN AREA DEL SERVICIO EL RECIPIENTE PLASTICO PREVIAMENTE ROTULADO Y MANTEGANDA CERRADO

Después de cada preparación emplee un embudo o recipiente para almacenar el aceite ya quemado o utilizado en el servicio, **NUNCA REUTILICE.**

Una vez se ha llenado el galón de aceite emplee la ruta de evacuación de residuos e informe a la Empresa de Servicios de Aseo que será evacuado los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la preparación de alimentos del Hogar infantil

ELEMENTOS Y CONDICIONES NECESARIAS PARA LLEVAR A CABO LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE ENCAPSULAMIENTO DE ACEITE VEGETAL USADO

Para la implementación del presente Plan se establecen los elementos básicos para el encapsulamiento del A.V.U, así como el uso de los Elementos de Protección Personal (EPP),

para su manipulación, los cuales son de gran importancia en el proceso para las unidades operativas de la entidad (tanto propias como tercerizadas) y la comunidad que voluntariamente quiera participar, asegurando la reducción del impacto negativo generado al recurso hídrico por el vertimiento de residuos orgánicos.

Bidón o recipiente:

Para realizar el encapsulamiento de los Aceites Vegetales Usados, las unidades operativas propias y tercerizadas de la SDIS deberán garantizar un bidón o recipiente con las siguientes características mínimas (ver Ilustración ***1***):

- El elemento debe ser de material plástico resistente.
- Color traslúcido.
- Agarraderas para su manipulación y transporte.
- Filtro ajustable al orificio superior para transvasar el A.V.U.
- Un embudo con filtro para aceites: Removible del bidón, el cual garantizará el ingreso de aceites y la percolación de los sedimentos que queden en el mismo.
- Sistema de cierre hermético del bidón.
- Rótulos visibles y legibles – “Aceites Vegetales



Embudo con filtro:

El bidón o recipiente debe contar con un embudo: elemento hueco en forma de cono, ancho en la parte superior y estrecho en la parte inferior, que sirve para hacer el trasvase del A.V.U, hecho en material resistente, de fácil encaje con el bidón y de fácil limpieza, el cual cuenta con un filtro o tamiz utilizado para remover los sólidos suspendidos (material orgánico) del Aceite Vegetal Usado (Ejemplo: ver Ilustración 2 e Ilustración 3). El embudo no debe separarse del bidón.

Ilustración 2: Filtro para el proceso de encapsulamiento de A.V.U.



Ilustración 3: Detalle del filtro del embudo.



UBICACIÓN DEL BIDÓN O RECIPIENTE DE A.V.U

Todas las unidades operativas ya sean propias o tercerizadas deben garantizar los elementos para el encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado (bidón o recipiente y embudo), para esto deben contar con un lugar determinado para su acopio temporal, éste espacio debe estar señalizado con un aviso rectangular,

letra color verde sobre fondo blanco, ser legible y claro cómo se puede apreciar en la ilustración 6.

Teniendo en cuenta lo anterior, el bidón o recipiente debe ubicarse de acuerdo a las siguientes condiciones:

- En un área alejada de estufas, hornos y demás fuentes de calor
- Un área donde no haya riesgo de derrames.
- Un área donde no obstaculice el desarrollo de las labores cotidianas del personal de la unidad operativa.

Por otro lado, se recomienda que el bidón o recipiente, bajo ninguna circunstancia se ubique en:

- El área de almacenamiento de alimentos e insumos de la unidad operativa.
- Zonas de salidas de emergencia.
- Zonas donde se pueda presentar contaminación cruzada.
- Zonas en las cuales puedan tener contacto con los participantes de los servicios.
- Zonas donde se presenten temperaturas extremas.
- Un lugar donde los rayos del sol sean directos al elemento.

Así m i s m o , estarán en espacios acondicionados para tal efecto, debidamente identifica



PARA IMPRIMIR Y HACER ENTREGA UNO PARA EL GALON Y EL OTRO PARA LA PARED DONDE SE UBICARA.







PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA EL TRENCITO

TABLA DE CONTENIDO

OBJETIVO GENERAL 3

OBJETIVOS ESPECÍFICOS 3

ALCANCE 3

1. **DEFINICIONES** 3
2. **PROCEDIMIENTO** 5
3. **PLAN DE CONTINGENCIA** 6
4. **REGISTROS** 6

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Hogar Infantil El Trencito con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Hogar Infantil y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

1. DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Acometida: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA

Cloro (Cl2) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.

Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.

Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción

Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

Desinfección: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta

Tanque: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos Patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) o filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC. (en Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

2. PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el Hogar Infantil El Trencito proviene del acueducto de Bogotá D.C.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra al Hogar Infantil se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

TRATAMIENTO PARA LA POTABILIZACIÓN El Hogar Infantil cuenta con ozonizador.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Número de tanques: 12
Capacidad: 1500 litros

Tipo y material de construcción: Plástico y Eternit
Ubicación: altillo cubierto

Frecuencia de limpieza y desinfección: Cada 6 meses

3. PLAN DE CONTINGENCIA

Ante suspensión del suministro de agua potable:

Se llama a bomberos para el suministro del agua o el acueducto para algún arreglo en general y se cuenta con 7 tanques de almacenamiento que garantizarían la prestación del servicio por un día.

4. REGISTROS

Todos los formatos se encontrarán en el anexo 4. Como medida preventiva el Hogar Infantil programara el servicio semestral para el lavado y desinfección de tanques. Este será realizado por la empresa contratada para el servicio que para el año 2019 es Fumisalud la cual acreditara los siguientes soportes:

- Formato de orden del servicio.
- Ficha técnica de los productos utilizados.
- Concepto higiénico sanitario de la empresa prestadora del servicio.

Se diligenciará el formato de seguimiento de acuerdo al procedimiento descrito a continuación:

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA

HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

El siguiente procedimiento tiene la finalidad controlar el proceso de lavado y desinfección de tanques de agua llevado a cabo en el Hogar Infantil El Trencito en busca de mantener la calidad del agua que se emplea para las diferentes operaciones del servicio, dentro de las instalaciones.

PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1. Obtenga el formato para el registro del lavado y desinfección de tanques de agua. 2. Fecha en que se realiza el procedimiento. 3. Escriba la Fecha de la próxima higienización de los tanques de agua. 4. Escriba el nombre del desinfectante utilizado (ver ficha técnica) 5. Diligencie el nombre del agente activo utilizado (Ver ficha técnica) 6. Escriba la concentración del desinfectante (Ver ficha técnica) 7. Escriba el nombre de la persona que realiza el procedimiento y/o el nombre de la persona responsable de la verificación del procedimiento	Personal área de Servicios Generales y/o Directora	Semestral

FORMATO DE CALIDAD DE AGUA

Este formato tiene como fin verificar de forma semanal que las características organolépticas del agua sean adecuadas



PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS Y AUXILIARES DE SERVICIOS GENERALES HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

OBJETIVO

El objetivo del plan de capacitación del plan de saneamiento básico y del manual de BPM, es el de socializar y reforzar los conocimientos de los y las manipuladoras de alimentos y auxiliares de servicios generales, con el fin de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades transmitidas por alimentos. El Ministerio de Salud informa que a través del Sistema Nacional de Vigilancia en Salud Pública – SIVIGILA, en el transcurso de 2016 se han notificado 59 brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA en establecimientos educativos y 3.235 casos individuales hasta la semana epidemiológica 36. Así mismo, se ha identificado que las causas más frecuentes de brote de ETA, corresponden a fallas en la manipulación, conservación, almacenamiento de alimentos y contaminación cruzada.

Por lo anterior expuesto se requiere que se realice capacitación continua y permanente, por parte de profesionales idóneos y con experiencia, a todo el personal que manipula los alimentos, con el fin de lograr la calidad en la prestación del servicio, prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, ofrecer las raciones de acuerdo con la edad de los escolares y prevenir accidentes de trabajo.

METODOLOGÍA

Debe ser teórico práctico dependiendo del tema que se va a tratar, del número de manipuladoras a capacitar y de los instructores que intervengan en cada evento. Para que la capacitación cumpla con los objetivos propuestos, los horarios no deben ser extensos. Para facilitar la capacitación en el plan de Saneamiento Básico se puede optar por la organización de subgrupos. La capacitación se realizará en lugares seleccionados por el operador que permitan la participación activa del personal manipulador y el desarrollo de habilidades en el ejercicio diario de sus labores en el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, garantizando la cantidad y calidad nutricional de las preparaciones de acuerdo con el ciclo de menús aprobado.

Para lograrlo es indispensable hacer énfasis en documentos de consulta, que le permitan reforzar el conocimiento adquirido en la capacitación desarrollada. Estos documentos deben contener conceptos básicos ajustados al nivel educativo del personal y en lo posible contener ejemplos de cada proceso, especialmente en lo relacionado con preparación de soluciones desinfectantes, diligenciamiento de

registros de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y de la calidad del agua. Igualmente disponer en el Hogar Infantil de avisos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura.

De cada capacitación se dejarán evidencias de estas actividades, así como, planes de mejora en caso de identificar dificultades. Así mismo, el personal supervisor del operador debe evaluar en sitio la implementación de los conocimientos adquiridos, mediante la observación directa del desarrollo de las actividades en el lugar de trabajo, el diligenciamiento de los registros establecidos y la supervisión de cada uno de los componentes de los planes establecidos.

El profesional a cargo, es el responsable de la recopilación del material fotográfico, registros de asistencia y expedición de certificaciones para ser adjuntadas a las hojas de vida. Partiendo del requisito establecido en los lineamientos, en el sentido de que el personal manipulador debe tener formación certificada en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con vigencia no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa, se debe realizar una inducción en la etapa de alistamiento, sobre sus responsabilidades y el papel que desempeñan en la operación del servicio de alimentación, así como, sobre el manejo y aplicación de los ciclos de menús que se van a implementar, las listas de intercambio y las guías de preparación.

TEMATICAS PLAN DE CAPACITACIÓN

Las capacitaciones sobre el Plan de saneamiento Básico deben ser desarrollados por un profesional con formación en el tema como lo establece el Ministerio de Salud en la Resolución 2674 de 2013

1. Limpieza y Desinfección.

En primer lugar, se debe enfatizar en la necesidad de realizar la limpieza de superficies, equipos y utensilios y el lavado de frutas y verduras antes del proceso de desinfección. Posteriormente realizar los cálculos por litro de agua para establecer las cantidades de desinfectante a utilizar, de acuerdo con lo establecido en el programa de limpieza y desinfección; entregando y explicando el material de consulta en lenguaje sencillo. Una vez realizada la demostración, solicitar al personal manipulador la práctica del procedimiento para evaluar y reforzar su formación. Para facilitar el aprendizaje por parte de las manipuladoras, los utensilios destinados para la dosificación de los productos de aseo que utilice el operador (jeringas, vasos medidores, goteros, entre otros), deben tener las unidades de medida en ml (mililitros). Así como, utilizar el recurso disponible para medir los tiempos de exposición de los equipos, utensilios, alimentos, superficies en la

solución desinfectante. El profesional debe ser exacto en las concentraciones de desinfectante a utilizar ya que éstas varían dependiendo del volumen de los alimentos o del tamaño de los espacios, superficies o ambientes. Es indispensable la toma de tiempo cuando los alimentos se encuentran en el proceso de desinfección para evitar contaminaciones químicas. En cada una de las actividades que se desarrollen debe hacerse énfasis en las prácticas higiénico sanitarias, como está establecido en el Programa de Limpieza y Desinfección del Plan de Saneamiento Básico, realizando la práctica del diligenciamiento de los formatos establecidos para el control.

2. Residuos Sólidos.

Solicitar al personal manipulador que den ejemplos de los posibles residuos que se generan en las actividades derivadas de la preparación de alimentos en los comedores escolares. Con base en esta información y la retroalimentación por parte del profesional, realizar demostración de la

separación de los diferentes tipos de residuos y su naturaleza. Se deben tener en cuenta los procedimientos de asepsia estipulados en el programa de limpieza y desinfección. Al personal manipulador presente en la capacitación, se deberá entregar bolsas para poner en práctica los procedimientos de depósito, rutas y frecuencia de evacuación. Así mismo, se debe disponer de los formatos de registro para la realización de ejercicios prácticos con los asistentes a la capacitación y lograr su correcto diligenciamiento. Es conveniente promover con la rectoría el reciclaje, para que éstos materiales sean utilizados en el programa de mejoramiento del medio ambiente que se realiza en las sedes educativas.

3. Control de Plagas.

Identificar los posibles sitios de ingreso y presencia de plagas, en las cocinas, comedores y bodegas de almacenamiento, con la participación de los asistentes al taller. Así como, las medidas preventivas que se deben realizar. Es importante enfatizar en los cuidados que se deben tener en cuenta en el alistamiento de las áreas, menaje y equipos antes de realizar la fumigación programada de acuerdo con los lineamientos. Igualmente dar a conocer el grado de toxicidad de los insumos que se vayan a utilizar y poner en práctica el proceso de limpieza y desinfección, después de realizada la fumigación. El profesional debe realizar ejercicios sobre el diligenciamiento de los formatos correspondientes con el personal manipulador para la verificación del programa implementado.

4. Control de Calidad de Agua

Es importante verificar si los participantes conocen el lenguaje técnico utilizado, como turbiedad, características sensoriales, entre otros; aclarando su significado. Para verificar las características físicas y sensoriales del agua (Turbiedad, color, olor y sabor), se debe contar con recipientes transparentes con el fin de realizar la visualización de estas características. Posteriormente solicitar a los participantes la identificación y registro de lo observado en los formatos de monitoreo. Por lo anterior se debe solicitar el hervido del agua para la preparación de los jugos y lavado de frutas y verduras en las sedes donde no se cuente con agua potable, demostrando que esta hierve a 100°C y que se requiere de 10 minutos después de iniciada la ebullición.

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

Fe y Alegría planeará en la etapa de alistamiento la capacitación básica del personal manipulador de alimentos y de los profesionales que apoyen los talleres, de acuerdo con el modelo de cronograma adjunto. Este cronograma debe enviarse a la coordinación y supervisión, para su aprobación, antes de la iniciación de la prestación del servicio. El cronograma de capacitación será objeto de seguimiento por parte de los profesionales de apoyo, por lo tanto, las modificaciones que se realicen, deben informarse a la coordinación y supervisión con la debida anticipación. La capacitación básica incluye la inducción y el desarrollo de los diferentes temas según la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Salud.

De cada evento de capacitación, así como, de los refuerzos, deben quedar evidencias: fotografías y registro de asistencia debidamente suscritos por los participantes. Estas evidencias deben reposar en una carpeta en la sede para la supervisión por parte de los profesionales y para soportar los planes de mejora.

1. Cronograma

CRONOGRAMA DE FORMACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

CRONOGRAMA PLAN DE FORMACIÒN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 2024						
MES	**TEMA**	**OBJETIVO**	**DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD**	**DURACIÒN**	**EVALUACIÒN**	**RESPONSABLE**
FEBRERO	Generalidades del plan de saneamiento	Dar a conocer el manual de plan de saneamiento básico.	Presentación de plan de saneamiento y sus programas	2 horas	Taller escrito	NUTRICIONISTA
MARZO	Programa de limpieza y desinfección	Promover una adecuada limpieza y desinfección en el hogar infantil en todos los aspectos.	Presentación de programa de limpieza y desinfección	2 horas	Taller escrito	NUTRICIONISTA
ABRIL	Programa de agua potable	Promover el adecuado uso y cuidado del agua.	Presentación de programa de agua potable	2 horas	Taller escrito	NUTRICIONISTA
MAYO	Programa de residuos solidos	Promover el adecuado reciclaje y su proceso.	Presentación de programa de residuos solidos	2 horas	Taller escrito	NUTRICIONISTA
JUNIO	Programa de vectores	Evitar presencia de plagas en el servicio.	Presentación de programa de vectores	2 horas	Taller escrito	NUTRICIONISTA

Se debe tener en cuenta que la Resolución No 2674 de 2013, establece 10 horas mínimo de capacitación por persona.

ANEXO PARA LA IMPLEMENTACION DE AJUSTES EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ANTE LA PRESENCIA DE BROTES EPIDEMIOLOGICOS INFECCIOSOS QUE IMPLIQUEN MODIFICACIONES EN LA PRESTACION DEL SERVICIO DEL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

Tabla de contenido

ANEXO PARA LA IMPLEMENTACION DE AJUSTES EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ANTE LA PRESENCIA DE BROTES EPIDEMIOLOGICOS INFECCIOSOS QUE IMPLIQUEN MODIFICACIONES EN LA PRESTACION DEL SERVICIO DEL HOGAR INFANTIL EL TRENCITO REFERENTE AL COVID 19 ..... ¡Error! Marcador no definido.

INTRODUCCIÓN **18**

OBJETIVO **18**

OBJETIVOS ESPECIFICOS **18**

NORMATIVIDAD **19**

1. DEFINICIONES **19**

2. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS **19**

2.1 ENFOQUE DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INFECCIONES 20

2.2MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL ESENCIALES ***21***

2.3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 21

2.3.1 LIMPIEZA 21

2.4 DESINFECCIÓN 24

3. CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA ***25***

3.1. Distanciamiento 25

3.2. Vestimenta e indumentaria 25

3.3 Ingreso de insumos al Hogar Infantil El Trencito. 25

3.4 Uso de tapabocas 26

4.CONTROL DE RESIDUOS 27

5.MEDIDAS PARA EL RETORNO TRAS EL CIERRE POR COVID 19 ..... **28**

INTRODUCCIÓN

El presente anexo busca complementar información del Plan de Saneamiento Básico del Hogar Infantil El Trencito para establecer procesos de higiene, limpieza y desinfección dentro de la contingencia presentada a nivel nacional frente a la presencia de la pandemia COVID 19, que ha implicado la modificación en la prestación de servicio del Hogar Infantil, específicamente su cierre y en caso de ser, un posible re apertura en el marco de dicha contingencia.

Teniendo en cuenta la importancia de aplicar prácticas sanitarias adecuadas, las cuales permiten controlar la diseminación de enfermedades infecciosas, no solo de aquellas transmitidas a través de enfermedades respiratorias como las virosis, sino también de control de infecciones transmisibles por los alimentos ocasionadas por la manipulación inadecuada de los alimentos o la contaminación cruzada por otras superficies contaminadas.

Este documento se proyecta teniendo en cuenta, que, en diciembre de 2019 apareció en Wuhan, China, una nueva enfermedad que presentaba síntomas de fiebre, cansancio, tos seca y dificultades respiratorias, la cual fue asociada a un nuevo coronavirus identificado como SARS-CoV-2, y la neumonía causada por la infección viral fue llamada COVID-19. El 11 de marzo de 2020 la Organización Mundial de la Salud (OMS) dado los niveles alarmantes de propagación y gravedad decreta el estado de pandemia de COVID-19 y con esta a nivel nacional se declaró el estado de emergencia, y con ella una cuarentena para toda la población del país, que implico el cierre de los Hogares Infantiles y la prestación del servicio a distancia para los menores de 5 años.

OBJETIVO

Establecer procesos referentes al Plan de Saneamiento Básico para la implementación del mismo, acorde a la contingencia presentada por COVID 19 en el país y sus implicaciones

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procesos adecuados para la realización de la limpieza y desinfección de manos y superficies en general, con la finalidad de evitar la transmisión de enfermedades infecciosas.
- Proporcionar información relevante y recomendaciones sobre el proceso de limpieza y desinfección del Hogar infantil, en situaciones de pandemias o epidemias como la ocasionada por el Coronavirus Sars COV-2(covid 19)
- Evitar que el Hogar Infantil sea un foco infeccioso para empleados y padres de familia que ingresen al Hogar Infantil

- Establecer procesos en caso de una reapertura de la prestación del servicio, en caso de reapertura

NORMATIVIDAD

- END 103:2020, Mascarillas quirúrgicas. Requisitos y métodos de ensayo.
- END 105:2020, Especificación normalizada para el desempeño de los materiales utilizados en mascarillas médicas.
- END 108:2020, Dispositivos de protección respiratoria. Medias máscaras filtrantes de protección contra partículas. Requisitos, ensayos, marcado.

1. DEFINICIONES

DESINFECCIÓN: Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
NOTA Es eficaz cuando la superficie está limpia, reduce aún más el riesgo de propagación de la infección.

LIMPIEZA: Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente

NOTA: La limpieza no necesariamente mata a los microorganismos, los elimina por arrastre junto con la suciedad e impurezas, al eliminarlos, disminuye su número y el riesgo de propagar la infección.

MICROORGANISMOS: Organismos microscópicos como bacterias, mohos, virus y parásitos que pueden encontrarse en superficies vivas e inertes.

NOTA: Los virus son agentes infecciosos microscópicos de estructura no celular que se sirven de una célula hospedadora para reproducirse. Sin embargo, pueden permanecer en superficies inertes por algún tiempo.

SUPERFICIES INERTES: Aquellas como los utensilios, mesas, pisos, pasamanos, y todo objeto inerte que puede contener microrganismos en su superficie

SUPERFICIES VIVAS: Superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo las áreas del cuerpo humano como las manos

2. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS

Teniendo en cuenta Los microorganismos están ampliamente presentes en la naturaleza, algunos son necesarios para cumplir funciones importantes en la naturaleza, otros, sin embargo, son agentes causales de enfermedades, llegan como agentes infecciosos por diversas fuentes de contaminación. Las manos, por ejemplo, son uno de los vehículos más habituales con que se desplazan microorganismos de un lugar a otro, especialmente si no se tienen hábitos adecuados de higiene. Los microorganismos también pueden transmitirse a través de alimentos o agua contaminados, a través de insectos, roedores, entre otros.

Por ello es importante impedir que los microorganismos infecten a las personas, cumpliendo lo siguiente:

a. Mantener la limpieza;
b. Separar alimentos crudos y cocinados;
c. Lavarse las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación.
d. Lavarse las manos después de ir al baño;
e. Limpiar y desinfectar todas las superficies, inclusive los empaques de los productos de consumo, especialmente en situaciones de brotes, epidemias y pandemias;
f. Proteger los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales;
g. Mantenerse alejado o tomar precauciones extremando medidas de higiene frente a personas sospechosas de ser portadores asintomáticos de una infección, o de mostrar signos evidentes de estar con alguna enfermedad infecciosa;
h. Usar mascarillas (tapabocas) y guantes de ser necesario, si hay exposición o riesgo al agente infeccioso.
i. En caso de toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo; desechar el pañuelo inmediatamente, lavarse las manos con jabón y desinfectarse las manos.

2.1 ENFOQUE DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INFECCIONES

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), la prevención y el control de las infecciones (IPC, por sus siglas en inglés) es un enfoque científico y una solución práctica cuyo propósito es prevenir el daño que las infecciones causan a la población. Se basa en las enfermedades infecciosas, la epidemiología, las ciencias sociales y el fortalecimiento de los sistemas de salud.

En el contexto de los hogares infantiles y los entornos de aprendizaje, se plantean medidas que pueden limitar la exposición a la enfermedad y reducir su probabilidad de transmisión entre los niños y niñas, agentes educativas y en general en todo el talento humano. Es importante tener en cuenta que, por sí solas, las medidas de prevención en los entornos educativos no impiden que la enfermedad aparezca en la zona; sin embargo, reforzar la vigilancia y la higiene puede, al menos, contribuir a reducir su propagación.

También vale la pena señalar que durante el brote actual del COVID-19, el cierre de los entornos educativos es una de las primeras medidas que las autoridades locales toman para proteger a la comunidad educativa.

2.2MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL ESENCIALES

1. *Lavado de manos*

El lavado de manos debe realizarse según las recomendaciones vigentes de la OMS, cada tres horas o cada vez que sea necesario, para tal fin se deben seguir las recomendaciones establecidas en su procedimiento

- Hay que asegurar que se disponga de agua potable en cantidades adecuadas (lo ideal es agua apta para el consumo; no obstante, la cantidad reviste suma importancia para dar prioridad a las prácticas de higiene) para la limpieza ambiental y la higiene personal.
- Disponer de agua corriente o reservorios y llenar los contenedores frecuentemente.
- Recomendar a los niños y niñas, a las agentes educativas y al personal en general que utilicen botellas de agua potable reutilizables.
- Es preferible que el personal que consuma alimentos dentro del Hogar Infantil, lleve sus alimentos y menaje completo
- Siempre que sea posible, proveer estaciones de agua potable con grifos accionados a pedal y dispensadores de agua con sensores para minimizar el contacto con las manos y reducir el riesgo de infección. En cuanto a los grifos corrientes, se deben limpiar regularmente junto con el lavado de las manos. También se deben suministrar toallas de papel para abrir y cerrar los grifos, y recipientes para desechar las toallas de forma segura.
- Toda el agua disponible debe tener una concentración residual de cloro libre de ≥ 0,5 mg/l después de, al menos, 30 minutos de contacto.

2.3LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección constituyen procedimientos claves para mantener las condiciones sanitarias en diversos ambientes. Fallas o insuficiencias en estos procedimientos son frecuentemente la causa de diversos brotes de infecciones de diferentes orígenes.

2.3.1 LIMPIEZA

El proceso de limpieza es aquel que permite retirar la suciedad visible de las superficies, el virus SARS 2 o Covid 19 es un coronavirus, el cual es fácilmente destruible cuando entra en contacto con emulsiones de grasa tipo jabón, por lo cual es fundamental que, en el proceso de limpieza, todas las superficies cuenten con

adecuada utilización de este elemento y tenga un tiempo de exposición al mismo de al menos 1 minuto.

Es importante comprender que los microorganismos están adheridos a las superficies junto con el polvo, grasa, mugre, suciedad, y algunas veces cuando las superficies no son adecuadamente limpiadas, en el tiempo llegan a formar biopelículas. Estas últimas, no se eliminan completamente con la limpieza, sin embargo, la experiencia ha demostrado que se elimina una gran parte de los microorganismos a través de la limpieza. Durante la desinfección deberán ser inactivados o eliminados los microorganismos que pudieron sobrevivir a la limpieza. La limpieza ambiental es una medida clave de prevención y control de las infecciones para prevenir la transmisión del COVID-19.

2.3.1.1 LIMPIEZA DE SUPERFICIES

Si las superficies inertes están sucias, es indispensable limpiarlas, usar agua y detergente o limpiador líquido. Las superficies y la ropa (cuando proceda) que se utiliza en todos los sitios donde los niños y niñas, agentes educativos y todo el talento humano pasan tiempo (aulas, comedor, salones de juego, salones para el personal, baños, etc.,) deben desinfectarse.

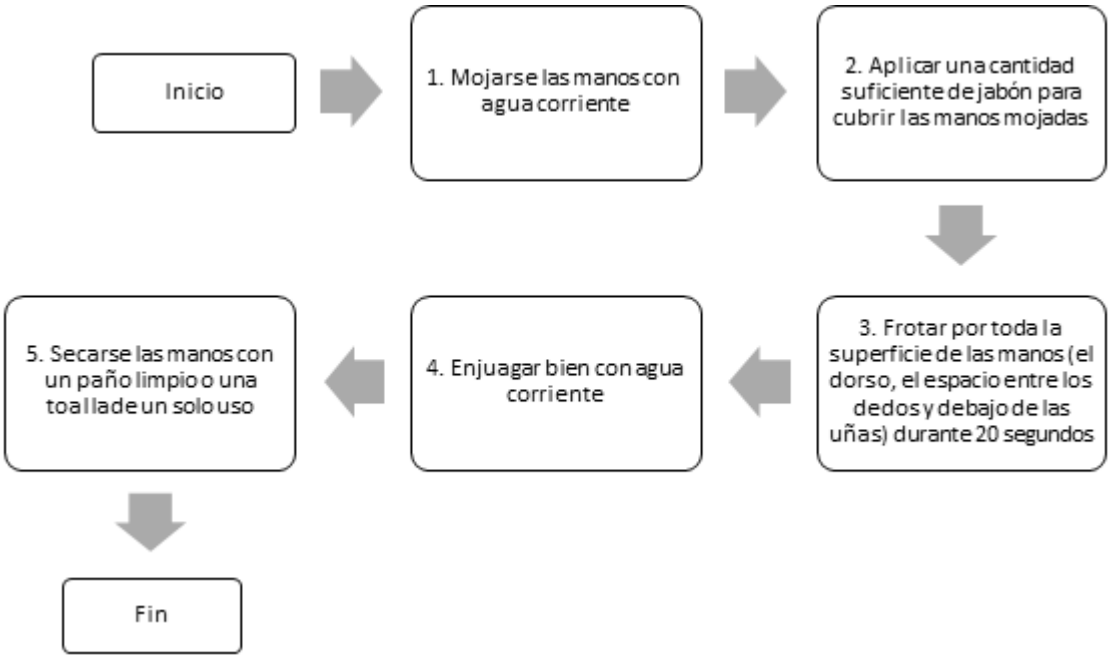
- Establecer horarios para la limpieza y la desinfección. (al menos tres veces por semana durante el cerramiento)
- Realizar este proceso en zonas de contacto frecuente del personal (manijas de puertas, teclados, mouse, escritorios, interruptores de luz, y otros elementos que sean manipulados con frecuencia por las manos humanas)
- Limpiar y desinfectar los objetos que se tocan con frecuencia –como materiales para jugar y elementos de enseñanza y aprendizaje– utilizando un trapo húmedo y un aerosol que contenga desinfectante.
- Limpiar las superficies que se tocan con frecuencia –como las manijas de las puertas, los tiradores de las ventanas, las mesas para comer, las barandillas– con un un aerosol que contenga desinfectante.
- Limpiar los pisos de salones y de los baños con detergente comercial y desinfectante.
- El personal de limpieza debe contar con equipo básico de protección (botas, guantes, máscaras) y recibir capacitación en prácticas seguras de desinfección de áreas.

2.3.1.2 LIMPIEZA DE MANOS E HIGIENE PERSONAL

La higiene de las manos y el cambio positivo de comportamiento, o adaptación, son medidas cruciales para prevenir y controlar las infecciones y, en el caso del COVID-19, para prevenir su transmisión en las escuelas.

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón por al menos 20 segundos, especialmente antes de preparar o manipular alimentos, después de haber estado en un lugar público, o después de sonarse la nariz, toser o estornudar o haber utilizado los servicios higiénicos (baños)
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar;
- Tener en cuenta que cuando las manos están muy sucias, lavarse con agua y jabón siempre será más efectivo que utilizar desinfectantes de manos con alcohol. El efecto detergente del jabón, unido a la fricción, basta para reducir la cantidad de microbios que alojamos en nuestras manos, así como para eliminar la suciedad y los restos de materiales orgánicos;
- Se debería considerar que al estornudar o toser en la mano se necesita algo más que un poco de alcohol en gel para desinfectarla. Esto se debe a que en el momento en el que las manos se contaminan con mucosa, esta actúa como un protector de los microbios y el desinfectante pierde eficacia en esas condiciones;
- La mejor y más fiable manera de prevenir el contagio de enfermedades virales y de minimizar el riesgo de contraerlo, es lavarse las manos con agua y jabón y evitar tocarse la cara en la medida de lo posible;
- Para obtener una limpieza integral, incluir el lavado hasta los codos; el lavado de manos frecuente con agua y jabón es la manera más eficaz de evitar el contagio;
- Se debería recordar que las manos transportan microorganismos de un lugar a otro, por lo que el lavado de las manos es muy importante.

Procedimiento lavado de manos



2.4 DESINFECCIÓN

La desinfección busca reducir por medio de agentes químicos y/o métodos físicos el número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud. La utilización del calor en forma de calor directo, vapor o agua caliente es un método muy seguro y es un método de desinfección muy utilizado para superficies inertes o superficies vivas como algunos alimentos, que no pierden sus características de alimentos frente a este tratamiento. En el caso de desinfección por productos químicos, se tienen los siguientes productos químicos más comúnmente utilizados:

a) Cloro y sus compuestos.
b) Alcohol al 70%.
c) Peróxido de hidrógeno.

Los coronavirus infecciosos pueden ser inactivados de las superficies de forma eficaz con una solución de etanol (alcohol al 62 % - 71 %), peróxido de hidrógeno (agua oxigenada al 0,5 %) o hipoclorito de sodio (clorox al 0,1 %), en solo un minuto.

2.4.1 DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

El hipoclorito de sodio se encuentra comercialmente al 5.25% y es utilizado en los hogares infantiles, este es adecuado para evitar infecciones por virus como el coronavirus.

- **Hipoclorito de Sodio al 0,1 %**:

a. Preparación de 1 L de hipoclorito de Sodio al 0,1 %: medir 20 ml de hipoclorito al 5.25% para 1 L de agua.
b. Hacer la dilución en un lugar ventilado.
c. Tomar la precaución de no inhalar la solución. (preferiblemente que el personal no se encuentre en el área de aspersión)
d. Seguir las instrucciones del fabricante para la aplicación.
e. Revisar la fecha de vencimiento para asegurarse de que el producto no haya vencido.
f. Nunca se debe mezclar cloro con amoníaco ni con otros productos de limpieza.
g. El hipoclorito de sodio que no esté vencida será eficaz contra los coronavirus si se lo diluye adecuadamente.
h. Dado que la concentración de 0,1 % de hipoclorito de sodio es alta para tener contacto directo con la piel, se debe utilizar guantes para aplicarla.
La desinfección debe ser frecuente: aplicar con guantes si se usan guantes reutilizables, esos guantes deben estar dedicados a la limpieza y desinfección de

superficies y no deben usarse para otros fines; y lavarse las manos luego de retirarse los guantes.

NOTA: Para frutas, verduras, hortalizas y demás alimentos se continúa con el protocolo de limpieza y desinfección establecido.

2. CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA

3.1. Distanciamiento

El distanciamiento es otra forma de prevención para el contagio del Covid-19, por ello es importante imponer esta medida en el hogar infantil, evitando las aglomeraciones y procurando mantener distancias de separación de al menos dos metros entre el personal del hogar infantil y o visitantes.

3.2. Vestimenta e indumentaria

Teniendo en cuenta que el virus puede sobrevivir en la ropa se debe evitar salir a la calle y transportarse con el uniforme de trabajo por ello debe cambiarse al momento de llegar al hogar infantil y guardar la ropa en una bolsa estableciendo un lugar para disponer de estos implementos.

3.3 Ingreso **de insumos al Hogar Infantil El Trencito.**

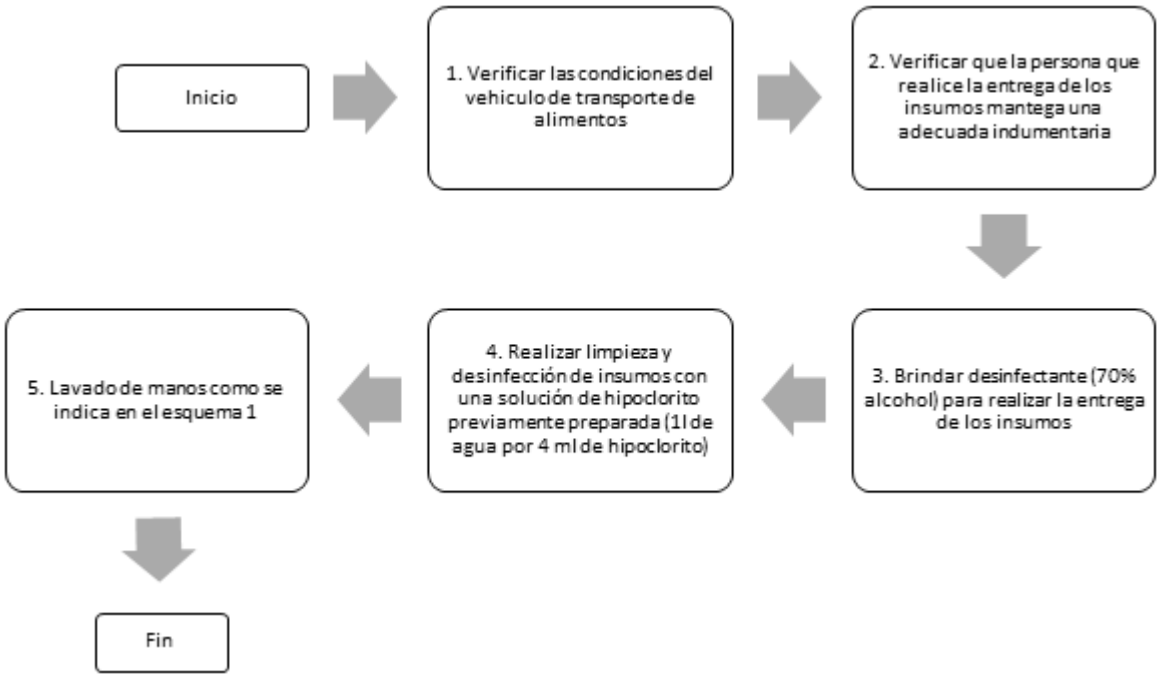
1. toda persona que ingresa al Hogar Infantil tendrá un lavabo dispuesto para el lavado de manos, en el área externa a salones y oficinas de la primera planta, allí se contará con jabón, toallas desechables, además se entregará el tapabocas y en el caso de los proveedores que ingresen, también se entregaran guantes de manipulación.

2. al ingreso el personal de vigilancia tendrá solución de alcohol para ser rociado sobre las prendas de vestir de todo el personal que ingrese al Hogar Infantil

- **Ingreso de materiales de aseo y papelería**: En el Hogar Infantil El Trencito se estableció que el ingreso de materiales de aseo y papelería, se realizará en la primera planta en la zona de lavandería, sin embargo, debe ubicarse una mesa para la ubicación de estos elementos que no han sido desinfectados, posterior a su descargue, el personal de servicios generales, realizara la adecuada desinfección de acuerdo al procedimiento indicado anteriormente

- **Ingreso de alimentos**: se realizará en la segunda planta del Hogar Infantil, en el comedor (un área del mismo destinado solo para recepción) y el personal manipulador de alimentos realizara el proceso de limpieza y desinfección de los mismo y lo ubicara en la zona correspondiente según corresponda (si es la Ración para Preparar RPP, se ubicará en las áreas destinadas para tal fin).

Esquema 2. Ingreso de insumos al hogar infantil.



3.4 Uso de tapabocas

Dentro de la indumentaria de todo el personal del Hogar Infantil debe utilizarse el tapabocas desechable, el cual debe utilizarse de forma adecuada como lo muestra la imagen



La duración del tapabocas no debe ser mayor a seis horas, este no debe manipularse durante su uso por el riesgo de contacto con las manos, y en caso de ser necesario retirarlo, debe hacerse por los hilos laterales de colocación, nunca desde las áreas en contacto con el rostro.

4.CONTROL DE RESIDUOS

Es importante recoger, almacenar, trasladar y eliminar adecuadamente los residuos y desechos generados, en particular, recoger y eliminar los pañuelos de papel utilizados para toser y estornudar, los materiales para la higiene menstrual y los elementos de limpieza que hayan sido utilizados.

- Contar con contenedores de residuos accionados por pedal y con bolsas en su interior.
- Si no se cuenta con estos, se deben preferir los contenedores abiertos a los que se abren/cierran manualmente, ya que esto expone a contraer la infección.
- Los materiales para la gestión de la higiene menstrual y los pañuelos de papel utilizados para toser y estornudar deben eliminarse correctamente en recipientes ubicados en los aseos de las niñas, los niños agentes educativas y personal de talento humano, y deben recogerse y eliminarse de forma segura.

5.MEDIDAS PARA EL RETORNO TRAS EL CIERRE POR COVID 19

- En caso de una eventual orden de reapertura habiéndose eliminado la pandemia, se retornará a las funciones habituales establecidas por el Plan de Saneamiento Básico
- En caso de una orden de reapertura a las funciones habituales del Hogar Infantil con presencia de la Pandemia esta debe realizarse bajo los mismos parámetros mencionados en este protocolo, pero ajustando los horarios de trabajo y de ingreso y salida de niños, padres de familia y personal, en el cual se garantice el distanciamiento de 2 metros de distancia, y el funcionamiento por jornadas, además del uso adecuado de implementos de bioseguridad, como tapabocas en todos los individuos y la cuarentena de personas que estén en contacto con otras personas con síntomas respiratorios y/o en caso ser ellos quienes presenten dicha sintomatología

FORMATOS

12.1. Formato de limpieza y desinfección

Formato 1. Limpieza y desinfección de servicio de alimentos



REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:		MES:	
Instrucciones: Diligenciar C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica				AREA	

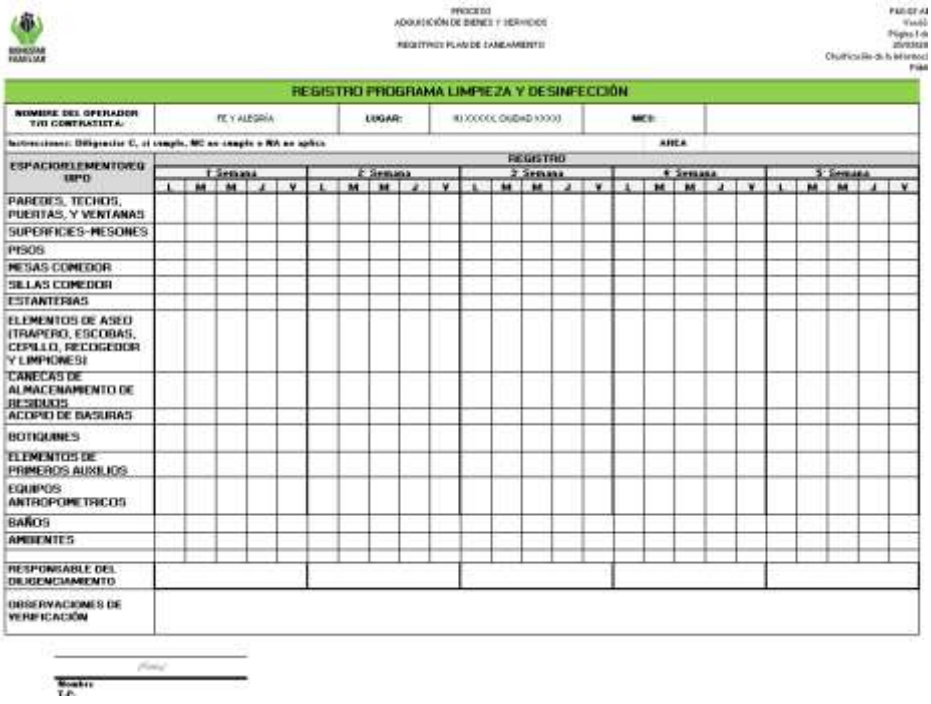
ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1 Semana					2 Semana					3 Semana					4 Semana					5 Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
FRUTAS																										
VERDURAS																										
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS																										
SUPERFICIES-MESONE																										
EQUIPOS DE COCINA (NEVERAS, ESTUFAS)																										
LAVAPLATOS																										
MENAJE																										
LOZA INFECTADA																										
ESTANTERIAS																										
ESTIBAS, CANASTILLAS Y CONTENEDORES																										
TRAMPA DE GRASAS Y FILTRO DE AGUA																										
CONECTAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																										
PISOS																										
AMBIENTES																										
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										

Firma

Nombre

T.P.

Formato 2. Limpieza y desinfección de áreas comunes



PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRÍA	LUGAR:	(E) XXXXX, CIUDAD XXXX	MES:	
Instrucciones: Diligencie C, si cumple, NC no cumple o NA no aplica				AREA	

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, Y VENTANAS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
PISOS																									
MESAS COMEDOR																									
SILLAS COMEDOR																									
ESTANTERIAS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ACOPIO DE BASURAS																									
BOTIQUINES																									
ELEMENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS																									
EQUIPOS ANTROPOMETRICOS																									
BAÑOS																									
AMBIENTES																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									

(Firma)
Nombre
T.D.

Formato 3. Limpieza y desinfección de baños

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - BAÑOS	VERSIÓN 1 FECHA 10/06/2021

CENTRO ______________________ USO: NIÑOS ☐ ADULTOS ☐

Califique el estado del lugar de acuerdo a la sigu Bueno -B Regular -R Malo -M

Registre el suministro de papel higienico y/o jabón líquido Si - S No - N No aplica NA

FECHA Y HORA		PISOS	PAREDES	TECHOS	VENTANAS	PUERTAS	ESPEJO	LAVAMANOS	INODOROS	PAPEL HIGIENIC	JABÓN LIQUID	RESPONSABLE	SUPERVISOR

OBSERVACIONES:

3.1. Formato de verificación de manejo de residuos solidos

PROCESO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE CENTROS REGISTRO DE PRODUCCIÓN Y NUTRICIÓN CONTROL DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	Versión 5 Fecha: 23/01/2022

CENTRO:______________________ UBICACIÓN: ______________________

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FECHA	SE REALIZA SEPARACIÓN EN LA FUENTE TODOS LOS DÍAS	ÁREA (DE DONDE SE RETIRÓ LOS RESIDUOS)	TIPO DE RESIDUO (O,I,R,AVU)	CANTIDAD (KILOS/ No BOLSAS)	VERIFICACIÓN DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS (RECIPIENTES) CUENTAN CON TAPA CUMPLE		ESTÁN MARCADAS CUMPLE		CUENTAN CON BOLSA CUMPLE		ADECUADA UBICACIÓN EN EL ÁREA CUMPLE		EN BUEN ESTADO CUMPLE		RECOLECTOR DE BASURA (EXTERNO AUTORIZADO)	RESPONSABLE
DD-MM-AA	SI / NO				SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		

Tipo de Residuos: O: Orgánico; I: Inorgánico; R: Reciclable; AVU: Aceite Vegetal Usado

VERIIFCADOR:

OBSERVACIONES

Formato de control de plagas y vectores

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																								
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:	FE Y ALEGRIA				LUGAR:														FECHA:					
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin abertura		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin abertura s		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS				CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES			
	Cumple	No cumpl	Cumple	No cumpl	Cumple	No cumpl	Cumple	No cumpl	Cumple	No cumpl	Cumple	No cumpl	Cumple	No cumpl	SI	TIPO DE PLAGA	NO						
COCINA					x												x							
COMEDOR						x									x	cucaracha			L&D	3-mar-21				
BODEGA DE ALIMENTOS																			sellar la ventana					
SALONES																								
AREA ADMINISTRATIVA																								
EXTERIORES/ A.REAS VERDES																								
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																								
AREA DE ALMACENAMIENTO (OTROS)																								
AREA DE MATERIAL DIDACTICO																								
BAÑOS																								
ZONA LAVANDERIA																								
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																								

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

Formato calidad del agua reservada

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

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

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

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

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Filtro de agua			
(incluir otros)			

(Firma)

Nombre
Cedula

Ilustración 1