BIENESTAR FAMILIAR

FUNPERS

UNDACION DE PROFESIONALES ENFOCADOS A LA RECONSTRUCIION SOCIAL

2020

Manual Plan de Saneamiento Básico





PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CDI INSTITUCIONAL

MARYELY LILIBETH

NARVAEZ CABRERA

NUTRICIONISTA DIETISTA

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 4

JUSTIFICACIÓN 5

OBJETIVO GENERAL 6

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: 6

UBICACIÓN DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL 7

ALCANCE 8

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 8

1 PROGRAMA: LIMPIEZA Y DESINFECCION 9

1.1 OBJETIVOS 9

1.2 ALCANCE: 9

1.3 DEFINICIONES BÁSICAS: 10

1,4 CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL 11

1,5 NORMAS DE HIGIENE PARA LOS OPERARIOS 11

1,6 METODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 12

..... 12

1,7 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 12

1,8 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS 19

1,9 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR 19

1,10 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES (VARICELA, SARAMPION, ETC) EN LOS NIÑOS(AS) QUE ASISTEN EN LA UNIDAD DE SERVICIO 20

1,11 CRONOGRAMA RESUMEN PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN BODEGA 20

1,12 MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS 20

1,13 LAVADO DE MANOS 21

1.14. FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 21

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS....23
2.1 OBJETIVOS....23
2.2 ALCANCE....23
2.3 DEFINICIONES BÁSICAS....23
2.4 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO....24
2.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS....25
2.6 MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO....26
2.7 CONSIDERACIONES DURANTE UNA FUMIGACION....26
2.8 MÉTODOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS....27
2.9 FICHAS TÉCNICAS PARA EL CONTROL QUÍMICO DE PLAGAS....27
3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS....34
3.1 OBJETIVOS....34
3.2 ALCANCE....34
3.3 DEFINICIONES BÁSICAS....34
3.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS....36
4. SUMINISTRO DE AGUA....37
4.1 OBJETIVOS....37
4.2 DEFINICIONES BASICAS....37
4.3 ALCANCE....37
4.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA....38
4.5 PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA....38
4.6 PROCEDMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA....38
5. PROGRAMA DE CAPACITACION....40
5,1 OBJETIVOS....40
5,2 ALCANCE....40
ANEXOS....41
FORMATO 1. REGISTRO DE VERIFICACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCION....41
FORMATO 2. PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS....42
FORMATO 3. REGISTRO DE VERIFICACIÓN, PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS....43
BIBLIOGRAFIA....44

INTRODUCCIÓN

La Primera Infancia ha sido tema prioritario de la política social del país, en ese sentido el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) ha liderado y coordinado la política a favor de la infancia y la familia, la cual busca garantizar los derechos de los niños y niñas, asegurando su protección cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad.

Los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) promueve el desarrollo integral y propician la participación de los niños y familias como sujetos de derechos, para ello se crean los planes de saneamiento básico, que corresponden a la aplicación de medidas o estrategias que permitan controlar y prevenir el riesgo de contaminación y transmisión de enfermedades, teniendo como objetivo mejorar las condiciones sanitarias de la población a ser atendida, estos planes están desarrollados a partir de programas, necesidades o falencias diagnosticadas buscando la protección, la mejora del ambiente, el entorno y garantizar un nivel de salubridad óptimo.1

[1] Fuente: Lineamiento Técnico Administrativo Modalidad Hogares Comunitarios de Bienestar Grupo de Prevención marzo 07 de 2011./ Lineamiento Técnicos Modalidades Hogares Infantiles – Lactantes Y Preescolares, Bogotá junio 2006.

JUSTIFICACIÓN

La EAS FUNPERS Fundación de Profesionales Encaminados a la Reconstrucción Social, como operador del programa del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar en la atención a la primera infancia desde la modalidad Institucional, del municipio del Valle del Guamuez pretende establecer el siguiente plan de saneamiento básico el cual contará con las especificaciones exigidas según la Resolución 2092 de 2006 y el Decreto 3075 de 1997.

Por las consideraciones anteriores es importante la elaboración del diseño y la aplicabilidad de cada uno de los diferentes programas, con el respectivo diligenciamiento de formatos de entrega de RPP Y AAVN en esta etapa de emergencia COVID19, siempre en función de proteger la salud de los niños y niñas usuarios de los distintos CDI, ya que los paquetes de alimentos almacenados deben ser sanos, seguros y nutricionalmente viables.

A continuación, se relacionan los contenidos temáticos en los que se proyecta capacitar al personal manipulador de alimentos que labora en cada uno de los Centros de Desarrollo Infantil CDI, garantizando eficacia e inocuidad en las operaciones de manipulación, disposición, limpieza y desinfección de cada una de las áreas que conforman las áreas de trabajo.

OBJETIVO GENERAL

- Establecer los principios básicos del Plan de Saneamiento básico según las características propias del CDI, el cual debe estar acorde con los lineamientos establecidos por el ICBF**.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Garantizar la existencia y la aplicación de los procesos descritos en el plan de saneamiento en el CDI
- Detallar los componentes del plan de saneamiento y los procesos a seguir en el cumplimiento de éstos.
- Capacitar y orientar al personal que labora en el CDI sobre los procesos.

UBICACIÓN DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL

Las instalaciones de los Centros de Desarrollo Infantil CDI, del municipio Valle del Guamuez - Putumayo- Colombia; se encuentran ubicados de la siguiente manera

CDI	BARRIO	DIRECCIÓN	CANTIDAD USUARIOS
BOSQUE ENCANTADO 1	B/SAN FRANCISCO La Hormiga	SIN NOMENCLATURA	153
BOSQUE ENCANTADO 2	B/EL RECREO La Hormiga	SIN NOMENCLATURA	107
CAMINOS DE ESPERANZA 1	B/LA ESMERALDA La Hormiga	SIN NOMENCLATURA	81
CAMINOS DE ESPERANZA 2	INSPECCIÓN EL PLACER	SIN NOMENCLATURA	22
SEMBRANDO SEMILLAS DE ESPERANZA	INSPECCIÓN EL TIGRE	SIN NOMENCLATURA	47

ALCANCE

El presente documento está dirigido al personal que participa en actividades de disposición, manipulación y distribución de alimentos en los distintos Centros de Desarrollo Infantil CDI de la modalidad institucional que opera la Fundación de Profesionales Enfocados a la Reconstrucción Social FUNPERS, para dar cumplimiento a las indicaciones exigidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Decreto 3075/1997).

Para dar cumplimiento al plan de saneamiento básico, dicho plan contiene los diferentes procedimientos que debe cumplir para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, así mismo que incluye como mínimo los siguientes programas:

Programa de Limpieza y Desinfección
Programa de Control Integrado de Plagas
Programa de Desechos Sólidos (basuras)
Programa de Monitoreo de calidad del agua

1 PROGRAMA: LIMPIEZA Y DESINFECCION

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplica en el CDI cuyo propósito es reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, planta física, área de preparación de alimentos y en general en todas las instalaciones, haciendo de este un sitio optimo en calidad e higiene para la prestación del servicio.

El plan de limpieza y desinfección se determinará en cada caso, evaluando las necesidades higiénicas en función del riesgo sanitario, teniendo en cuenta que de forma general han de limpiarse todas las áreas y desinfectarse aquellos elementos que entren en contacto directo con los alimentos.

Este programa debe considerar que las labores de limpieza son realizadas por el personal encargado del proceso, por lo que deberán ser capacitados y tener acceso a este documento. En este programa se describe cada uno de los procedimientos y pasos que deberán realizarse en la limpieza y desinfección, así como la frecuencia los instrumentos a utilizar, los desinfectantes y sus respectivas concentraciones, así mismo ha de asegurarse que dichos procedimientos se apliquen y se cumplan.

1.1 OBJETIVOS

GENERAL:

- Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los niños y niñas durante la prestación del servicio.

ESPECÍFICOS:

- Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las aéreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas y personal que están en contacto con los alimentos.
- Brindar conocimientos esenciales en materia de la labor realizada en el CDI.
- Desarrollar actitudes de conducta que beneficien la higiene personal y la organización del trabajo, favoreciendo la calidad del alimento.
- Incrementar el sentido de responsabilidad en el manipulador de alimentos hacia los demás, dada la trascendencia del servicio que prestan.

1.2ALCANCE:

Este procedimiento se aplicará en el CDI Fronteras de paz (1), específicamente en las siguientes:

- Áreas: cocina, baños, salones, comedor, bodega de almacenamiento de alimentos, patio áreas comunes u otro.
- Superficies: como los mesones o mesas, gabinetes, entrepaños y/o anaqueles, ventanas entre otros.
- Equipos y/o utensilios: Tales como licuadora, nevera, estufa, menaje, ollas, cubertería, entre otros.
- Ambientes.
- Materias primas y/o Insumos que entren en contacto con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los mismos.

1.3DEFINICIONES BÁSICAS:

Limpieza: La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.
Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.
Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.
Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microrganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropilico.

Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes).
Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.
Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar al alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.
Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

1,4 CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL

- Reconocimiento previo a la contratación.

Se refiere a los requisitos de salud (enfermedades preexistentes, exámenes, vacunaciones, etc.) que serán solicitados a los manipuladores.

- Evaluaciones periódicas.

Se refiere a los controles microbiológicos, vacunaciones, exámenes de salud que serán practicados en los manipuladores de alimentos.

- Vestido y calzado

-Deberán ser de color blanco y de material de fácil lavado y adecuados para el proceso.
-Antes de ingresar al área de proceso, deben cambiar su ropa de calle por la de trabajo, la cual deberá estar limpia.
-La ropa de calle deberá guardarse en los vestidores fuera del área de proceso.
-Los accesorios del vestido que deberá utilizar los operarios son: cofia, tapabocas y delantal.
-Después del cambio de ropa de trabajo, antes de ingresar al área de proceso, deberá lavar su calzado, en primera instancia y después sus manos.

1,5 NORMAS DE HIGIENE PARA LOS OPERARIOS

Los alimentos deben ser elaborados por personal sano y limpio, para lo cual es importante seguir las siguientes recomendaciones:

-Antes del ingreso a proceso los manipuladores deberán lavarse las manos.
- Los manipuladores deben estar provistos de ropa limpia y utilizar protección en la cabeza y en los pies.
- El personal debe mantener el pelo corto, uñas cortas y limpias, afeitarse, no utilizar durante el proceso relojes, anillos, aretes, cadenas, brazaletes, etc.
- Al ingreso a la unidad de servicio, el manipulador debe tener limpio su calzado y las manos, luego desinfectárselas con la solución destinada para tal fin. Esta operación debe repetirse cada vez que el operario deba retirarse e ingresar nuevamente a la unidad de servicio, durante la jornada laborable.
- No debe manipular los alimentos un manipulador, con heridas o con síntomas de alguna enfermedad.
- No se permite el ingreso a la planta de un manipulador, en estado de embriaguez o con síntomas de haber ingerido algún fármaco o droga ilícita.
- Durante la jornada de trabajo los utensilios y herramientas de trabajo no pueden retirarse de las salas de proceso
- El personal debe velar porque los equipos y utensilios de trabajo permanezcan limpios y en buen estado.

1,6 METODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

A) Recoger o ***proteger*** los alimentos que pueden contaminarse en el proceso de limpieza.	
B) **Eliminar** la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto: recogiendo, frotando o cepillando.	
C) **Enjuagar** previamente, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente para evitar acumulación de suciedad en el agua de lavado.	
D) **Aplicar el detergente** o desengrasante, siguiendo las instrucciones del fabricante	
E) **Aclarar con agua** y abundante para retirar los restos de suciedad y de detergente	
F) **Aplicar el desinfectante**, teniendo en cuenta el tiempo de aplicación y la concentración del producto.	
G) **Aclarar**, finalmente, cuando el desinfectante lo requiera (los clorados o lejías, por ejemplo).	
H) Si el desinfectante aplicado lo requiere, **se secará** lo antes posible con materiales de un sólo uso (papel desechable).	

1,7 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIEZA DE INSTALACIONES – COCINA

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies de la cocina mesón, estufa. 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 3. No enjuague.	Limpieza Y Desinfección una vez por semana	• Tapaboca • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas.
VENTANAS	1. Use guantes plásticos para iniciar actividad. 2. Recoja los residuos de grasa y polvo, dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue el área con esponja. 4. Enjuague con abundante agua	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. Aplique en el área y dejar actuar por 30 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapaboca • Guantes plásticos • Cepillo • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica
MESON	1. 1 Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2 Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica • Tapaboca

PISOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar actividad. 2. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufa y nevera). 3. Recoja los residuos y dispóngalos en bolsa plástica. 4. Prepare solución de agua con detergente y cepille hasta remover grasa y mugre de la superficie. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	• Tapaboca • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica • Escoba. • Recogedor • Balde plástico
PUERTA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca. 3. Recoja el polvo. 4. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 3. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Bolsa plástica • Balde plástico • Esponja abrasiva.
CANECAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección tres veces por semana	• Tapabocas • Guantes plásticos • Agua • Detergente. • Hipoclorito. • Toallas. • Balde plástico • Esponja y/o cepillo
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del servicio y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	• Atomizador • Agua • Hipoclorito

ÁREA DE COCINA – MENAJE UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PLATOS, VASOS , POCILLOS Y CUBIERTOS (CUCHARAS, TENEDORES Y CUCHILLOS)	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la mugre y la grasa del utensilio. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja platos, vasos y pocillos y deje actuar por 10 minutos. 3. Deje escurrir. No enjuagar.	Limpieza y desinfección a diario	○ Tapaboca ○ Guantes plásticos ○ Agua ○ Detergente. ○ Hipoclorito. ○ Toallas. ○ Esponja y/o cepillo ○ Balde plástico
NEVERA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire de la nevera todos los alimentos y residuos, estos últimos dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja restriegue hasta remover la suciedad del área. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 1 minuto 3. Deje secar no enjuague	Limpieza y desinfección una vez por semana	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos ○ Bolsa plástica ○ Toallas ○ Esponja ○ Balde plástico ○ Agua ○ Detergente. Hipoclorito
ESTUFA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar esta actividad 2. Retire los residuos, dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente/desengrasante y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la grasa y suciedad. 4. Con una toalla limpia y seca reitere la suciedad disuelta en el detergente.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito y aplique en la estufa de actuar por 1 minuto. 3. No enjuague	Limpieza y desinfección debe hacerse dos veces por semana	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos, Bolsa plástica. Toallas, ○ Esponja abrasiva Balde plástico ○ Agua ○ Deter gente ○ Hipocl orito
LICUADORA	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2 Desenrosque la base de la licuadora, retire los restos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos orgánicos. 3. Prepare una solución de agua con detergente y frote con esponja la base de la licuadora y el vaso. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja el vaso y la base de la licuadora en la solución de hipoclorito y deje actuar por 1 minuto. 3. Deje escurrir. No enjuagar.	Limpieza y desinfección a diario a diario	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos, ○ Bolsa plástica ○ Toallas ○ Esponja ○ Balde plástico ○ Agua ○ Detergente. ○ Hipoclorito

AREA DEL BAÑO

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: . Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico . Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. . Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. . No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos ○ Cepillo ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito ○ Toallas
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. 3. Retire con una toalla limpia y seca el polvo y suciedad adherida. 4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. 5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: . Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. . Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. . Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. . No enjuague	Limpieza y desinfección se realiza a diario	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos ○ Toallas ○ Esponja abrasiva ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito
PISOS	1 Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. 3. Prepare una solución de agua con detergente 4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito. Aplique en el área deje actuar por 30 minutos. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos, ○ Bolsa plástica, ○ Escoba, ○ Cepillo ○ Balde plástico ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito
PUERTA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo con una toalla limpia y seca 3. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restriegue hasta que remueva la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfecte una vez por semana	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos ○ Toallas ○ Esponja abrasiva Balde plástico ○ Agua ○ Detergente

BACENILLA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Elimine las heces en el sanitario. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad y restos de heces. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de agua en un rociador. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior. 3. No enjuague. hipoclorito de 5ml por cada 1litro	Limpieza y desinfección a diario, cada vez que sea utilizada durante la jornada.	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos. Cepillo ○ Balde plástico ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito
CANECA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos ○ Toallas ○ Esponja abrasiva y/o cepillo ○ Balde plástico ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del baño y dejar caer hasta el piso	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	○ Atomizador ○ Agua ○ Hipoclorito

ÁREA SALÓN COMEDOR Y DEMAS INSTALACIONES

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón. 3. Retire la suciedad que se encuentre en el área con una toalla limpia y seca. 4. Prepare solución de agua con detergente y con un cepillo/esponja restriegue hasta remover la suciedad. 5. Limpie la suciedad disuelta en el detergente hasta secar el área de techo y pared con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1 litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección semanal	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos ○ Toallas ○ Cepillo/ esponja ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito

MESAS Y SILLAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario, entre comidas.	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos ○ Toallas ○ Esponja abrasiva ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Recoja los residuos con una escoba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos Escoba ○ Cepillo ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito
MATERIAL DIDACTICO Y MOBILIARIO	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad 4. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos ○ Toallas ○ Esponja abrasiva ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito
CANECA	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección a Diario	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos, ○ Toallas Esponja abrasiva y/o cepillo ○ Balde plástico ○ Agua ○ Detergente ○ Hipoclorito
AMBIENTE	N.A	La desinfección se realizará diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del salón/comedor y dejar caer hasta el piso.	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 2 veces al día (antes de iniciar labores, después del almuerzo)	○ Atomizador ○ Agua ○ Hipoclorito

FORROS DE LAS COLCHONETAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad. 3. Retire la suciedad disuelta en el detergente Con una toalla limpia y seca	La desinfección se realiza después de la limpieza, 1 Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2.Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 15 minutos 3. No enjuague	Limpieza y desinfección semanal	○ Tapabocas ○ Guantes plásticos. ○ Esponja abrasiva ○ Balde plástico ○ Agua, Detergente ○ Hipoclorito

1,8 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

AREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
FRUTAS Y VERDURAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 3. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 4. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. 5. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 1 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja las frutas/verduras y deje actuar por 3 minutos. 3. Enjuague con abundante agua	Limpieza y Desinfección se hace a diario, de acuerdo a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	○ Tapaboca ○ Guantes Plásticos ○ Cuchillo ○ Recipiente plástico ○ Agua ○ Hipoclorito

1,9 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Frutas y verduras	1 ml * 1lt de agua	3 minutos
Baños (superficie y accesorios)	5ml* 1lt agua	30 minutos
Menaje y Cubiertos	2ml*1lt de agua	10 minutos
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	2ml*1lt de agua	1 minuto
Cocina(superficies y mesones)	4ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	2ml* 1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchoneta	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	5ml*1lt de agua	10min
Ambientes	2ml * lt de agua	N.A

OBSERVACIONES:
Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas.
Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área.

1,10 CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES (VARICELA, SARAMPION, ETC) EN LOS NIÑOS(AS) QUE ASISTEN EN LA UNIDAD DE SERVICIO

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Baños (superficies, accesorios y bacenillas)	10 ml* 1lt de agua	35 min
Menaje y Cubiertos	5 ml * 1lt de agua	15 min
Cocina(superficies y mesones)	8 ml * 1lt de agua	30 minutos
Salón/comedor (Superficies)	8 ml* 1 lt de agua	30 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	4ml* 1lt de agua	20 minutos
Forros de colchonetas	8 ml* 1lt de agua	20 min
Material Didáctico y Mobiliarios	5 ml * 1lt de agua	20 min
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	10 ml*1lt de agua	20 min
Ambientes	4 ml * lt de agua	N.A

1,11 CRONOGRAMA RESUMEN PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN BODEGA

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIA	SEMANAL
PAREDES Y TECHOS		X
VENTANAS Y PUERTAS		X
MALLAS ANTI-INSECTOS		X
PISOS	X	
MESONES	X	
CANASTILLAS	X	
TRAPEROS Y ESCOBAS	X	

1,12 MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

- 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 desinfectantes para lograr el mismo efecto.
- 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.
- 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.
- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.
- Avanzar siempre de los más sucio a los más limpio y de lo más alto a lo más bajo.
- 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.

1,13 LAVADO DE MANOS

- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.
- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.



Fuente: www.nutri-salud.com/articulos/manipulacion de alimentos Blog.jafqui.com/como-evitar-intoxicaciones-en-la-industria-alimentaria

1.14. FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DETERGENTE EN POLVO	
Definición	Detergente en polvo blanco, olor característico y soluble en agua.
Composición	Alquilarilsulfonato de sodio, fosfato de sodio, carboximetil celulosa, colorante y blanqueador. Ingrediente activo biodegradable. Contenido de fósforo menor al 6.5 %.
Presentación	Presentación granulada, se vende en bolsas plásticas con contenidos de 500g, 1000g y 2500g.
Modo de uso	Disolver completamente en agua antes de usarlo, no aplicar directamente sobre la ropa u otras superficies. Enjuague y seque bien las manos después de utilizar este producto.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco.



Precauciones	Mantener fuera del alcance de los niños. En caso de contacto con los ojos, enjuague con abundante agua; en caso de ingestión beber abundante agua y consultar al médico.	
JABÓN AZUL EN BARRA		
Definición	Jabón en barra de color azul y olor característico.	
Composición	Jabón anhidro, perfume, colorante, agua.	
Presentación	Sólido, 250g y 450g.	
Modo de uso	Frotar la barra sobre superficies absorbentes como zabras o paños humedecidos y pasarlos por la superficie a limpiar.	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de los rayos directos del sol.	
Precauciones	Mantener fuera del alcance de los niños.	
HIPOCLORITO DE SODIO		
Definición	Liquido transparente amarillento	
Composición	Propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo con concentración del 5%	
Presentación	Galón plástico	
Modo de uso	Desinfectante, blanqueador de amplio espectro, prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa	
Condiciones de almacenamiento	En un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo	
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable con guantes de caucho, en caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos	
JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS		
Definición	Jabón líquido que contiene agentes tenosactivos para la piel	
Composición	Líquido viscoso, traslucido incoloro	
Presentación	Envases de polietileno de alta densidad en unidades de galón	
Modo de uso	Se recomienda para el lavado de manos y antebrazos	
Condiciones de almacenamiento	En un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo	
Precauciones	NA	

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Las bodegas de almacenamiento de alimentos son susceptibles a la invasión de diversas plagas porque en ellas encuentran sitios de hospedaje y alimentación, por eso es de gran importancia contar con el programa de control de plagas como herramienta basada en la ideología de la prevención de que aparezcan agentes o vectores como ratas, ratones e insectos etc, que puedan ser causa de contaminación en los alimentos.
Basta decir que los insectos o roedores u otros vectores no solamente contaminan el producto con sus restos: haces, orina, pelos, etc, sino que además transportan microorganismos patógenos a los productos alimenticios y a las personas que trabajan en el proceso productivo; constituyendo un riesgo para la salud tanto de los manipuladores como de los consumidores

2.1 OBJETIVOS

GENERAL

Garantizar que en todas las áreas del CDI se encuentren libre de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos y mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia creando una herramienta que impida la proliferación de plagas mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

ESPECÍFICO

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.

2.2 ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas del CDI busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

- **Baño:** paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, bacenilla, caneca
- **Cocina:** paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.
- **Salón comedor y otros:** paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

2.3 DEFINICIONES BÁSICAS

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.

Cebos: Sustancias diseñados para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos. Desratización. 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.

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.

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.

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.

Artrópodo: Animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, cubierto por cutícula, formado por una serie lineal de segmentos más o menos ostensibles y provisto de apéndices compuestos de piezas articuladas o artejos; por ejemplo, los insectos, los crustáceos y las arañas.

Aspersión: Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeñas gotas, método de aplicación de sustancias.

Fumigación: Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases
Plaga: Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales, como, respectivamente, la peste bubónica.

Roedores: Los roedores son considerados como reservorios de agentes causales de patologías de diferente grado de importancia para la Salud Pública. En contadas excepciones el roedor se halla afectado por el patógeno.

Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importantes vehículos de muchos de estos patógenos.

2.4 MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen
- Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerradas
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.
- En las áreas del hogar donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores

2.5 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS

COCINA

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
COCINA	1. Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de la cocina. 2. Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) de la cocina	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

BAÑOS

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
BAÑOS	1 Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 2 Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del baño.	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

SALÓN/COME DOR Y OTROS

AREA DE APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
SALÓN/ COMEDOR Y OTROS	1 Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño. 2 Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) del salón/comedor.	Quincenal	Registre las observaciones en el formato de hermeticidad.	Servicio general

2.6 MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

- El CDI deberá contar con asesoría de una empresa experta que cuente con licencia expedida por la Secretaría de Salud.
- El control de plagas se hace de una manera integrada; el control integrado es un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo el impacto sobre la salud, el costo y el deterioro medioambiental.
- El control integrado debe estar orientado al Análisis de Puntos Críticos de Control (APCC) el cual está sentado sobre un programa sólido previo de prerrequisitos, el APPC, se puede implementar sobre cada etapa de la cadena alimentaria el cual es el pensamiento al que va dirigido la unidad de servicio.

2.7 CONSIDERACIONES DURANTE UNA FUMIGACION

ANTES

- El día de la fumigación no se debe prestar servicio en el CDI (preferiblemente fumigar el día sábado o domingo).
- Aislar los alimentos del área a fumigar.
- Realizar el aseo adecuado del lugar donde se va a fumigar.
- Las personas con trastornos de salud a nivel respiratorio o cardiaco no deben estar presentes en el momento de la aplicación. Puede entrar a la edificación cuando no haya olor o éste sea mínimo.
- Abstenerse de permanecer mucho tiempo en el sitio recién realizada la fumigación.
- Ventilar las áreas todo el día.

DESPUÉS

- Mantener un buen control y manejo de la basura, evitar la acumulación excesiva de polvo y mugre en rincones, debajo de estantes, mesones, etc.
- Mantener todos los recipientes tapados.

Para realizar control y mantenimiento de las instalaciones es importante inspeccionar periódicamente si hay indicios de plagas o contaminación por animales y en lo posible eliminar todos los lugares donde puedan anidar o esconderse dichas plagas. Igualmente se debe bloquear la entrada de plagas mediante mallas, cortinas y trampas.
En el caso de los roedores se deben eliminar la fuente alimenticia, refugios, nidos y colocar trampas (preferiblemente pegantes), cebos raticidas, etc.

2.8 MÉTODOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Con el método de saneamiento básico se busca eliminar los posibles refugios para las plagas y eliminar su alimento.

- Eliminar posibles criaderos o nidos que existan.
- Tapar grietas, fisuras o escondrijos que puedan funcionar como refugio.
- Almacenar los materiales en lugares de fácil limpieza e inspección.
- Mantener las instalaciones limpias y dar un manejo adecuado a los residuos diarios.
- Mantener activos los programas de manejo de residuos y control de plagas.

Protección de las instalaciones.

- Mantener el lugar de almacenamiento limpio, seco y libre de basuras que puedan atraer plagas.
- Mantener los desagües y sifones tapados para evitar la aparición de cucarachas y roedores.
- Cubrir las aberturas en el techo y paredes (anjeos).
- Eliminar todo material que este en desuso dentro del CDI.
- Aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección diariamente.
- Instalar estibas para almacenar todos los productos.

Se sugiere que para el control de insectos voladores, deben utilizarse los métodos físicos como son los equipos de trampa de luz negra, tiras adhesivas, etc. En áreas externas. Se debe tener un tiempo prolongado entre la aplicación y la utilización de las instalaciones, de acuerdo a las instrucciones del fabricante del plaguicida.

La persona responsable de la aplicación de plaguicida, debe contar con indumentaria, equipos adecuados y pertenecer a una institución certificada

2.9 FICHAS TÉCNICAS PARA EL CONTROL QUÍMICO DE PLAGAS

<table>
<tr><td>RACUMÍN POLVO
Producto disponible en Colombia
INVIMA No. V-002028
Producido por Bayer</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Rodenticida anticoagulante en polvo de efecto retardado, para el control de ratas.</td></tr>
<tr><td>Ingrediente activo</td><td>Coumatetralil 0.75%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Propiedades</td></tr>
<tr><td colspan="2">➢ Potente rodenticida que combate eficazmente las ratas.
➢ De fácil aplicación, listo para su empleo.
➢ Su formulación es atractiva para las ratas, lo que permite la fácil localización y consumo aún en presencia de otros alimentos.
➢ Ideal para colocarse en el interior de las madrigueras.
➢ El Racumín® Polvo, utilizado según las instrucciones es muy seguro para personas o animales en su uso, No tiene olor ni sabor. Su color amarillo permite identificarlo fácilmente.
➢ El producto se adhiere a las patas y cuerpo del animal y después es ingerido por la</td></tr>
</table>

costumbre que tienen de lamerse.
Indicaciones
Racumin® Polvo está indicado para combatir ratas en zonas urbanas y rurales en bodegas, almacenes, silos, molinos, harineras, campo abierto.
Modo de aplicación
➢ Para preparar cebos con Racumin® Polvo se recomiendan 60 g x kg de alimento, el cual debe ser apetecible para las ratas, se recomienda utilizar granos triturados, harina de maíz, sorgo, avena, trigo que esté en buen estado porque de lo contrario las ratas no consumirán el cebo. ➢ No preparar ni almacenar grandes cantidades de cebo, no contaminarlos con ningún olor.
Precauciones
➢ Utilizar guantes durante la manipulación del producto. ➢ En caso de ingestión accidental, provoque inmediatamente vómito y llame al Médico, aunque con Racumin® Polvo la ingestión única no es fatal conviene realizar unanálisis de sangre. ➢ El antídoto es la Vitamina K1, administrada vía oral, o endovenosa.

Presentación	Caja x 50 g Bolsa x 5 kg	Caja x 24 sobres de 50 g

RACUMÍN CEBO **Rodenticida anticoagulante de efecto retardado, combate efectivamente las ratas.**	
Propiedades	
➢ Fácil aplicación, pues ya está listo para aplicarse. ➢ Formulado de manera especialmente atractiva para las ratas, lo que permite que el cebo sea fácilmente localizado y consumido, aun habiendo otros alimentos disponibles. ➢ El ingrediente activo no causa recelo en las ratas, ya que por su efecto retardado éstas no asocian el cebo con la reducción de la población. ➢ La formulación de Racumín Cebo, no permite que sea acarreado por las ratas, evitando el peligro de consumo por otros animales o personas. ➢ Es muy seguro en su uso, pues bien aplicado no es riesgoso para personas o animales. Racumin Cebo no provoca intoxicaciones secundarias (p. ej. no hay problema en animales que comen ratas muertas con Racumin), dispone de antídoto y su coloración azul permite identificarlo fácilmente.	
Ingrediente activo	Coumatetralyl 0.04 %
Dosis y forma de aplicación	
Racumin Cebo debe colocarse en los lugares frecuentados por las ratas, protegido de la humedad y evitando que otros animales tengan acceso al mismo. En cada comedero deben aplicarse aproximadamente 200 g de Racumin Cebo. La cantidad de cebo a utilizar depende básicamente del grado de infestación; sin embargo, para iniciar un combate de ratas se requieren por lo general de 3 a 5 kg de Racumin Cebo por hectárea; posteriormente la dosis de mantenimiento para evitar nuevas infestaciones es de 1 a 3 kg por hectárea.	
Precauciones	
- Almacenar fuera del alcance de los niños y de animales domésticos, en un lugar fresco y seco. - Los cebos echados a perder deben ser enterrados o incinerados.	

- Manipular siempre con guantes todos los materiales y el producto.
- En caso de ingestión accidental provoque el vómito y llame inmediatamente al médico. Aunque con Racumínla ingestión única no es fatal, conviene realizar un análisis de coagulación de la sangre (factor de coagulación, protrombina y nivel de hemoglobina).
- El antídoto es la Vitamina K¹ (Kanokión, Fitonadiona, Fitomenadiona) administrada por vía oral intravenosa, a juicio del médico.Si las hemorragias son graves puede realizarse transfusión de sangre

RODILON® PELLETS **Rodenticida cebo** **en pallets**	

Descripción

Rodenticida anticoagulante para el control de roedores, de dosis única que actúa por ingestión provocando hemorragias internas y consecutivamente la muerte sin dolor aparente.

Ingrediente activo	Difetialone 0.0025 %

Propiedades

- Una sola dosis, basta para controlar ratas y ratones.
- Tiene la más baja concentración de ingrediente activo 0.0025%, lo que da mayor seguridad en su aplicación y la máxima eficiencia en el control. Además pertenece a una nueva generación de anticoagulantes.
- Muy palatable.
- Excelente relación costo beneficio.
- Posee antídoto.
- No provoca intoxicaciones secundarias.

Dosis

- En caso de ratas se recomienda colocar de 40 a150 gramos de Rodilon® Pellets por comedero.
- Para el control de ratones caseros x 5 a 10 gramos de Rodilon® Pellets por comedero.

Antídoto	En caso de intoxicación accidental de personas o animales domésticos aplicar Vitamina K1 intramuscular, sin sobrepasar la dosis de 40 mg total.
Presentación	Caja dispensadora de 20 sobres * 50 g c/u. Caja de 200 sobres * 50 g c/u. Caja de 500 sobres * 10 g c/u. Caja de 3 sobre * 10 kg c/u. Cartón de 12 sobres *10 g c/u.

KLERAT

Descripción

Rodenticida anticoagulante de última generación, controla rata de alcantarilla, de techo y ratón doméstico. Controla a los roedores con la primera dosis que ingieren, equivalente a 1,3 g en Ratas y 0,2 g en ratón doméstico y no produce rechazo al cebo, ya que la muerte de los roedores ocurre a partir del tercer día de la primera ingesta.

KLERAT® BLOQUE contiene Bitrex®, sustancia amarga que previene la ingestión humana accidental, aumentando la seguridad en su uso y no siendo detectado por los roedores.

Ingrediente activo	Brodifacoum 0,05 gr./ kg.
	➢ Conservar KLERAT® BLOQUE en su envase original. ➢ Usar guantes para su manipulación.

Precauciones de seguridad	➢ No comer, beber ni fumar durante la aplicación. ➢ Enterrar o eliminar los roedores muertos y eliminar el cebo no consumido. ➢ Lavarse con agua y jabón después de la aplicación. ➢ Mantener fuera del alcance de los niños y/o personas no responsables. ➢ Mantener fuera del alcance de aves y animales. ➢ No almacenar junto con alimentos. ➢ En caso de intoxicación acuda a un médico.
Primeros auxilios	En caso de ingestión, NO provocar el vómito y trasladar inmediatamente a la persona con este envase a un Centro Médicoo llamar al Centro Toxicológico CITUC al fono: 635 3800, las 24 horas. Mantener al afectado abrigado y en reposo Si el afectado está inconsciente, no administrar nada por boca y mantenerloacostado de lado.
Antídoto	Monitoreo de Tiempo de Protrombina (TP) a las 24, 48 y 72 horas. En caso de elevación de Tiempo Protrombina,administrarVitamina K 1 (Fitomenadiona oral o inyectable. Adultos 40 mg. x día y Niños menores de 12 años 20 mg. x día, ambos en varias dosis.
Acción tóxica	Brodifacoum es un anticoagulante. Puede observarse hemorragia nasal o de encías, hematuria, hemorragia gastrointestinal, hipoprotrombinemia, dolores abdominales y excesiva fragilidad capilar hasta varios días después de ocurrida la ingesta. Este producto es de clase IV OMS: CUIDADO puede ser peligroso.
Cuidado ambiental	Brodifacoum es extremadamente tóxico para organismos acuáticos. No elimine el contenido del envase ni los roedores muertos a cursos de agua o fuentes de agua.

STORM(R)	
Descripción	STORM(R) es un potente rodenticida anticoagulante efectivo contra todas las especies de ratas y ratones, incluso para los que son resistentes a los productos tradicionales. Elimina las ratas y ratones cuando ingieren tan sólo un bocado, sin embargo, su muerte ocurre después de varios días, evitando que los roedores relacionen la muerte con el cebo y la necesidad de usar un periodo de precebaje. Normalmente las infestaciones se eliminan en 21 días.
Ingrediente activo	Flocoumafen: 4 hidroxi-3-(1,2,3,4,-tetrahidro-3(4-(4-trifluorometil-benziloxi)fenil]-1 naftil) cumarina (mezcla de los isómeros cis-trans)
Precauciones de seguridad	➢ STORM(R) es un producto considerado ligeramente tóxico para los humanos y animales. ➢ Al manejar o manipular el producto, utilice equipo de protección adecuado, que incluye guantes y botas de hule. ➢ Evite el contacto directo con la piel, boca, ojos, ropa y la inhalación del producto. ➢ No coma, beba o fume durante el manejo y la aplicación; lávese con agua y jabón abundante antes de comer, beber o fumar. ➢ Después del día de trabajo, báñese con agua y jabón abundante, y póngase ropa limpia. ➢ Lave con agua y jabón abundante su ropa protectora contaminada antes de volverla a usar. CUIDADO: No almacene ni transporte junto a productos alimenticios, ropa.

	Manténgase alejado de los niños y animales domésticos. No almacenar en casa-habitación. No deben exponerse ni manejar este producto las mujeres embarazadas, en lactación y personas menores de 18 años. No reutilice el envase.
Compactibilidad	STORM(R) está listo para su uso, no es necesario diluirlo, mezclarle ni adherirle ningún otro producto.
Fitotoxicidad	No es fitotóxico
Primeros auxilios	En caso de intoxicación, consiga inmediatamente atención médica y muéstrele la etiqueta del producto. Mientras tanto haga lo siguiente: ➢ Retire al intoxicado del lugar de contaminación. ➢ Si ha habido contacto con la piel, quítese la ropa contaminada y lávese la parte afectada con agua y jabón abundante. ➢ Si el producto hubiese caído en los ojos, lávese con agua abundante y limpia por lo menos durante 15 min. ➢ En el caso de que el producto hubiese sido ingerido, induzca el vómito introduciendo un dedo en la garganta o dándole a tomar al paciente un vaso con agua tibia en el que se haya disuelto una cucharada grande de sal. Repítase el tratamiento hasta que el líquido salga claro. ➢ Manténgase al paciente recostado, con la cabeza hacia un lado, en un lugar bien ventilado y abríguelo suficientemente. Asegúrese de que respire sin dificultad.
Antídoto	STORM(R) es un anticoagulante rodenticida con un modo de acción del tipo cumarina. La vitamina K1 (fitomenadiona) es el antídoto de emergencia.
Protección al medio ambiente	Evite la contaminación de fuentes de agua (arroyos, canales, ríos, etc.), ya sea por aplicación directa, por lavado de equipo o eliminación de sobrantes del producto.

Solfac® EC **Insecticida piretroide, concentrado emulsionable con prolongado efecto residual contra insectos.**	
Ingrediente activo	Cyflutrin 5%
Propiedades	➢ Solfac® E.C. 050 es un insecticida piretroide, que actúa por ingestión y contacto. ➢ Es muy estable a la luz solar.De amplio espectro de acción contra insectos rastrerosy voladores. ➢ Rápido efecto inicial sobre los insectos. ➢ Solfac® E.C. 050 aplicado según las recomendaciones de uso, se caracteriza por su manejo seguro. Esta característica de este insecticida residual combinada con bajas frecuencias de aplicación y a concentraciones muy bajas, hacen que Solfac® sea adecuado para ser usado en todas las áreas donde haya producción, procesamiento y almacenamiento de alimentos. ➢ En la aplicación directa de Solfac® no hay manchado de las superficies tratadas, ni cambio en el olor, hay expulsión de insectos voladores y rastreros de sus escondrijos, facilitando luego las labores de higiene, en las diferentes industrias donde se hacen presentes y se requiere controlarlas.

Modo de uso	➢ Si se desea aplicar Solfac® para el control de insectos voladores se recomienda aplicar 6 ml de Solfac® x L de agua, se aplica por aspersión en ventanas, paredes, puertas, cielo rasos, etc. ➢ Control de insectos rastreros se aplican 8 ml de Solfac® x L de agua y se aplica en guarda escobas, marcos de puertas, ventanas, entrepaños de closet, estantes de cocina, armarios, cuartos de baño, lavados, etc. ➢ En los dos casos aplicar 50 ml de la mezcla x m2 para obtener más permanencia del insecticida, por lo tanto no se bebe lavar las paredes ni limpiar las áreas donde se aplicó Solfac®. ➢ Aplicación por nebulización en caliente. Solfac® se puede aplicar como neblina caliente a la dosis de 20 ml de Solfac® x L de agua, que alcanza para tratar de 1.000 a 2.000 m2 de espacio.
Precauciones	➢ Durante la aplicación de Solfac® no se debe comer ni fumar, después de la aplicación del producto lavarse bien las manos y las partes del cuerpo que hayan entrado en contacto con el producto, así como la ropa con abundante agua y jabón. ➢ La mezcla sobrante no se debe verter en corrientes de aguao en estancadas, siempre se debe utilizar toda la mezcla. ➢ En caso de intoxicación accidental, llamar inmediatamente al médico. Por no existir antídoto específico, el tratamiento es sintomático, no usar atropina ni antihistamínicos. ➢ Para la manipulación del producto se debe usar equipo de protección (gorra, gafas, guantes, overol, botas). ➢ Al igual que en otros piretroides, puede ocurrir irritaciones en mucosas, las cuales desaparecen lavándose con abundante agua. ➢ Solfac® no se debe transportar con alimentos, bebidas ni ropa, siempre mantenerlo fuera del alcance de los niños. ➢ Nunca reutilizar los envases, destrúyalos.
Presentación	Frasco x30 y 100ml Frascox1L Caneca x 4 L

STOCKADE SPRAY INSECTICIDA 400 ML	
Descripción	Controla pulgas, garrapatas, ácaros, piojos, moscas, mosquitos, cucarachas y otros insectos voladores. Elimina los parásitos adultos y sus formas larvarias. Asímismo protege de las reinfestaciones (acciónresidual) por un período superior a las dos semanas.
Composición	Composición: Permetrina 0,53% Butóxido de piperonilo 1,06% Alcohol isopropílico, otros disolventes y propelente, scp 100%
Modo de uso	Pulverizar las zonas de reposo de moscas y mosquitos, para conseguir una máxima persistencia. En el caso de cucarachas, pulverizar sobre los rodapiés, sobre las zonas donde se hacen visibles, así como entre las rendijas que quedan entre muebles y paredes.

ESTOQUE EC	
Datos generales	Uso en Salud Pública, Doméstica e Industrial Nombre Clase / Grupo : Insecticida piretroide Tipo : Concentrado Emulsionable Registro Sanitario : 0483 / 2005 / DIGESA / SA

Descripción	Estoque EC es un insecticida de especial efectividad contra insectos rastreros y voladores. Dispone de un amplio espectro de acción, controlando: cucarachas, moscas, mosquitos, zancudos, pulgas, hormigas, arañas, chinches, entre otros. Está registrado en Salud Pública para programas de control de Malaria, Dengue, Mal de Chagas, entre otros.
Ingrediente activo	Cipermetrina
Dosificación	10ml x 1L de agua con aplicador manual 150ml x 1L de agua con mochila de palanca 20 – 30ml x 1L de agua con mochila motorizada Con swing fog: 250ml x 1L de D2 o kerosene en termonebulizadores
Eficacia	Estoque EC constituye una exitosa alternativa para el control de insectos rastreros y voladores actuando por contacto e ingestión. Se usa en aplicaciones intradomiciliarias, paredes y pisos de viviendas y almacenes.
Seguridad	Estoque EC es un producto de baja toxicidad para los mamíferos.
Categoría toxicológica	Moderadamente tóxico.
Presentaciones	Frasco x 1L Frasco x 250ml Display x 15ml (sólo para ESTOQUE 20 EC) Dosis 5ml x 1L de agua (Para uso

3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.1 OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente, la proliferación de plagas, observando las normas pertinentes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en el CDI.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

3.2 ALCANCE

El programa de residuos sólidos, está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en la unidad de servicio

3.3 DEFINICIONES BÁSICAS

Basura: Se entiende por todo residuo sólido o semisólido, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o que desea desprenderse.

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: 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.

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

Tratamiento: Es 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.

Clasificación de los residuos sólidos 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.

Practicas usuales en el manejo de los residuos sólidos Respetar: consiste en reconocer el valor esencial de cada sujeto reconociendo como integrante de la naturaleza en la estrecha relación con los otros seres vivos y con el medio ambiente.

Repensar: se refiere en volver a pensar en nuestra manera de vivir, de producir de consumir, de relacionarnos entre nosotros, los animales y la naturaleza. Esto es fundamental para actuar de manera más responsable y menos destructiva.

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

Reutilizar: Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

Reciclaje: Consiste en la transformación física, química y biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes.

3.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

COCINA

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA COCINA**	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: • (Recolección de aceite, carne, cáscaras, residuos de comida). RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS • (Empaques de plástico, cartón, bolsas de plástico y papel)	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	1. Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas. 2. Recolección por la madre comunitaria
OBSERVACIONES: Los recipientes plásticos de los desinfectantes una vez utilizados se devuelven al proveedor o tendero			

BAÑOS

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS**	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS	Diario al inicio y al finalizar la jornada	Recipiente plástico con bolsa plástica tapa y pedal	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño. 2. Recolección por madre comunitaria
OBSERVACIONES: Recuerde sacar los residuos generados en el baño de acuerdo a la programación de recolección de basuras por sector; así como aplicar procedimiento de limpieza y desinfección a la caneca.			

SALÓN/COMEDOR Y OTROS

PROCEDIMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA COMEDOR Y OTRO**	
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS	Diario Al inicio y al final de la jornada	Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con bolsa	1. Almacenar temporalmente los residuos orgánicos como son los restos de comida depositándolos en una caneca con bolsa plástica. 2. Almacenar el papel y los residuos o restos de material didáctico en una caneca con bolsa y al finalizar la jornada las madres comunitarias dispondrán de estos
OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados en el HI de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector.			

4. SUMINISTRO DE AGUA

4.1 OBJETIVOS

General:

- Garantizar que en el CDI cuente con suministro de agua durante la prestación del servicio a los niños y niñas.

Específicos:

- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad de servicio contar con el suministro de agua potable por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto y Alcantarillado no pueda suministrar el servicio.
- Definir el procedimiento para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento de agua para el consumo en la unidad de servicio.

4.2 DEFINICIONES BASICAS

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

Agua envasada: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria.

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Buenas Practicas Sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.

4.3 ALCANCE

Este programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes áreas de la unidad de servicio como son baño, cocina, salón comedor y otros.

4.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL SUMINISTRO DE AGUA

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
CDI	De acuerdo con el Decreto (475/98) El agua suministrada por la persona que presta el servicio público de acueducto, deberá ser apta para el consumo humano, independientemente de las características del agua cruda y de su procedencia.	Diaria	Instalaciones hidráulicas.	Empresa de Acueducto y Alcantarillado

4.5 PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA

Para situaciones de fuerza mayor, en ausencia de agua, ya sea por corte programado o daños en la red de suministro, la unidad de servicio cuenta con los siguientes planes de contingencia:

- Plan A (Cuando la unidad de servicio cuente con las condiciones de infraestructura): Las Unidades de Servicio cuentan cada una con dos tanques de almacenamiento de agua de material y 1 tanque elevado con los cuales se podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos de un (1) día de atención.

4.6 PROCEDMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

AREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	ELEMENTOS
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	1. Programe la fecha de la actividad teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio no presta el servicio. 2. El día anterior cierre el registro de entrada del acueducto externo. 3. Use guantes industriales, botas de caucho, mascara con filtro para retener vapores de gas de cloro, gafas, casco, impermeable o abrigo de caucho para iniciar la actividad. 4. Desocupe el tanque dejando una capa de 20 a 30 cm de agua en el tanque. 5. Verifique el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías, hermeticidad del tanque. En	La desinfección del tanque se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución desinfectante que contenga 50 ml de hipoclorito de sodio comercial por un (1) litro de agua 2. Proceda a verter la solución desinfectante de arriba hacia abajo, dejando actuar por espacio de 20 minutos. 3. Llené el tanque y cúbralo con su respectiva tapa. 4. Permita la salida de agua durante cinco minutos con el fin de retirar los residuos de hipoclorito.	• Guantes industriales. Botas de caucho Máscara con filtro para retener vapores de gas Casco • Impermeable o abrigo. Cepillo de cerdas duras y/o escoba. Agua. • Hipoclorito • Esponja absorbente

	caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación. 6. Refriegue con un cepillo o escoba las paredes internas, piso y tapa del tanque hasta remover partículas gruesas y finas como piedra y arena. 7. ES PROHIBIDO USAR CUALQUIER TIPO DE DETERGENTE. 8. Enjuague el tanque con agua potable a presión o con un balde. 9. Al terminar la limpieza retire el agua que se encuentre en el interior del tanque, el resto de agua que queda se retira con esponja absorbente.		
OBSERVACIONES	• Frecuencia: cada 2 meses		

5. PROGRAMA DE CAPACITACION

5,1 OBJETIVOS

GENERAL

- Capacitar a talento humano sobre el plan de saneamiento básico en los diferentes entornos a laborales de la UDS.

ESPECIFICOS

- Orientar sobre los programas
- Verificar el buen estado de los productos de consumo.
- Capacitar sobre los procesos que se deben realizar en limpieza, desinfección de los alimentos

5,2 ALCANCE

- Las orientaciones sobre las PSB van dirigido a todo el talento humano que labora en las diferentes unidades con la comunidad en pro de que se transmita y se eduque a las familias con el fin de reducir enfermedades transmitidas por alimentos o por un inadecuado proceso en los diferentes programas incluidos.

ANEXOS

FORMATO 1. REGISTRO DE VERIFICACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES:	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
ASPECTO A EVALUAR	L	N	N	J	V	L	N	N	J	V	L	N	N	J	V	L	M	N	J	V	
AREA DE PREPARACION																					
LAVAPLATOS																					
LICUADORA																					
MENAJE																					
SUPERFICIES																					
GRAMERA																					
ESTUFA																					
FRUTAS Y VERDURAS																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE DISTRIBUCION																					
MESAS																					
SILLAS																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE ALMACENAMIENTO																					
NEVERA																					
CANASTILLAS Y ESTIBAS																					
ESTANTES																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
SERVICIOS SANITARIOS																					
ALMACENAMIENTO DE AGUA																					
SANITARIO																					
LAVAMANOS																					
PAPELERA																					
PISOS																					
TECHOS Y PAREDES																					
AREA DE BASURA																					
CANECAS																					
PISOS Y PAREDES																					
PERSONAL MANIPULADOR																					
UNIFORME																					
PRESENTACION PERSONAL																					

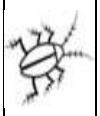
OBSERVACIONES	

VERIFICADO POR: FECHA: _____

FORMATO 2. PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

MES: _____ **RESPONSABLES:** _____

ESTE FORMATO SE DEBE DILIGENCIAR DIARIAMENTE, UBICAR CON UNA "X" EN: O - OBSERVO o E - EVIDENCIA. REPORTAR CON UNA "X" SEGÚN EL NUMERO DE EVIDENCIAS VISTAS.

FECHA	NUMERO OBSERVADO DE EVIDENCIAS VISTAS			O	E	O	E	O	E	O	E	O	E	OBSERVACIONES
														
	1 a 2	3 a 4	mas 3	Cucaracha		Araña		Mosca		Hormiga		Roedor		

Verificado por: _____ **Fecha:** _____

OBSERVACIONES: _____

FORMATO 3. REGISTRO DE VERIFICACIÓN, PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					RESPONSABLE DELDILIGENCIAMIENTO
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
MES: FEBRERO																					_____
MES: MARZO																					_____
MES: ABRIL																					_____
MES: MAYO																					_____
MES: JUNIO																					_____
MES: JULIO																					_____
MES: AGOSTO																					_____
MES: SEPTIEMBRE																					_____
MES: OCTUBRE																					_____
MES: NOVIEMBRE																					_____

OBSERVACIONES	

VERIFICADO POR: FECHA: _____

BIBLIOGRAFIA

1. Decreto-Ley 3075 de 1997.

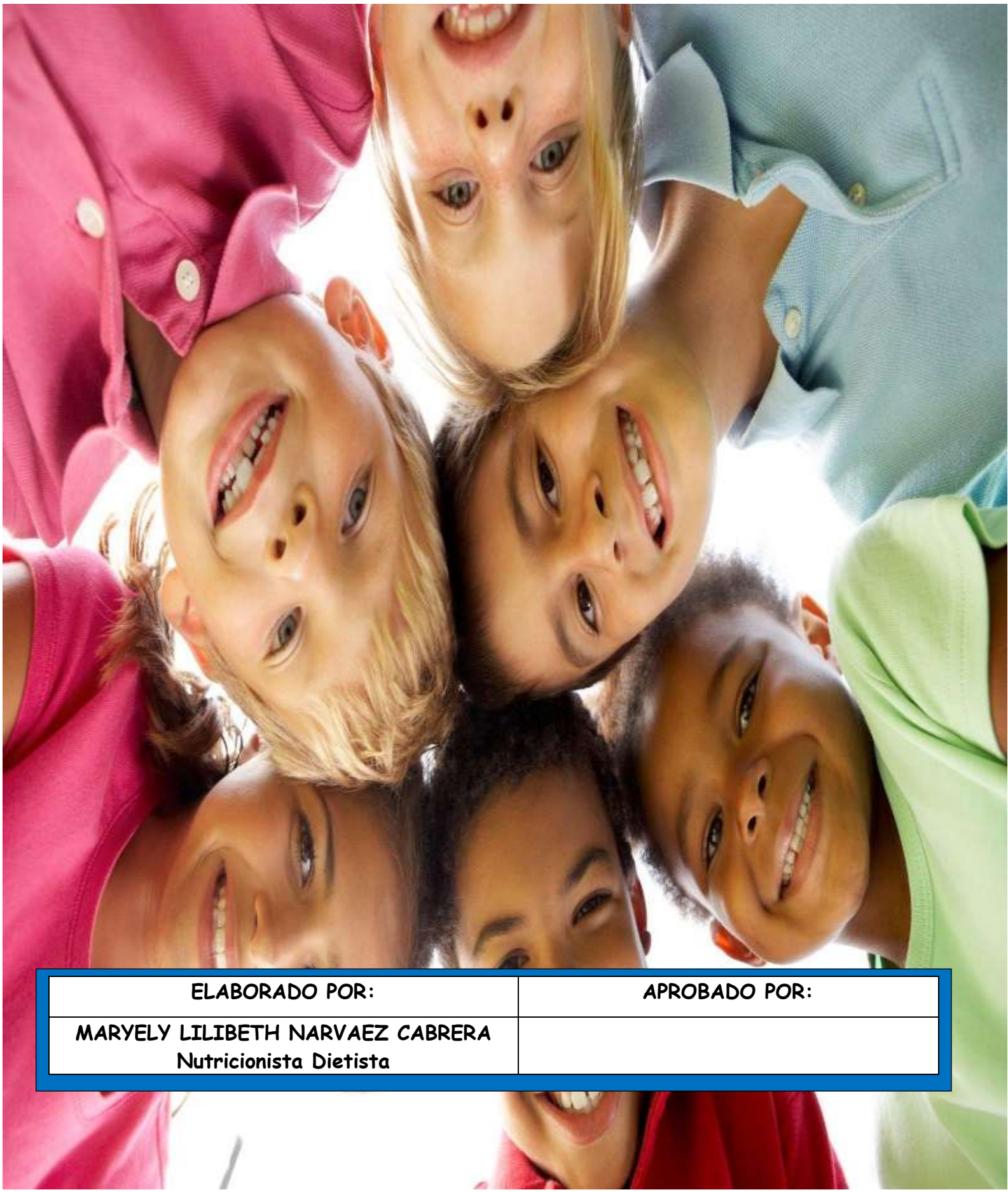
2. Resolución 2674 de 2013.

3. Resolución 1096 del Noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101).

4. Lineamientos Técnico Administrativos HCB Marzo 2011.ICBF

5. Protocolo de lavado, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable E.S.E Hospital La Victoria Nivel III Bogotá, D.C 2011

6. Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejercito.2013



ELABORADO POR:	APROBADO POR:
MARYELY LILIBETH NARVAEZ CABRERA Nutricionista Dietista	