

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

FUNDADORES DE VIDA - ENGATIVÁ

Versión 1

08/03/2019

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	6
COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	7
1.1. Objetivos.....	7
1.1.1. General	7
1.1.2. Específicos	7
1.2. Alcance.....	8
1.3. Definiciones básicas.....	8
1.4. Marco Teórico.....	10
1.4.1. Generalidades para el desarrollo de la limpieza y desinfección	10
1.4.2. Métodos y agentes de limpieza.....	10
1.4.3. Métodos y agentes para la desinfección.....	10
1.4.4. Mezclas con hipoclorito	11
1.5. Protocolo para la limpieza y desinfección.....	12
1.5.1. Lavado	12
1.5.2. Trapeado.....	12
1.5.3. Limpieza de polvo.....	13
1.5.4. Limpieza de ventanas y vidrios.....	13
1.5.5. Limpieza y desinfección del baño.....	14
1.6. Procedimientos operativos estándar para el adecuado manejo de la limpieza y desinfección en el establecimiento	14

1.6.1.	Limpieza y desinfección de superficies	15
1.6.2.	Limpieza y desinfección de equipos.....	16
1.6.2.1.	Neveras.....	16
1.6.2.2.	Estufa.....	17
1.6.2.3.	Horno.....	18
1.6.3.	Limpieza y desinfección de mesas y sillas	19
1.6.4.	Limpieza y desinfección de menaje.....	20
1.6.5.	Limpieza y desinfección de vajilla	21
1.6.6.	Limpieza y desinfección de traperos.....	22
1.6.7.	Limpieza y desinfección de baños.....	23
1.6.8.	Limpieza y desinfección de canecas y puntos ecológicos	24
1.6.9.	Limpieza y desinfección de frutas y verduras	25
1.6.10.	Protocolo para lavado de las manos	25
1.7.	Generalidades de limpieza y desinfección	28
1.8.	Recomendaciones.....	29
2.	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....	30
2.1.	Objetivos.....	30
2.1.1.	General	30
2.1.2.	Específicos	30
2.2.	Alcance.....	31
2.3.	Definiciones básicas.....	31
2.4.	Medidas preventivas en la unidad de servicio	33
2.5.	Procedimientos operativos estándar para la prevención de aparición de plagas en el establecimiento	33
2.5.1.	Procedimiento para la inspección de la hermeticidad de la institución	34

2.5.2.	Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas	34
2.5.3.	Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso.....	34
2.6.	Medidas correctivas en la unidad de servicio	35
3.	PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.....	36
3.1.	Objetivos.....	36
3.1.1.	General	36
3.1.2.	Específicos	36
3.2.	Alcance.....	37
3.3.	Definiciones básicas.....	37
3.4.	Procedimientos para el manejo de residuos sólidos y líquidos	39
3.4.1.	Procedimiento para la clasificación de los desechos	39
3.4.2.	Procedimiento para la evacuación de los desechos	40
3.5.	Envases	40
4.	PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	43
4.1.	Objetivos.....	43
4.1.1.	General	43
4.1.2.	Específicos	43
4.2.	Alcance.....	44
4.3.	Definiciones básicas.....	44
4.4.	Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable	44
5.	BIBLIOGRAFÍA	46

GRÁFICOS

Gráfico No.1 Técnica del ocho. Tomado de “Lineamientos para limpieza y desinfección” de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá..... 12

Gráfico No. 2 Técnica de arrastre. Tomado de “Lineamientos para limpieza y desinfección” de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá..... 13

FIGURAS

Figura No.1 Diagrama de flujo del proceso de limpieza y desinfección 14

FICHAS TÉCNICAS

Ficha Técnica No.1 Sustancia desinfectante Hipoclorito de sodio 5.25%..... 27

IMÁGENES

Imagen No.1 Envases establecidos según GTC 024 ICONTEC..... 41

INTRODUCCIÓN

De acuerdo al marco normativo que engloba el desarrollo de estrategias encaminadas a la protección del medio ambiente, así como la formulación de estrategias para hacer efectiva la garantía de un entorno seguro y saludable, se diseña este plan de saneamiento básico con el fin de formular y operativizar acciones relacionadas con la disponibilidad de agua potable, el manejo de residuos, la higiene y el control de plagas y vectores como acciones medulares que garantizarán medios favorables y saludables.

El Plan de Saneamiento Básico se constituye en un conjunto organizado de acciones de salud pública que busca la protección y mejora del ambiente y entorno de Fundadores de Vida (FDV), con el fin de disminuir los riesgos potenciales de contaminación e infección y garantizar un nivel de salubridad óptimo para las personas que allí laboran.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El proceso de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado. Según el decreto 3075/97, se define la limpieza como aquel proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Respecto a la desinfección, la OMS la ha definido como la técnica mediante la cual se realiza destrucción o inhibición de crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa o no esporulada a través del uso de un agente químico, principalmente desinfectantes. Estos no necesariamente matan todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes precederos. Los desinfectantes se aplican sobre objetos y materiales inanimados, como instrumentos y superficies para tratar y prevenir la infección.

1.1. OBJETIVOS

1.1.1. GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas e insumos que entran en contacto directo con el alimento se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación o alteración en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas durante la prestación del servicio.

1.1.2. ESPECÍFICOS:

- Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas que estén en contacto con los alimentos con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que puedan estar expuestos.
- Dar cumplimiento a los requisitos señalados en el Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, en su capítulo VI, Artículo 28 y 29 referentes al Plan de Saneamiento.

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

1.2. ALCANCE

Este procedimiento se aplicará en FDV, específicamente en las siguientes:

- Áreas: cocina, baños, comunes, salones u otros.
- Superficies: como los mesones o mesas, gabinetes, entrepaños y/o anaqueles.
- Ambiente
- Equipos y/o utensilios: Tales como licuadora, nevera, estufa, menaje, ollas, entre otros.
- Materias primas y/o insumos que entren en contacto con el alimento en las diferentes etapas de la preparación de estos.

De esta forma se asegura la trazabilidad del producto final, teniendo en cuenta las diferentes etapas de producción como: recepción de materias primas, almacenamiento, alistamiento, preparación y distribución de alimentos.

1.3. DEFINICIONES BÁSICAS

Ambiente: Cualquier rea interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y practicas 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.

Contaminación biológica: Procede de seres vivos microscópicos o no. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos o superficies contaminadas, también puede llegar a través de plagas que pasan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, cucarachas, ratas o también animales domésticos.

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

Contaminación Física: Cualquier objeto presente en el alimento que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo: presencia de astillas, cristales, joyas, etc.

Contaminación Química: se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano o largo plazo.

Desinfección: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

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.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

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

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Microorganismos patógenos: son aquellos responsables principalmente de provocar enfermedades en los organismos, entre ellos se encuentran: *las bacterias, los virus, los protozoos y los hongos.*

Solución: Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

1.4. MARCO TEÓRICO

1.4.1. GENERALIDADES PARA EL DESARROLLO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En la aplicación de métodos y agentes para la desinfección se debe llevar a cabo el debido registro mediante la utilización de planillas. Esto con el propósito de verificar posteriormente el cumplimiento en el cronograma, quién es el responsable y cuáles áreas fueron intervenidas mediante limpieza y desinfección.

1.4.2. MÉTODOS Y AGENTES DE LIMPIEZA

Para aplicar los métodos de limpieza se debe considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto.

Hay dos tipos básicos de limpieza: limpieza en seco y limpieza húmeda, la primera hace referencia a la técnica mediante el cual se realiza aspiración de los residuos y la húmeda se refiere a la utilización de soluciones limpiadoras, compuestas por agua y un detergente.

Los detergentes son sustancias con propiedades químicas que les permiten disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. Idealmente, un detergente debe ser inodoro, biodegradable, económico, soluble en agua, no corrosivo, estable durante el almacenamiento y fácil de dosificar.

1.4.3. MÉTODOS Y AGENTES PARA LA DESINFECCIÓN

La desinfección es la combinación de métodos físicos y químicos utilizados con el fin de destruir microorganismos presentes. El objetivo principal de las desinfecciones es reducir el número de microorganismos del medio ambiente, para lo cual se debe tener en cuenta la desinfección de pisos, equipos y superficies.

Para elegir un buen desinfectante hay que tener en cuenta ciertas características químicas y físicas entre las cuales se encuentra: tener un espectro germicida (capacidad de destruir gérmenes), no corrosivo, no tóxico, económico, de fácil dosificación y soluble en agua.

Existen diferentes tipos de desinfección:

- Desinfección en forma física: Consiste en la aplicación de calor o radiaciones y se lleva a cabo por procedimientos físicos como ebullición, calor seco y rayos ultravioleta.
- Calor: puede ser transmitido por agua, aire o vapor. Las condiciones de tiempo y temperatura para la destrucción de bacterias por vapor directo implican temperaturas entre 80 y 85°C, por 10 minutos.
- Desinfección en forma química: se realiza mediante el uso de agentes desinfectantes o saneadores químicos. Actualmente existen numerosos productos de carácter bactericida, entre los cuales se destacan los clorados, que son compuestos que liberan cloro y los iodóforos que liberan yodo. Los productos clorados son los desinfectantes más útiles, siendo muy efectivos contra microorganismos que esporulan.

1.4.4. MEZCLAS CON HIPOCLORITO

En el momento de emplear el hipoclorito como desinfectante, se debe tener en cuenta ciertas pautas generales:

- Es inestable a la luz, calor y al tiempo prolongado de preparación.
- Económico.
- Se emplea en forma líquida y es un buen desinfectante.
- Ideal para remojar elementos, materiales o utensilios.
- Se debe preparar diariamente antes de su empleo.
- Utilizar recipientes que no sean metálicos.
- Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa.
- Utilizar la concentración según lo establecido.
- Utilizar medidas de protección personal (gorro, guantes, tapabocas y monogafa si así se requiere).
- Garantizar ventilación en el momento de utilizarlo.
- Nunca aplicar al tanteo o “cálculo al ojo”.

La preparación del desinfectante a base de cloro exige una dosificación precisa, para la cual se requiere conocer la concentración del hipoclorito que generalmente se expresa en “partes por millón” (ppm).

1.5. PROTOCOLO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.5.1. Lavado

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN
1	Auxiliar de servicios generales	Antes de iniciar el lavado se debe despejar el área, retirando elementos que dificulten la labor.
2		Ejerce fricción mecánica en las superficies con un paño impregnado en solución detergente. Retira con agua.
3		Verifica que los implementos estén muy limpios al hacer la limpieza en otras áreas.
4		Coloca avisos de precaución por piso húmedo para evitar accidentes.

1.5.2. Trapeado

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN
1	Auxiliar de servicios generales	Comienza trapeando los bordes, iniciando por el lugar más alejado de la vía de acceso. Los movimientos deben hacerse en forma de ocho (ver gráfico 1), tratando de no pasar dos veces por el mismo lugar y cubriendo toda la superficie.
2		Enjuaga el trapeador hasta que se vea limpio y repasa de nuevo. Hay que tener cuidado de no dejar charcos o sitios mojados que favorecen el crecimiento bacteriano. Verifica el estado de los drenajes (desagües) y retira todas las suciedades que se encuentren en el piso como chicles, manchas, etc.
3		Coloca avisos de precaución por piso húmedo para evitar accidentes.

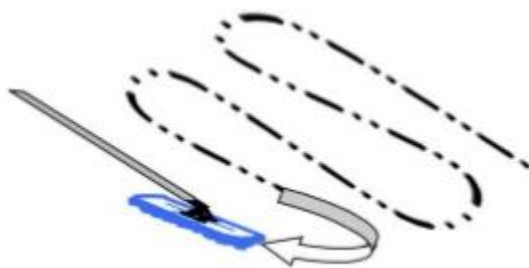


Gráfico 1. Técnica del ocho. Tomado de “Lineamientos para limpieza y desinfección” de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá

1.5.3. Limpieza de polvo

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN
1	Auxiliar de servicios generales	Dobla el paño en cuadros y humedece con agua, cambiando el paño a medida que se ensucia. En la limpieza horizontal o vertical, pasa el paño en línea recta (técnica de arrastre, ver gráfico 2), lo cual ayuda a no dejar marcas en la superficie. Debe sostener el paño con suavidad, de manera que absorba el polvo con facilidad.
2		Evita sacudir el paño para no dispersar el polvo
3		Comienza con la limpieza por las partes altas y continúa hacia las partes más bajas, superficies planas, lados y soportes.
4		Verifica que todos los espacios limpiados queden en perfectas condiciones.

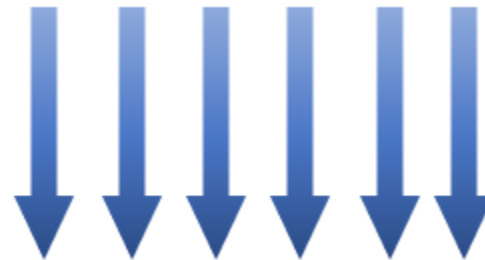


Gráfico 2. Técnica de arrastre. Tomado de “Lineamientos para limpieza y desinfección” de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá

1.5.4. Limpieza de ventanas y vidrios

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN
1	Auxiliar de servicios generales	Primero limpia la hoja de vidrio y el marco. Posteriormente, con un paño impregnado de una solución detergente, inicia su limpieza, comenzando por la parte superior, con movimientos horizontales, hasta llegar a la parte inferior.
2		Luego remueve la suciedad con un paño húmedo, logrando una total transparencia en la hoja de vidrio. No olvidar secar los marcos de las ventanas, ya que se pueden oxidar con el exceso de agua. Para las partes altas se Utiliza una escalera.

3		No conviene limpiar las ventanas cuando el sol se refleja directamente sobre ellas; se secan con excesiva rapidez y los vidrios quedan manchados.
---	--	---

1.5.5. Limpieza y desinfección del baño

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN
1	Auxiliar de servicios generales	Retira de la caneca o recipiente la bolsa de los residuos y la cierra. Lava y seca las canecas y coloca nuevamente la bolsa indicada.
2		Inicia el proceso de limpieza con el lavado de las paredes, el lavamanos, la jabonera, las perillas y las puertas.
3		Limpia el espejo con un paño húmedo, dejándolo seco.
4		Vacía el tanque del sanitario y luego procede a su limpieza.
5		Aplica detergente líquido en todas las superficies del sanitario, iniciando por la parte exterior, la base, el área de atrás, las tuberías y las bisagras. Continúa con la limpieza de la parte interior del sanitario, con un cepillo de mango largo. Posteriormente aplica la solución desinfectante con un paño apropiado para este fin. Al finalizar, suelta nuevamente el tanque y seca la parte exterior del sanitario.
6		Lava el piso con un cepillo y solución detergente líquida. Posteriormente trapea para retirar el detergente. Luego con otro trapero, aplica solución desinfectante.
7		Al finalizar la limpieza verifica que los drenajes (desagües) se encuentren despejados.
8		Coloca la dotación del baño (jabón, papel higiénico, toallas de papel). Coloca una nueva bolsa de residuos según los estipulado.
9		Verifica que todos los inodoros funcionen, de manera que se asegure su permanente limpieza en cada descarga.

FUENTE: Guía técnica para la elaboración del plan de saneamiento básico. Páginas 98-101

1.6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA EL ADECUADO MANEJO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO

Para satisfacer las necesidades particulares de cada proceso en relación con sanitización, es necesario establecer un programa que permita la coordinación y cumplimiento de procedimientos relacionados con limpieza y desinfección, en el cual se especifiquen la periodicidad por cada una de las áreas, equipos o utensilios requeridos, así como las sustancias a emplear, formas de uso y sus concentraciones.

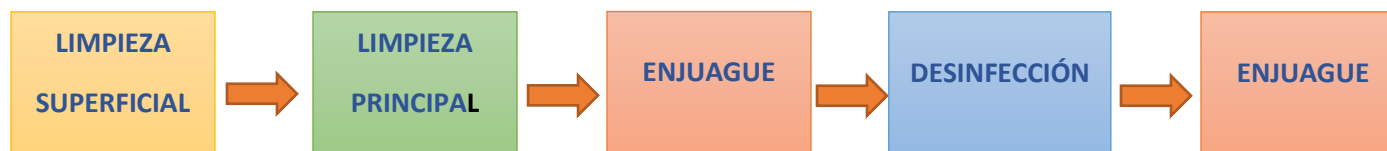


Figura 1. Diagrama de Flujo del proceso de Limpieza y desinfección

1.6.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

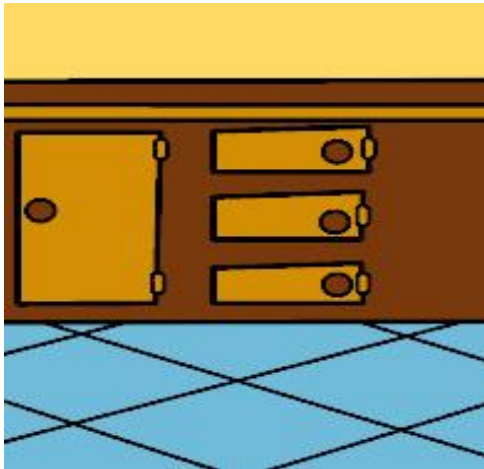
Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Área de manipulación de alimentos	Paredes, mesones, pisos, puertas, ventanas y techos.	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor y traperero. Estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos y de áreas comunes.	Auxiliar de cocina. Auxiliar de servicios generales.	Coordinador. Nutricionista.
Áreas comunes				

Frecuencia:

Mesones y pisos: diariamente.

Paredes, puertas y ventanas: Una vez por semana.

Techos: Una vez al mes.



1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso, utilizando escoba y recogedor.
2. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
3. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua poner 2 gramos de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente.
4. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias; si es necesario, repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante: 15ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua agregue 75ml de hipoclorito de sodio.
8. Dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.

1.6.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

1.6.2.1. NEVERAS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Área de manipulación de alimentos	Neveras: Congelación - refrigeración	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, detergente, agua potable, limpión y cepillo.	Auxiliar de cocina. Auxiliar de servicios generales	Coordinador. Nutricionista.
Área de comedor				

Frecuencia:
Una vez al mes



1. Programar la descongelación del equipo de acuerdo con la rotación de alimentos congelados y refrigerados.
2. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimentos.
3. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.
5. Estregar las diferentes áreas de la nevera, incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.
7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4ml de hipoclorito al 5,25%.
8. Esparcir la solución desinfectante con la ayuda de un limpión.
9. Dejar actuar durante 5 minutos.
10. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable
11. Dejar secar.

1.6.2.2. ESTUFAS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Área de manipulación de alimentos	Estufas	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, detergente, agua potable, esponja sabra y cepillo de alambre.	Auxiliar de cocina.	Coordinador. Nutricionista.

Frecuencia:

Una vez por semana



1. Si se ha utilizado con anterioridad dejar enfriar.
2. Retirar planchas y fogones.
3. Enjuagar estas partes y la estufa por separado con abundante agua para remover residuos de alimentos.
4. Con ayuda de una esponja sabra se enjabona la estufa y con la ayuda de un cepillo de alambre se retiran las sustancias adheridas a la misma.
5. Por otro lado, los fogones y las planchas que se han dejado remojadas en solución jabonosa se enjabonan y estriegan con la ayuda de la esponja sabra.
6. Enjuagar cada una de las partes con abundante agua.
7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4ml de hipoclorito al 5,25%.
8. Sumergir en la solución durante 10 minutos planchas y fogones.
9. Enjuagar con abundante agua potable.
10. Dejar escurrir.

1.6.2.3. HORNO

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Área de manipulación de alimentos	Horno	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, detergente, agua potable, esponja y cepillo.	Auxiliar de cocina. Auxiliar de servicios generales	Coordinador. Nutricionista.
Áreas comunes				

Frecuencia: Una vez por semana



1. Si se ha utilizado con anterioridad dejar enfriar.
2. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos.
3. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.
4. Enjabonar las paredes del horno utilizando esponja y solución jabonosa y cepillo para las esquinas de este.
5. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
6. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4ml de hipoclorito al 5,25%.
7. Tiempo de contacto: 15 minutos.
8. Enjuagar con abundante agua potable.
9. Dejar escurrir para su respectivo uso.

1.6.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Área del comedor	Mesas y sillas	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable y esponja.	Auxiliar de servicios generales	Coordinador. Nutricionista.

Frecuencia: Una vez al mes



1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos.
2. Enjabonar las superficies de las mesas utilizando esponja y solución jabonosa.
3. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4ml de hipoclorito al 5,25%.
5. Tiempo de contacto: 15 minutos.
6. Enjuagar con abundante agua potable.
7. Dejar secar para su respectivo uso.
8. Repetir el proceso, pasos (del 1 al 7) con las sillas.

1.6.4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Área de manipulación de alimentos	Ollas, tapas de las ollas, tablas de picar, vaso y tapa de la licuadora	Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica e instrumento dosificador. (jeringa, vaso).	Auxiliar de cocina.	Coordinador. Nutricionista.

Frecuencia: Diaria



1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios.
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.
3. Para el caso de la licuadora, separe el vaso de la base (donde van las cuchillas), luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo, retire la tapita de la tapa grande.
4. Enjabonar cada uno de los utensilios mencionados utilizando esponja y solución jabonosa y cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.
5. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
6. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4ml de hipoclorito al 5,25%.
7. Tiempo de contacto: 15 minutos.
8. Enjuagar con abundante agua potable.
9. Dejar escurrir para su respectivo uso.

1.6.5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLA

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Área de manipulación de alimentos	Vajillas, cubiertos, molinos, ralladores, coladores, cucharones, etc.	Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica e instrumento dosificador (jeringa, vaso).	Auxiliar de cocina.	Coordinador Nutricionista.

Frecuencia: Diaria



1. Retirar manualmente los residuos de alimentos de la vajilla y demás utensilios.
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.
3. Enjabonar la vajilla (platos, vasos, cucharas, molino, etc.) utilizando esponja y cepillo según la necesidad.
4. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4ml de hipoclorito al 5,25%.
6. Introducir la vajilla en esta solución y dejar actuar por 15 minutos.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Dejar escurrir para utilizar.

1.6.6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	
Área de manipulación de alimentos	Traperos	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable y baldes.	Auxiliar de cocina.	Coordinador. Nutricionista.
Áreas comunes			Auxiliar de servicios generales	

Frecuencia: Diaria



1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y el trapero (por separado).
2. Prepare una solución jabonosa en los recipientes o baldes asignados para esta labor: por cada litro de agua agregue 30ml de detergente. Sumergir los traperos durante 5 a 10 minutos. Estregar muy bien.
3. Enjuagar con suficiente agua potable hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito: por cada litro de agua agregue 15ml de hipoclorito de sodio. Ejemplo: para 10 litros de agua agregue 150ml de hipoclorito de sodio al 5.25%.
5. Dejar actuar por 15 minutos.
6. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.

1.6.7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Áreas comunes	Baños, paredes, pisos y baterías sanitarias	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero y escobillón. Estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de baños.	Auxiliar de servicios generales.	Coordinador.

Frecuencia: Diaria



1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa.
3. Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua añada 10 gramos de detergente.
4. Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias; si es necesario, repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante: 15ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por un litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua, agregue 75 ml de hipoclorito.
8. Dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.

1.6.8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS Y PUNTOS ECOLÓGICOS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Áreas comunes	Paredes, pisos y techo	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, cepillo, escoba, recogedor y traperero. Estos elementos deben ser de uso exclusivo para esta área.	Auxiliar de servicios generales.	Coordinador.

Frecuencia:

Una vez por semana

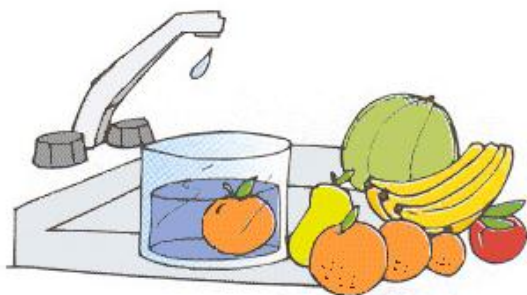


1. Retirar los residuos restantes en los contenedores en caso de existir, posterior a la recolección de residuos.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa.
3. Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo.
4. Estregar con ayuda de cepillo y escoba de cerdas duras.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias; si es necesario, repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar con una toalla limpia la solución desinfectante: 15ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua agregue 75ml de hipoclorito de sodio.
8. Dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.

1.6.9. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	
Área de manipulación de alimentos	Frutas y verduras	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, detergente, agua potable y cepillo.	Auxiliar de cocina.	Coordinador Nutricionista.

Frecuencia: cada vez que se vaya a preparar o a consumir



1. Retirar manualmente los residuos de polvo y mugre visibles.
2. Para el caso de la piña y el maracuyá, realizar un lavado con agua jabonosa con ayuda de un cepillo.
3. Enjuagar con suficiente agua potable.
4. Sumergir en una solución desinfectante: por cada litro de agua agregue 1ml de hipoclorito de sodio (20 gotas).
5. Dejar actuar por 5 minutos.
6. Enjuagar con suficiente agua potable.
7. Dejar escurrir.

Nota: para las frutas, como tomate de árbol y guayaba y para las verduras como el tomate y hojas verdes es preciso realizar un escaldado, es decir, colocar la fruta en agua hirviendo durante 3 minutos. En el caso de las moras, solo 1 minuto al baño María. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente agua y un cepillo antes de ser peladas, ya que éstas no son aptas para inmersión en la solución desinfectante debido a su permeabilidad.

1.6.10. PROTOCOLO PARA LAVADO DE LAS MANOS

Sección	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Área de manipulación de alimentos	Jabón líquido, cepillo especial para el lavado de uñas y toallas de papel desechable.	Auxiliar de cocina.	Coordinador Nutricionista.

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

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



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



Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

1. Abrir la llave e introducir las manos dentro del lavamanos.
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador en la palma de la mano.
4. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo (seguir pasos 3, 4, 5, 6 y 7).
5. Lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
6. Enjuagar con abundante agua.
7. Secar con toallas desechables o de tela limpias.

FUENTE: Guía técnica para la elaboración del plan de saneamiento básico. Páginas 86 a 91.

FICHA TÉCNICA N°.1 Sustancia desinfectante Hipoclorito de Sodio 5.25%

NOMBRE DEL PRODUCTO: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%	CARACTERÍSTICAS	El hipoclorito de sodio es el compuesto de cloro más ampliamente usado para desinfección y blanqueado de fibras textiles. Es altamente eficaz contra bacterias, algas, hongos y otros microorganismos peligrosos y ofensivos causantes de enfermedades y malos olores en toda clase de superficies.
	VENTAJAS	Es uno de los productos más usados para la purificación de aguas puesto que en las concentraciones utilizadas para la purificación de aguas no ofrece ningún riesgo para la salud. Es el medio más seguro para la desinfección de verduras y frutas en frío.
INSTRUCCIONES DE USO	BAÑOS, PISOS Y COCINAS	Para limpiar y desinfectar: use una mezcla de 1 taza (240ml) de Hipoclorito 5.25% en 5 litros de agua. Deje remojar 5 minutos; luego enjuague y seque.
	LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS	Para limpiar y desinfectar solo el exterior, use una mezcla de 1 taza (240ml) de hipoclorito de sodio 5.25% en 5 litros de agua. Deje remojar 5 minutos; luego enjuague y deje secar al aire.
PRECAUCIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantenga la botella bien cerrada y conserve en un lugar seguro, fresco y seco. Evite la exposición directa a la luz solar. No almacenar con sustancias orgánicas.	
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	No mezcle con productos que contengan amoníaco, ácidos u otros productos de limpieza del hogar, el hacerlo generará gases dañinos. Si el producto tiene contacto con los ojos o la piel, lavar bien con abundante agua. Si el problema persiste acudir inmediatamente al médico. En caso de ingestión tome lentamente abundante cantidad de agua. Consulte al médico, no induzca el vómito. En uso continuo use guantes de goma. MANTENGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS.	

1.7. GENERALIDADES DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Las superficies y los equipos pueden parecer perfectamente relucientes, a pesar de que pueden presentar un gran número de microorganismos por esta razón es necesario el proceso de desinfección.
- 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 puede realizarse manualmente o con equipos, como máquinas lavadoras que utilizan calor (vapor o agua) o productos químicos.
- 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, vestieres, 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.
- Las paredes y las campanas se deben limpiar y desinfectar dos veces por semana. Los techos se deben limpiar una vez por mes.
- Los desagües se deben limpiar todos los días. Para limpiar estos últimos es necesario abrir las rejillas para poder sacar la grasa y basura que se acumule.
- 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.

1.8. 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 disminuir el porcentaje de microorganismos no deseados.
 - El personal bien entrenado y que recibe 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, utensilios y equipos.
 - Deberá contarse con herramientas para el desarme de los equipos (cortadoras, licuadoras, molinos, picadora, etc.) las que se mantendrán bajo las mismas condiciones de higiene y desinfección que los utensilios de limpieza.
 - Durante el lavado de las instalaciones deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
 - Se debe tener en cuenta que si los utensilios y equipos después de ser empleados, no son lavados en forma inmediata, la población microbiana aumentará proporcionalmente al periodo de tiempo en que no se realicen los procesos de limpieza y desinfección.
- 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.

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Este hace referencia a las actividades relacionadas con la vigilancia y el control que garantiza la prevención y protección de todas las áreas de Fundadores de vida frente al ingreso o aparición de plagas (artrópodos y roedores) y vectores a través de la adecuada implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

2.1. OBJETIVOS

2.1.1. GENERAL:

Garantizar que todas las áreas de FDV se encuentren libres de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

2.1.2. ESPECÍFICOS:

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.
- Entrenar al personal del establecimiento sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos.
- Dar cumplimiento al código sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 Artículo 29, literal C, el cual debe ser aplicado en la unidad de servicio.

2.2. ALCANCE

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

Cocina: paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón, entrepaños, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.

Baño: paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, bacinilla, caneca.

Áreas comunes

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: 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 persistan, vivan o proliferen en los locales o instalaciones,

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

Manejo Integrado de Plagas: Conjunto de métodos químicos, físicos y /o biológicos que se apoyan en bases científicas para controlar el nivel de la plaga hasta niveles lo más cercanos a cero.

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 plagas o 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: Es el más numeroso del reino animal; cerca del 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

Fumigación: Método de control químico de plagas.

Nebulización: Método de aplicación de plaguicidas

Plaga: Organismo que ocasiona, transmite y propaga enfermedades, que come, contamina o inutiliza alimentos o productos elaborados.

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

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 la piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importante vehículos de muchos de estos patógenos.

2.4. MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Las medidas preventivas son las 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 del servicio del medio exterior con mallas o angeos.
- Mantener el orden en la unidad de servicio todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota en los Hogares mientras se presta el servicio.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerrados.
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se genere.
- En las áreas de hogar donde existan sifones, éstos deberán tener rejilla en perfecto estado.

2.5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA LA PREVENCIÓN DE APARICIÓN DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO

En los establecimientos, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como ejecución adecuada y en forma completa el programa de limpieza y desinfección, aplicar el programa de manejo de desechos sólidos y líquidos en forma adecuada de tal forma que se mantengan limpias las áreas de almacenamiento de desechos, canecas de permanezcan con tapa, se cumpla con la frecuencia para la recolección de los residuos establecida previamente.

Así mismo también se deben considerar previamente características propias del establecimiento como el grado de seguridad en entradas y ventanas y así mismo cerciorarse de ubicar elementos que eviten el ingreso de insectos y roedores.

2.5.1. PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA INSTITUCIÓN

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN	VERIFICACIÓN
1	Auxiliar de servicios generales y auxiliar de cocina	Verifica el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.	Coordinador administrativo operativo. Nutricionista.
2		Revisa las aberturas de los marcos de las puertas	
3		Verifica el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.	
4		Revisa que no hay agujeros en paredes, pisos y techos.	
5		Inspecciona la entrada de las tuberías.	
6		Verifica el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no removibles.	
7		Diligencia los formatos correspondientes.	

2.5.2. PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN	VERIFICACIÓN
1	Auxiliar de servicios generales y auxiliar de cocina	Realiza búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.	Coordinador administrativo operativo. Nutricionista.
2		Realiza inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.	
3		Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel del suelo. Hace lo propio encima de los muebles equipos.	
4		Mantiene adecuada higiene en el lugar.	

2.5.3. PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN	VERIFICACIÓN
1	Auxiliar de servicios generales y auxiliar de cocina	Realiza la búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área de la institución, como muebles, equipos y enseres. La acumulación de objetos puede convertirse en un foco de infestación de plagas.	Coordinador administrativo operativo. Nutricionista.
2		Verifica e inspecciona las áreas y zonas de la institución	
3		Si encuentra elementos que no corresponda a la zona que se está revisando, registra el hallazgo e informa al jefe inmediato para que tome una acción correctiva.	
4		Reubica los elementos o empaques encontrados.	

FUENTE: Guía técnica para la elaboración del plan de saneamiento básico. Páginas 105-106

2.6. MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Para la aplicación de medidas correctivas, el establecimiento deberá contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las acciones a realizar dependerán del tipo de plagas existentes y del grado de infestación.

Las medidas correctivas establecidas por la empresa experta en control de plagas deben estar por escrito.

Al realizar el contrato de control con la empresa experta en el control de plagas se le debe solicitar lo siguiente:

- Autorización como empresa de control de plagas, expedida por la entidad competente.
- Diagnóstico de la situación en materia de plagas en el establecimiento.
- Fichas técnicas de los productos a aplicar.
- Asesoría continúa del control.
- Experiencia.

3. PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

En este ítem se formulan todas las actividades básicas para llevar a cabo el apropiado manejo de residuos sólidos y líquidos, teniendo en cuenta la particularidad de FDV, en el cual, dada sus características de atención, se deben observar normas particularmente estrictas con el fin de impedir la contaminación e impacto ambiental.

Los procedimientos para desarrollar se basan en:

- Clasificación de los desechos
- Evacuación de los desechos

3.1. OBJETIVOS

3.1.1. GENERAL:

Establecer una serie de procedimientos aplicables en forma sistemática y permanente, enmarcados en la normatividad vigente, que aseguren el adecuado manejo de residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) generados en el servicio de alimentación de tal forma que se asegure la inocuidad de los alimentos y la eliminación adecuada de los residuos para evitar daños al medio ambiente.

3.1.2. ESPECÍFICOS:

- Disminuir al máximo el impacto medioambiental, a través de la implementación de acciones que aseguren el correcto manejo de residuos sólidos generados en el establecimiento.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, de la aplicación del programa y concientizar al mismo sobre la Importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

- Cumplir con la legislación sanitaria vigente y en especial con los Decretos 605 de 1996, 1713 de 2002, 1140 de 2003 y 1505 de 2003 sobre manejo y disposición de los residuos sólidos y Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 en relación a la ejecución del plan de saneamiento.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el servicio de alimentos y en las áreas comunes.

3.2. ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado a la aplicación de procesos que permitan una recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos generados durante los procesos de recepción, producción y distribución de alimentos, de tal forma que se promueva la reutilización y reciclaje para el aprovechamiento tecnológico, y la disminución en la generación de estos mismos desechos.

3.3. DEFINICIONES BÁSICAS

Aprovechamiento y recuperación: Es la utilización de los residuos sólidos por medio de actividades tales como separación en la fuente, recuperación, transformación y reutilización de los residuos, que al tiempo que generan un beneficio económico o social reducen los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana asociados con la producción, manejo y disposición final de los residuos sólidos.

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.

Contaminación: La presencia de fenómenos físicos, de elementos o de una o más sustancias o de cualquier combinación de ellas o sus productos que genere efectos adversos al medio ambiente, que perjudiquen la vida, la salud y el bienestar humano, los recursos naturales, constituyan una molestia o degrade la calidad del aire, agua, suelo o del ambiente en general.

Cultura de la no basura: Es el conjunto de costumbre y valores de una comunidad que tiendan a la reducción de las cantidades de residuos generados por cada uno de sus habitantes y por la comunidad en general, así como al aprovechamiento de los residuos potencialmente reutilizables.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere 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 final de residuos: Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en forma definitiva de tal forma que no representen daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Entidad prestadora del servicio público domiciliario de aseo: Es la persona natural o jurídica, pública, privada, o mixta, encargada de todas, una o varias actividades de la prestación del servicio público domiciliario de aseo, en los términos definidos por la Ley 142 de 1994.

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: Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, Que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.

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

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

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

3.4. PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

3.4.1. PROCEDIMIENTO PARA LA CLASIFICACIÓN DE LOS DESECHOS

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN	VERIFICACIÓN
1	Auxiliar de servicios generales y Auxiliar de cocina	Ubica canecas plásticas según el tipo de residuo (no necesariamente la caneca debe ser del color establecido por la norma, lo importante es realizar debidamente la separación de los residuos), que sean de fácil limpieza y desinfección. Deben contener una bolsa de polietileno resistente y contar con una tapa hermética. Las canecas no deben ser muy grandes para evitar que se acumulen residuos y se deben desocupar por lo menos dos veces al día.	Coordinador administrativo operativo. Nutricionista.
2		Las canecas solo se deben llenar a las tres cuartas partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos de las auxiliares al recoger este material.	
3		Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se evite que sean refugio y alimento de animales y plagas y se elimine la generación de malos olores. Cuando se observe que los recipientes dispuestos se han llenado, deben cerrarlos y llevarlos al lugar de almacenamiento temporal de residuos.	
4		Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas, desinfectadas y ubicadas en la respectiva área para su utilización el día siguiente.	
5		Saca al exterior los residuos del servicio de alimentación en los días y horarios establecidos.	
6		Evitar botar basura al piso.	
7		En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso, recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidentes.	
8		Se lava las manos de acuerdo al protocolo (numeral 1.5.9).	

3.4.2. PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACIÓN DE LOS DESECHOS

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN	VERIFICACIÓN
1	Auxiliar de servicios generales y Auxiliar de cocina	Verifica que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo con el tipo de desecho. <ul style="list-style-type: none"> • Desechos orgánicos: provenientes de la cocina, pañales. • Desechos inorgánicos: materiales como empaques, papel, etc. • Los desechos líquidos como el aceite de cocina deben ser recogidos en una botella de plástico y manejados como desechos orgánicos 	Coordinador administrativo operativo. Nutricionista.
2		Verifica el estado de higiene de las canecas distribuidas en la institución.	
3		Evacúa la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escribe la hora de evacuación de basura.	
4		Se lava las manos de acuerdo al protocolo (numeral 1.5.9), antes de continuar con otra actividad.	

FUENTE: Guía técnica para la elaboración del plan de saneamiento básico. Páginas 103-104

3.5. ENVASES

Los envases a emplear deben ser resistentes y con la capacidad suficiente de almacenamiento. El tamaño está determinado por la cantidad de residuos producidos dentro de cada una de las áreas y también por el tipo de residuo que se produzca. Cada uno de los recipientes debe contar con su respectiva tapa.

Teniendo en cuenta la normatividad establecida en Colombia, para cada tipo de residuos se emplean los siguientes colores en canecas y bolsas plásticas:

Imagen N°1 Envases establecidos según GTC 024 ICONTEC



Como se puede observar en la anterior imagen la separación de desechos en cada uno de los recipientes se realiza de la siguiente forma:

- **Verde:** Dentro de estos recipientes **Desechos ordinarios, inertes, no reciclables, no peligrosos, biodegradables.**
- **Azul:** Este color se emplea para el almacenamiento de recipientes plásticos como botellas, recipientes desechables etc.
- **Gris:** Se emplea para almacenar papel cartón, icopor, papel periódico y papel reciclable.
- **Blanco:** Empleado para almacenar vidrio.
- **Beige:** Este color se emplea para el almacenamiento de desechos como residuos de tipo alimentario, aunque para este tipo de residuos también se puede emplear el recipiente verde.
- **Rojo:** se deben emplear para el almacenamiento de desechos con riesgo biológico y para desechos químicos o recipientes de sustancias químicas. En el caso de elementos cortopunzantes se debe emplear el guardián, (recipiente pequeño y de color rojo).

Como se observa en la imagen N°1 todas las canecas o recipientes deben ser rotulados teniendo en cuenta el tipo de desechos a almacenar en estos.

Los únicos recipientes que no requieren necesariamente rotulación son los de almacenamiento de residuos biodegradables o inertes, esto según lo establecido en la **GTC 024 ICONTEC**.

Así mismo cada una de las canecas debe contar con su bolsa respectiva, cuyo color debe coincidir con el color del recipiente y su capacidad debe ser acorde con el tamaño del recipiente. Lo establecido en relación con el calibre de las bolsas es de un mínimo de 1.4 milésimas de pulgada para bolsas pequeñas y de 1.6 para bolsas grandes.

4. PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

El presente ítem hace referencia al conjunto de acciones encaminadas al control de la calidad del agua que se utiliza en FDV, en las diferentes etapas de atención con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación que pueda repercutir en la salud y bienestar del talento humano que se encuentra en el mismo.

Este ítem contiene una serie de actividades relacionadas con el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, cabe indicar que, si realizan la delegación de la actividad a una empresa particular, la FNJ debe exigir la siguiente documentación previa al desarrollo de esta:

- Concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el procedimiento.
- Fichas técnicas del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario.
- Formato de seguimiento de la actividad desarrollada.

4.1. OBJETIVOS

4.1.1. GENERAL:

Garantizar que la unidad de servicio cuente con suministro de agua potable durante la prestación del servicio.

4.1.2. ESPECÍFICOS:

- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad del 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. ALCANCE

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

4.3. DEFINICIONES BÁSICAS

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

Buenas Prácticas Sanitarias: son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para el consumo humano, con el objetivo 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.

4.4. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

No.	RESPONSABLE	ACCIÓN
1		Informa al personal operario sobre el desarrollo de la actividad.
2		Gestiona la adquisición de insumos tales como cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten, según el tipo de tanque.
3		Gestiona el desarrollo del mantenimiento mínimo semestral a los tanques, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1575/07 y la resolución 2115/07.

4	Empresa particular (Fumidorado)	Cierra con antelación el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque para consumir el agua que queda. Es preciso dejar agua en el tanque a un nivel máximo de 10cm de altura, con el propósito de usarla en las labores de prelavado.
5		Retira todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
6		Remueve la suciedad adherida (como, lodos o lama en las paredes, la tapa y el fondo del tanque) mediante el uso de un cepillo de mano o escoba de cerdas duras. Se asegura de eliminar las materias extrañas adheridas a las esquinas, entre el piso y las paredes.
7		Enjuaga repetidas veces el tanque con agua limpia para eliminar toda la mugre adherido y las partículas más finas, hasta que no se observe suciedad en el fondo y el gua de lavado salga totalmente limpia.
8		Verifica que ha drenado la totalidad del agua de lavado
9		Prepara de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante, a una concentración entre 1000 ppm a 2000ppm en un balde.
10		Lava toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido la solución desinfectante.
11		Dejar actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
12		Abre los grifos o llaves del agua de la edificación, especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante. Cierre nuevamente el grifo (de 15 a 20 minutos) con el fin de que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
13		Enjuaga el tanque y abre los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante y realiza lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante del tanque.
14		Verifica que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicia el llenado del tanque, asegurándose de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes, como microorganismos, polvo, insectos o aguas lluvias. Esto también previene la pérdida del cloro por volatilización.
15		Diligencia el registro de control de la actividad conforma al Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, la próxima fecha de desinfección, el nombre del desinfectante, el compuesto activo del desinfectante, la concentración usada, la persona o institución responsable de la actividad y las observaciones.

FUENTE: Guía técnica para la elaboración del plan de saneamiento básico. Página 101

5. BIBLIOGRAFÍA

- ❖ Secretaría Distrital de salud. Dirección de Salud Pública. *Limpieza y desinfección de equipos y superficies ambientales en instituciones prestadoras de servicios de salud*. Bogotá 2011.
- ❖ Secretaría Distrital de Salud y Secretaría Distrital de Integración Social. *Guía Técnica para la construcción del plan de saneamiento básico en los jardines infantiles en el Distrito Capital*. Bogotá 2009.
- ❖ Guías técnicas para el cumplimiento de las condiciones de calidad en las modalidades de educación inicial. Guía No. 53. *Serie de orientaciones para favorecer la calidad de la educación inicial en el marco de la atención integral*. Gobierno de Colombia. De cero a siempre.