



Institución Educativa Ciudad De Ipiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD DE IPIALES

1. OBJETIVO GENERAL

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

2. ALCANCE

Se aplica para los miembros de la comunidad educativa y la planta física sede única de la Institución Educativa Ciudad de Ipiales.

3. DEFINICIONES

Limpieza: se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.

Saneamiento ambiental: es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.

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

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

Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

4. CONDICIONES GENERALES

- El presente plan está disponible en Secretaría General y en la página web de la Institución.



Institución Educativa Ciudad De Ipiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

- El plan de saneamiento básico tiene como base unos programas en los que se incluyen una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

5. DESARROLLO

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

El plan de saneamiento básico consta de los siguientes programas:

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

INTRODUCCION

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en los trabajadores de la Institución. La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos.

OBJETIVO

Brindar a la Institución Educativa Ciudad de Ipiales una guía con orientaciones y herramientas para la elaboración del plan de saneamiento básico, conforme a la normativa, de conocimiento de todo el personal de la Institución y que sea implementado por el personal administrativo y operativo.

ALCANCE

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



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

DEFINICIONES

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

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

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

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

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

Desinfectante: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

CONDICIONES GENERALES

METODOS DE LIMPIEZA

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinados métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes. La limpieza se refiere a la remoción de grasa, restos de comida, otras partículas y polvos en pisos, techos, gabinetes, paredes, entre otros. La labor requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

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

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



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

AGENTES DE LIMPIEZA

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

Propiedades que debe tener el detergente

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

TECNICA DE LIMPIEZA Y ASEO

Verificar anexo protocolos.

TECNICAS DE DESINFECCION

Desinfección por sustancias químicas

Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: de acuerdo con las propiedades del desinfectante se debe revisar la temperatura indicada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.

Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

Hipoclorito de sodio

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

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

Instructivo para su uso:

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

Normas de Bioseguridad:

- Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.
- Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.
- Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.
- Emplee mascarillas y protectores durante procedimientos que le puedan generar salpicaduras o gotas del producto.
- Almacene a temperaturas menores de 20°C.
- Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados.

Fórmula de dilución del hipoclorito recomendada

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

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

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25% Fórmula para la preparación del hipoclorito

Cualquier concentración puede ser utilizada para obtener una solución de hipoclorito diluida utilizando la siguiente fórmula:

Por ejemplo, para preparar una solución 0.5% a partir de una 4.5% de hipoclorito de sodio se utilizarán 8 partes de agua con 1 parte de hipoclorito de sodio.

Donde "parte" puede ser utilizado para cualquier unidad de medida (litro, mililitro, galones, etc.), o utilizando cualquier medidor (taza, frasco, garrafón, etc.):

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

Para preparar la respectiva solución desinfectante se debe utilizar una jeringa para realizar la medición del hipoclorito de sodio. Es de resaltar que las concentraciones y dosificaciones son eficaces en cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias. Las desinfecciones se realizan con la periodicidad establecida en el documento: SI-LI-04 Limpieza y desinfección de la planta física

En caso de encontrarse condiciones locativas y sanitarias que representen riesgos higiénicos sanitarios por aspectos locativos u operacionales, la Institución debe aplicar las medidas correctivas pertinentes de manera inmediata.

Es responsabilidad del equipo administrativo (Rector, funcionaria de dotación y coordinador de saneamiento básico), que los productos utilizados, concentraciones y usos cumplan el objetivo del Plan de Saneamiento. La Secretaria de Salud, mediante inspección sanitaria y demás observaciones de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, calidad e inocuidad de alimentos, mediciones de temperaturas, muestreo de alimentos verifica su cumplimiento.

Se realiza el seguimiento y vigilancia al cumplimiento de los lineamientos definidos por parte del equipo administrativo, a través de los diferentes cronogramas de mantenimiento que la institución establece para cada una de las áreas/ dependencias.

2. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crea un hábitat en el cual interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros) que desencadenan situaciones de riesgo para la salud de los trabajadores e incluso al público, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

o transmisores de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores e insectos. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y la proliferación de estas plagas, por medio de la implementación del programa de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones Óptimas para su reproducción.

OBJETIVO

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

Fumigación: Método de control químico de plagas.

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

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

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

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

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



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

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

Vector: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

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

PROCEDIMIENTO

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

1. Inspección de las áreas cerradas de la Institución.

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

Para realizar esta actividad se realizan los siguientes pasos:

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

2. Inspección de la presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Institución: cafeterías, bodega, almacén, container para residuos, aulas, laboratorios, áreas administrativas. etc.

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

Para realizar esta actividad se ejecutan los siguientes pasos:



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

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

Esta actividad es realizada por el proveedor de servicios de control de plagas.

3. Manejo adecuado de elementos en desuso

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

Esta actividad requiere de los siguientes pasos:

- Inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques: se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área de la Institución como muebles fuera de servicio, equipos, enseres, etc., ya que éstos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc., y podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.
- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

El sistema de gestión ambiental es quien establece la frecuencia y las personas responsables de realizar esta inspección y notificar las novedades.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (control químico).



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

4. Jornada de desratización o desinsectación

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

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

3. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

INTRODUCCIÓN

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

DEFINICIONES

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

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



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

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

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

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

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

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

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

PROCEDIMIENTO

1. Clasificación de los residuos:

- En cada una de las áreas del servicio se ubican canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual contiene una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no son muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.
- Las canecas solamente se pueden llenar $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material.
- Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de los contenedores de bolsas de residuos.
- Al final de las labores, las canecas se dejan limpias y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio, para su utilización al día siguiente.
- Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos se lavan y desinfectan semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.
- Los residuos se sacan al exterior en los días y horarios establecidos para la recolección.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- De acuerdo a las normas vigentes se debe realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especificar el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos. La institución cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de insectos y roedores.
- Se realiza un adecuado manejo de los residuos biosanitarios teniendo en cuenta que los excrementos y fluidos están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Estos residuos se ubican en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia diaria.
- Se da cumplimiento a lo establecido en la normatividad colombiana que regula la materia: Lugar de almacenamiento temporal de residuos: Ley 09/79 artículo 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas e impida el ingreso de animales domésticos. Artículo 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los usuarios, no debe causar molestias e impactos a la comunidad. Toda edificación deberá mantener este sitio en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.
- Los contenedores de las bolsas de residuos son de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.
- El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos está alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.
- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y residuos y el personal que realiza la actividad está capacitado para ello.

2. Evacuación de los residuos

Se cuenta con un cronograma y una ruta de evacuación de residuos, responsables, frecuencia establecidos por el ISERVI (3 veces en semana). Un lugar donde serán dejados los desechos para que la empresa recolectora de residuos los recoja, con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.

3. Registros

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

INTRODUCCION

Se desarrolla con el fin de ejercer vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

utiliza en los diferentes procesos de la Institución con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación y enfermedad y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos alimenticios.

ALCANCE

Actividades procesamiento de alimentos, consumo humano y, en conclusión, todas las actividades realizadas por el personal de Cafetería quien suministra bebidas y alimentos en oficinas y atiende eventos dentro de la Institución.

ASPECTOS GENERALES

USO DE AGUAS

La fuente de agua que se emplea es del acueducto municipal (EMPOOBANDO) para los usos considerados; se tiene en cuenta que el agua utilizada para las labores de limpieza, desinfección y procesamiento de alimentos que este en contacto directo con el alimento debe ser potable. En la Institución, el almacenamiento del agua se realiza en cisternas y tanques de reserva.

SISTEMA DE ALMACENAMIENTO

Se garantiza el almacenamiento de agua para suministrar a la Institución con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a tres (3) días: 6 tanques de 2.000 litros, 1 tanque elevado de 8.000 litros; dos cisternas de 10.0000 litros y una cisterna de 8.000 litros. Sin embargo la presión no es la suficiente para mantener llenos los mismos de manera frecuente.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

1. LAVADO DE TANQUES

La Institución realiza el mantenimiento mínimo cada seis (6) meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007. La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento se realiza bajo la autorización y supervisión del equipo administrativo. Cuando el mantenimiento se realiza con una empresa particular, ésta entrega a la Institución lo siguiente:

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

CONTROL DE LOS PARÁMETROS DE AGUA POTABLE



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

Todos los procedimientos que garantizan el suministro de agua potable a la comunidad escolar se realizan a través de los instructivos. Ver anexo protocolos.

Obtención de la muestra de agua potable

Las muestras para el control de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos se deben recolectar en puntos que se hayan analizado como críticos, sospechosos y de considerable uso teniendo en cuenta análisis anteriores y que requieran además estricto seguimiento. Como el agua utilizada proviene del acueducto EMPOOBANDO que es sometido a tratamiento, no es necesario tomar muestras frecuentes, por lo tanto, es factible obtener dichas muestras a largo plazo (anual), no obstante, para asegurar que los parámetros del agua de acueducto que llega a la Institución si cumplen criterios de calidad, se debe realizar solicitud periódica (cada 6 meses como mínimo) de los resultados arrojados por el acueducto.

Se definirá de forma anual cuales son los puntos críticos de donde se deben obtener las muestras.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

Anexos

1.1. PROTOCOLO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1.1. Lavado

No.	RESPONSABLE	ACCION
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.

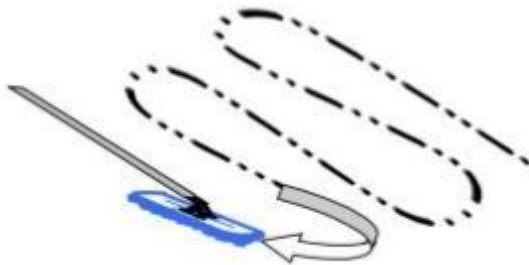
1.1.2. Trapeado

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.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182



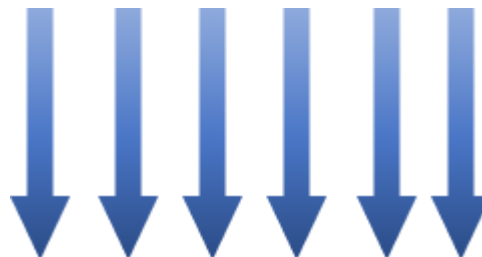
1.1.3. Limpieza de polvo

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.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182



1.1.4. 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.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

Limpieza y desinfección del baño

No.	RESPONSABLE	ACCION
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 trapeo, 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 lo estipulado.
9		Verifica que todos los inodoros funcionen, de manera que se asegure su permanente limpieza en cada descarga.

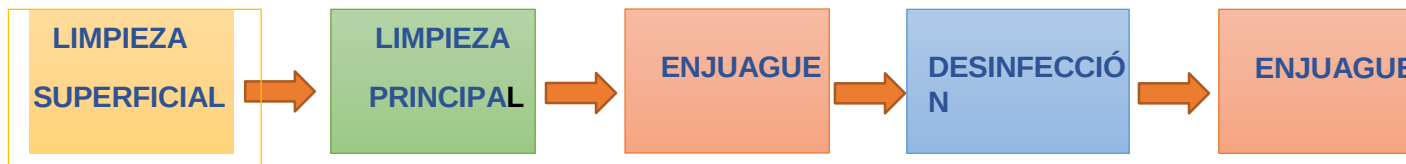


Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2. 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.





Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.1. 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 traperos. Estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos y de áreas comunes.	Auxiliar de cocina.	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
Áreas comunes			Auxiliar de servicios Generales.	Equipo administrativo
Frecuencia: Mesones y pisos: diariamente. Paredes, puertas y ventanas: Una vez por semana. Techos: Dos veces 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.		



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

1.2.2.1. NEVERAS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsabl e	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 apoyo en salud y nutrición
Área de comedor			Auxiliar de servicios generales	Equipo Administrativo
Frecuencia: Una vez por semana				
				



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.2.2. ESTUFAS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsabl e	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.	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
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 sabrá 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 sabrá. 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.		
				



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.2.3. HORNO

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsabl e	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 apoyo en salud y nutrición
Áreas comunes			Auxiliar de servicios generales	Equipo administrativo

Frecuencia: Diaria



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.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y SILLAS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Respuesta ble	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	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
Frecuencia: Diaria		 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.		



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.4. 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.	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
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.		



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.5. 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.	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
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.		



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.6. 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.	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
Áreas comunes			Auxiliar de servicios generales	Equipo Administrativo

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.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

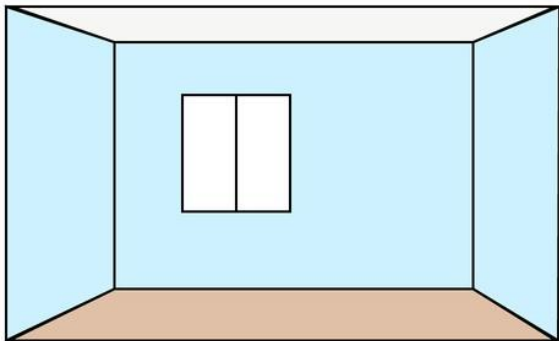
Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	Verificación
Áreas comunes	Baños, paredes, pisos y baterías sanitarias	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, traperos y escobillón. Estos elementos deben ser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



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL CUARTO DE BASURAS

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 trapero. Estos elementos deben ser de uso exclusivo para esta área.	Auxiliar de servicios Generales.	Equipo Administrativo
Frecuencia: Una vez por semana 		1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos 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. 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 un trapero limpio 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.		



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.9. 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 trapero. Estos elementos deben ser de uso exclusivo para esta área.	Auxiliar de servicios Generales.	Equipo Administrativo
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.		

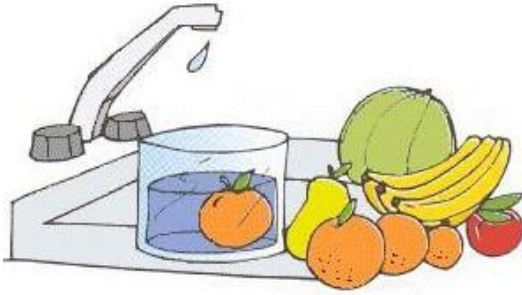




Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.10. 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.	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
Frecuencia: cada vez que se vaya a preparar o a consumir		 10. Retirar manualmente los residuos de polvo y mugre visibles. 11. Para el caso de la piña y el maracuyá, realizar un lavado con agua jabonosa con ayuda de un cepillo. 12. Enjuagar con suficiente agua potable. 13. Sumergir en una solución desinfectante: por cada litro de agua agregue 1ml de hipoclorito de sodio (20 gotas). 14. Dejar actuar por 5 minutos. 15. Enjuagar con suficiente agua potable. 16. Dejar escurrir.		

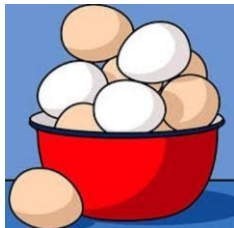
Nota: para las frutas, como tomate de árbol y guayaba y para las verduras como el tomate y hojas verdes es preciso realizar un escaldado, es decir, colocar la fruta en agua hirviendo durante 3 minutos. En el caso de las moras, solo 1 minuto al baño María. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente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



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.11. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS

Sección	Suministro	Implementos a utilizar	Responsable	
Área de manipulación de alimentos	Huevos	Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%, agua potable y cepillo.	Auxiliar de cocina.	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
Frecuencia: cada vez que se utilicen. Solo se deben lavar y desinfectar en el momento previo a su consumo. 		1. Enjuagar suavemente con suficiente agua potable hasta retirar residuos sólidos. 2. Sumergir en una solución desinfectante: por cada litro de agua agregue 1 gota de hipoclorito de sodio. 3. Dejar actuar por 1 minuto. 4. Enjuagar con suficiente agua potable. 5. Dejar escurrir o secar suavemente. 6. e con toallas de papel.		



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

1.2.12. PROTOCOLO PARA LAVADO DE LAS MANOS

1.3.

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.	Auxiliar de apoyo en salud y nutrición
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.			



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003

NIT891200201-5 DANE 152356000182

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.



Institución Educativa Ciudad De Espiales

Aprobación mediante resoluciones 2957 de noviembre de 2002 y 1711 de diciembre 2003
NIT891200201-5 DANE 152356000182

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.