

HIJAS DE MARIA MADRE DE LA IGLESIA
COLEGIO MADRE MATILDE
Nit 860511992-4

DIRECCION: CARRERA 109 No 23 D 35

BARRIO: Versalles

LOCALIDAD: Fontibón

BOGOTA D.C. 2.017

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de las áreas, mediante el uso de protocolos, con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se pueden presentar aspectos que inciden en la contaminación, consta de dos etapas fundamentales:

- La documentación del Plan de Saneamiento Básico, siendo esta el proceso de preparación de la información por escrito de los componentes del mismo.
- La implementación del Plan de Saneamiento Básico, que es el desarrollo de la aplicación del documento.

Propósito del Plan de Saneamiento Básico.

El control de las prácticas correctas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de las áreas del establecimiento educativo Colegio Madre Matilde, cuya administración pertenece a la congregación de las Hijas de María Madre de la Iglesia, **ubicado en la Carrera 109 No 23 D 35, barrio Versalles, Localidad de Fontibón, Nit 860511992-4** que causan *enfermedades transmitidas por microorganismos y virus*, siendo estas graves e incluso fatales.

Base Legal.

La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los Decretos reglamentarios de **La Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias.**

Este plan debe ser responsabilidad directa de la representación legal de la institución y debe estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando haga la visita de inspección sanitaria y control y *del personal del establecimiento.*

El Decreto 1505 de 2003, el cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.

Por medio de La Resolución 2115 de 2007 se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. -Ley 09 de 1979 o Código Nacional Sanitario establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.

El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registro, fichas técnicas, etc.

Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento Básico y la supervisión del representante legal.

Consulta del Plan de Saneamiento Básico.

Debido a que el Plan de Saneamiento Básico es semejante a un manual de procedimientos, es imperativo que dicho documento, se mantenga permanentemente al alcance de todo el personal que participa en las actividades que contempla el Plan y esto involucra a toda persona que realice las labores de saneamiento, empleados y patrono, como este documento es un compromiso del establecimiento, el representante legal facilitara los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento por parte de los trabajadores, las veces necesarias.

Partes que componen el Plan de Saneamiento Básico.

Consta de cinco capítulos

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de control de plagas.
3. Plan manejo de residuos sólidos.
4. Programa de abastecimiento de agua.
5. Plan de contingencia.

1 . PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION INTRODUCCION

El proceso de limpieza y desinfección se define como el conjunto de 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 las personas.

La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos.

La limpieza y desinfección del establecimiento es una clave del buen desempeño y quizá es la única manera de garantizar un ambiente sano al interior de las instalaciones.

En nuestro caso la higiene será responsabilidad de todas las personas que laboran en el establecimiento sin importar el rango, la posición o el trabajo. Es necesario que el representante legal este consiente del impacto que la sanidad tiene en la calidad de los servicios y en la imagen misma del establecimiento.

Se definen dos pasos fundamentales:

- Limpieza que es la eliminación de la mugre visible, escombros, partículas visibles, polvo etc.
- Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que los espacios, equipos y utensilios que entran en contacto directo con el público se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación.

- Prevenir la contaminación de los utensilios, equipos y espacios que estén en contacto directo con el público mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.
 - Proporcionar los procedimientos a seguir durante la realización del aseo con el fin de prevenir y controlar las fuentes de contaminación que puedan ocasionarse debido a acumulación de residuos en las instalaciones.
 - Dar cumplimiento al plan de saneamiento establecido por Decreto 3075/97 sobre las BPM e igualmente dar aplicabilidad del Artículo 5to del Decreto 60/02 como programa pre-requisito del Plan HACCP.
 - Establecer programas de verificación objetiva de la eficacia y eficiencia de los procesos de limpieza mediante el registro y monitoreo diario de los procedimientos.

ALCANCE

Desde la documentación y elaboración del Plan de Saneamiento Básico, la dotación de insumos e implementos requeridos para ejecutar los diferentes programas del PSB y la promoción del mismo con todo el personal de la institución, hasta la implementación, evaluación y actualización periódica del PSB.

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con todos los seres humanos que hacen parte de la comunidad educativa..

DEFINICIONES

Limpieza. Es la eliminación de los microorganismos y sustancias químicas presentes en las superficies, mediante el fregado y lavado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente transformándolo en algo estéticamente limpio y atractivo.

Enjuague. Eliminación de detergente, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable. Se realiza por operaciones de mezcla y dilución

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

Desinfección. Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de 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 físicos o químicos.

Bactericida. Agente químico que mata microorganismos en crecimiento microbiológico.

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.

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

- **Agente Desinfectante Físico.** Puede ser por calor transmitido por agua, vapor o luz ultravioleta.

MÉTODOS DE LIMPIEZA.

Las operaciones de limpieza se practican alternado en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc; labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: Esta limpieza se realiza sin la 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 detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

Limpieza in situ: Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente a la presión suficiente para producirla limpieza.

AGENTES DE LIMPIEZA O LIMPIADORES

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies. El detergente ideal debe tener las siguientes funciones y propiedades: Biodegradable

- Inodoro
- Económico
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Funciones:

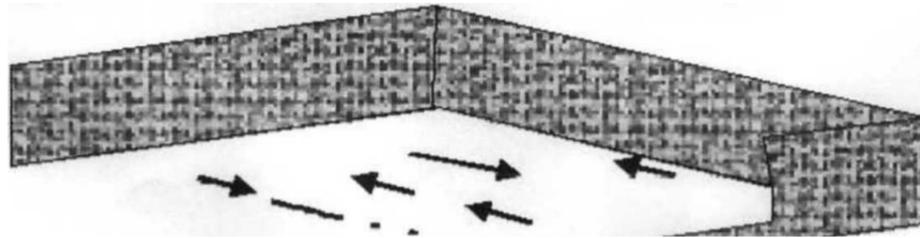
Separar suciedades Disminuir la tensión superficial Destrucción final de grasas.

TÉCNICAS DE ASEO

Arrastre:

Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar los desconchados y grietas en los cuales puede quedar la suciedad acumulada.

Ocho:



Se coloca el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente trapeado

DESINFECCIÓN

La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento.

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Bajo costo
- Cumplir con la legislación legal

TECNICAS DE DESINFECCIÓN

Desinfección con agua caliente: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmontadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C, durante un período de 2 minutos por lo menos.

Desinfección por vapor: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.

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: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría.
- 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 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.

Procedimiento No 01		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario Específicamente al iniciar y terminar la jornada y en el transcurso del día.	Escaba y cepillo: clasificados rotulados. para la cocina y para áreas de comunes. Jabón Agua	Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. Aplicar agua fría con jabón. Cepillar el piso, dejarlo jabonado por 5 min. Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente. Ecurrir el agua hasta quedar totalmente seco.

DESINFECCIÓN	Diario. Al finalizar la jornada.	Hipoclorito de sodio [5.25%] Agua Atomizador	Preparar desinfectante de la siguiente manera: Tome un litro de agua Agregue 6ml de hipoclorito de sodio [5.25%] en el litro de agua y aplicar directamente en las superficies a desinfectar, haga lo mismo con el aspersor. Deje actuar por un tiempo de 15 minutos. (Si requiere más solución para la desinfección del vuelva a hacer la preparación)
Observaciones:			

Procedimiento No 02		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES Y PUERTAS	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario. Al finalizar la jornada	Agua Esponja suave Jabón	Aplicar agua con jabón. Refregar la pared con la esponja. Aplicar agua hasta quitar totalmente el jabón.
DESINFECCIÓN	Diario. Al finalizar la jornada	Hipoclorito de sodio [5.25%] Agua Atomizador	Preparar desinfectante de la siguiente manera: Tome un litro de agua Agregue 6ml de hipoclorito de sodio [5.25%] en el litro de agua y aplicar directamente en las superficies a desinfectar, haga lo mismo con el aspersor. Deje actuar por un tiempo de 15 minutos. (Si requiere más solución para la desinfección del vuelva a hacer la preparación)
Observaciones:			

Procedimiento No 03		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TECHOS	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	SEMANAL	Agua Esponja, cepillo, Toalla Jabón	Humedecer la esponja o cepillo con solución jabonosa. Limpiar con la toalla sobre la superficie retirando partículas de polvo.
DESINFECCIÓN	SEMANAL	Hipoclorito de sodio [5.25%] Agua Atomizador en material que no deje pasar la luz y rotulado Jeringa sin aguja	Preparar desinfectante de la siguiente manera: Tome un litro de agua Agregue 6ml de hipoclorito de sodio [5.25%] en el litro de agua y aplicar directamente en las superficies a desinfectar, haga lo mismo con el aspersor. Deje actuar por un tiempo de 15 minutos. (Si requiere más solución para la desinfección del vuelva a hacer la preparación)
Observaciones:			

Procedimiento No 04		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VIDRIOS Y VENTANAS	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	MENSUAL	Agua Esponja, cepillo, Toalla Jabón Papel periódico	Humedecer la esponja o cepillo con solución jabonosa. Limpiar con la toalla sobre la superficie retirando partículas de polvo. Pasar con el papel periódico para retirar residuos
DESINFECCIÓN	MENSUAL	Hipoclorito de sodio [5.25%] Agua Atomizador en material que no deje pasar la luz y rotulado Jeringa sin aguja	Preparar desinfectante de la siguiente manera: Tome un litro de agua Agregue 4ml de hipoclorito de sodio [5.25%] en el litro de agua y aplicar directamente en las superficies a desinfectar, haga lo mismo con el aspersor. Deje actuar por un tiempo de 15 minutos. (Si requiere más solución para la desinfección del vuelva a hacer la preparación)
Observaciones:			

Procedimiento No 05		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Cuatro veces al día	Jabón Agua Escoba y cepillo clasificados con rótulo (baños)	Humedecer la esponja o cepillo con solución jabonosa. Limpiar con la toalla sobre la superficie retirando partículas de polvo.
DESINFECCIÓN	Cuatro veces al día	Hipoclorito de sodio [5.25%] Agua Atomizador en material que no deje pasar la luz y rotulado Jeringa sin aguja	Preparar desinfectante de la siguiente manera: Tome un litro de agua Agregue 8ml de hipoclorito de sodio [5.25%] en el litro de agua y aplicar directamente en las superficies a desinfectar, haga lo mismo con el aspersor. Deje actuar por un tiempo de 15 minutos. (Si requiere más solución para la desinfección del vuelva a hacer la preparación).
Observaciones:			

Procedimiento No 06		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES PARA EL ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Cada tres días	Jabón Agua Escoba y cepillo clasificados con rótulo	Sacar las bolsas de la caneca totalmente cerradas. Aplicar agua con jabón. Restregar las superficies. Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón
DESINFECCIÓN	Cada tres días	Hipoclorito de sodio [5.25%] Agua Atomizador en material que no deje pasar la luz y rotulado Jeringa sin aguja	Preparar desinfectante de la siguiente manera: Tome un litro de agua Agregue 8ml de hipoclorito de sodio [5.25%] en el litro de agua y aplicar directamente en las superficies a desinfectar, haga lo mismo con el aspersor. Deje actuar por un tiempo de 15 minutos.

			(Si requiere más solución para la desinfección del vuelva a hacer la preparación)Dejar secar para poner nuevamente bolsas.
Observaciones:			

Procedimiento No 07		ACTIVIDAD: Ambientes (oficinas, pasillos y aulas de clase)	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario al finalizar la jornada escolar	Jabón Agua Escoba y cepillo clasificados con rótulo	Sacar las bolsas de la caneca totalmente cerradas. Aplicar agua con jabón. Restregar las superficies. Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón
DESINFECCIÓN	Diario al finalizar la jornada escolar	Hipoclorito de sodio [5.25%] Agua Atomizador en material que no deje pasar la luz y rotulado Jeringa sin aguja	Preparar desinfectante de la siguiente manera: Tome un litro de agua Agregue 3ml de hipoclorito de sodio [5.25%] en el litro de agua y aplicar directamente en las superficies a desinfectar, haga lo mismo con el aspersor. Deje actuar por un tiempo de 15 minutos. (Si requiere más solución para la desinfección del vuelva a hacer la preparación)Dejar secar para poner nuevamente bolsas.
Observaciones:			

Procedimiento No 08		ACTIVIDAD: LAVADO DE MANOS	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LAVADO DE MANOS	Al entrar a la cocina Luego de ir al baño Luego de tocar áreas infectadas. Antes de manipular equipos y utensilios limpios Luego de manipular basura Luego de toser, estornudar Luego de manipular alimentos crudos de animal o verduras sucias Luego de tocarse las orejas, boca, barba, ojos, cara nariz y pelo Luego de comer o beber Luego de limpiar y fregar platos y utensilios usados o sucios	Agua fría, jabón líquido, bactericida, toallas de papel, cepillo de uña (personal) y cesta de basura.	Subir las mangas de la camisa hasta el codo. Abrir el grifo con la mano menos sucia Enjabonar el cepillo de uñas con solución jabonosa bactericida al 5% Cepillarse las uñas, mojar el cepillo y cepillar una de las manos (se debe llegar bajo las uñas) Hacer la mismo con la otra mano Enjuagar el cepillo de uñas y dejar lo con las cerdas hacia arriba. Enjabonarse abundantemente las manos y antebrazos (tiempo aproximado 20 seg, el jabón debe producir una cantidad abundante de espuma con el agua) Asegúrese de que no queden restos de jabón. Seque manos y antebrazos con toallas de papel y secador de aire caliente. Cierre el grifo sin tocarlo con las manos limpias con la misma toalla de papel.
Observaciones:			

Procedimiento No 09		ACTIVIDAD: HÁBITOS DE HIGIENE	
RESPONSABLE:			
OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LAVADO DE MANOS	Diario	Agua Jabón Elementos de aseo personal	Efectuar un baño diario antes de ingresar a trabajar Usar ropa limpia y lavada después de bañarse antes de ir al trabajo (medias, ropa interior, camisa, pantalón) Usar jabón y agua para lavarse las manos No limpiarse las manos ni utensilios con los delantales, ni la traspiración Mantener uñas cortadas y limpias sin esmalte No utilizar maquillaje Mantener el cabello limpio corto y dentro la cofia PARA QUIENE SE ENCUENTRAN MANIPULANDO ALIMENTOS No peinarse en el área de producción de alimentos. Utilizar un utensilio nuevo cada vez que desee degustar un alimento. No manipular utensilios o alimentos luego de limpiar mesas o lavar platos sucios sin antes lavarse las manos. No ir al baño con el delantal
Observaciones:			

Registro limpieza y desinfección de baños

Ubicación del baño _____ mes de julio

Responsable: _____

Tareas /fecha	17	18	19	24	25	26	27	28	31
Canecas									
Barrido									
Limpieza									
Desinfección									
Jaboneras									
Encargado (a)Hora									
Tareas /fecha	17	18	19	24	25	26	27	28	31
canecas									
Barrido									
Limpieza									
Desinfección									
Jaboneras									
Encargado (a)Hora									
Tareas /fecha	17	18	19	24	25	26	27	28	31
canecas									
Barrido									
Limpieza									
Desinfección									
Jaboneras									
Encargado (a)Hora									
Tareas /fecha	17	18	19	24	25	26	27	28	31
canecas									
Barrido									
Limpieza									
Desinfección									
Jaboneras									
Encargado (a)Hora									
Observaciones :									

REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Mes de: _____ año: _____ Responsable de la verificación _____

Lugar _____

VERIFICACIÓN	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA : 3					SEMANA:4											
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	V	S	D
Pisos																											
Techos																											
Paredes																											
Ventanas																											
Baños																											
Lavamanos y bebederos																											
Canecas(basura)																											
Enfermería y bolsas de residuos																											
Oficinas																											
Pasillos escaleras																											
Cuadros y tableros																											
Armarios																											
Área de Almacenamiento																											
Cuartos individuales (zona Donde se cambian las señoras)																											
Lavado manos cafetería																											
Elementos de Protección personal de la cafetería																											
Señalización Adecuada para la limpieza y desinfección																											
Medición de Cloro residual del tanque de almacenamiento (una vez al mes)																											
Limpieza del cuarto de bombeo																											
Higiene personal y Uso de los EPP en las señoras de servicios Generales.																											
Nombre de quien hizo la verificación																											

Colocar en el cuadro _____ MEDIDAS CORRECTIVAS
 las letras: **B bien o M mal** si cumple o no con las especificaciones contempladas en el procedimiento.

PLAN DE CAPACITACION PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES DEL COLEGIO MADRE MATILDE

Metodología: Presencial. Mediante exposición con medios audiovisuales, haciendo énfasis en los espacios teórico prácticos

Duración: 31 horas

Docente: Ingeniero Ambiental -Tecnólogo en Saneamiento Ambiental-Técnico en Seguridad y Salud en el trabajo Psicóloga

No	FECHA	Tema de la capacitación	Duración	Responsables
1		Saneamiento Básico Ley 9 de 1979	4 horas Teóricas 4 horas practicas	
2		Manejo de químicos (Hipoclorito de sodio)	2 horas teóricas 2 horas prácticas	
3		Plan de emergencias	2 horas teóricas 1 hora práctica	
4		Limpieza y desinfección	1 hora teórica 2 horas prácticas	
5		Uso de los elementos de protección Personal	1 hora teórica 1 hora práctica	
6		Enfermedades de origen laboral y prácticas laborales seguras	3 horas teóricas	
7		Trabajo en alturas	2 hora teórica 1 hora práctica	
8		Clasificación de los residuos sólidos, separación en la fuente	1 hora teórica 1 hora practica	
9		Primeros Auxilios	2 horas teóricas 2 horas práctica	
10		Riesgo Psicosocial	2 horas teóricas	

HIPOCLORITO DE SODIO (desinfección)

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.

Descripción. Los hipocloritos son los desinfectantes más ampliamente utilizados de los compuestos clorados, están disponibles como líquidos (Ej. hipoclorito de sodio) o sólido (Ej. hipoclorito de calcio). Tienen un amplio espectro de actividad antimicrobiana, no dejan residuos tóxicos, no son afectados por la dureza del agua, son baratos y de acción rápida, remueven los microorganismos y los biofilms secos o fijados en las superficies y tienen una incidencia baja de toxicidad.

Desventajas de los hipocloritos incluyen corrosividad a los metales en altas concentraciones (>500 ppm), la inactivación por la materia orgánica, decoloración o "blanqueo" de las telas, generación de gas tóxico cloro cuando se mezclan con amoníaco o ácido (Ej. los agentes de limpieza).

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

-Uso doméstico concentración: [5.25%]

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Es de resaltar que estas concentraciones y dosificaciones son eficaces en condiciones de cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias. En caso de encontrarse condiciones locativas y sanitarias que representen riesgo higiénico sanitario por aspectos locativos u operacionales, la unidad operativa debe aplicar las medidas correctivas pertinentes de manera inmediata.

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crea hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la salud de los trabajadores e incluso al público, por la presentación o contaminación, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. 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 GENERAL

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 puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (artrópoda y roedora) mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del establecimiento.

- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.
- Entrenar al personal del establecimiento sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles de monitoreo, registro, y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.
- Cumplir con el decreto 3075 de 1997 para la estructuración del Plan de Saneamiento.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del establecimiento, para mantener bajo control los vectores de contaminación: configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones, de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

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

Aspersión. Método de aplicación de sustancias.

Cebos. Muy útiles debido a su aspecto atractivo. 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 alimento.

Desinfección. Medio químico, físico y biológico con que elimina virus bacterias y hongos.

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

Fumigación. Método de control químico de plagas.

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

Roedor. Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de nacimiento 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 o 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 los siguientes procedimientos y registros:

Inspección de la hermeticidad del establecimiento:

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 debe diligenciar **el formato modelo "Registro del control de la hermeticidad de la edificación"**, para lo cual se debe seguir 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 1 cm, 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 hayan 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.

Se debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato anteriormente enunciado. Y que se anexa en este plan.

Inspeccionar la presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la institución: comedor, cocina, bodega, almacén de basuras 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 debe diligenciar el formato modelo de **"Inspección de presencia de plagas"**, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

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.

La institución debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato anteriormente enunciado.

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: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Para 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, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

Verificar e inspeccionar las zonas indicadas en el formato.

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 establecimiento debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato anteriormente enunciado.

Instalar las trampas o cebos contra plagas

Describe el cebo a usar, la plaga a controlar, la cantidad y la ubicación con el mapa de cebos. Se debe determinar el lugar y tipo de cebo a instalar preventivamente y su inspección rutinaria para evitar la proliferación e infestación de plagas.

De acuerdo a la inspección rutinaria de los cebos con el fin de determinar, sí los cebos instalados fueron consumidos parcial o totalmente, se deberá tomar la correspondiente acción pertinente. Señalar las actividades a seguir en el momento de identificar una infestación de plagas y que requiera desinsectación o desratización.

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

El programa de control Integral de plagas correctivo depende de los siguientes procedimientos y registros:

Jornada de desratización o desinsectación

Define los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas, contemplar. 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.

Exigir a la empresa que ejecute este control la siguiente información:

- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Ficha técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

En el cuadro de registro de control de plagas 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.

REGISTRO, VERIFICACIÓN, ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

PRESENCIA DE PLAGAS																		
	DIA QUINCENAL																	
	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N
BAÑO ORINAL																		
AREAS EXTERNAS																		
AREAS INTERNAS																		
BAÑOS																		
MARCO PUERTA																		
MARCO VENTANAS																		
SISTEMAS ELECTRICOS																		
DESAGUES																		
SIFONES																		
TEJADO/CIELO RASO																		
PLAGA O EVIDENCIA ENCONTRADA Y LUGAR																		
ROEDOR: CUCARACHA: OTRO:														FECHA:				
ENCARGADO:																		
SUPERVISA:																		
ACCION CORRECTIVA:																		

3. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

INTRODUCCION

Durante el cumplimiento del proceso operativo del establecimiento se genera una serie de productos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación y se minimice el impacto ambiental, la totalidad de estos desechos son considerados residuos.

OBJETIVO GENERAL

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes del proceso operativo del establecimiento.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
- Capacitar al personal para la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente y en especial con los Decretos 605 de 1996, 1713 del 2002, 1140 del 2003 y 1505 del 2003 sobre manejo y disposición de los residuos sólidos.
- Cumplir con el decreto 3075 de 1997 para estructuración del plan de saneamiento.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el establecimiento.

DEFINICION

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

Procedimientos

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos depende de los siguientes procedimientos y registros:

Clasificación de los desechos

En cada lugar del establecimiento educativo se deben ubicar canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no deben ser 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. (Establecer plano con ubicación de recipientes).

En el caso de la Cafetería

Las canecas solamente se pueden llenar 3/4 partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material y deben estar lejos de la zona de despacho de los alimentos.

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área donde se generen 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 lavadas y desinfectadas y ubicadas en el área correspondiente, para su utilización al día siguiente.

Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos, se deben lavar y desinfectar semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.

Los residuos se deben sacar al exterior del establecimiento en los días programados para la recolección. NO se debe botar basura al piso.

En caso de salpicadura o caída de basura al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.

De acuerdo a las normas vigentes se debe contar con un programa de reciclaje el cual debe estar por escrito. Se debe realizar clasificación de residuos 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 debe contar 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.

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.

En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.

Los contenedores de las bolsas de residuos deben ser 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, debe estar 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 basuras.

Evacuación de los desechos

Incluye las indicaciones que señala la ruta de evacuación de desechos, el responsable, frecuencia (los días y la hora específica de evacuación), tipo de recipiente o bolsa en la cual deben ser mantenidos los desechos, el lugar donde serán dejados los desechos para que la empresa recolectora de basuras los recoja con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.

- Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos.
- Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente).
- Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques etc.). Los desechos líquidos como el aceite de cocina debe ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.
- Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en la institución y asigne un valor a dicha actividad.
- Evacúe 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 escriba la hora de evacuación de basura.
- Lávese y desinfectese las manos antes de continuar en otra actividad.

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS

PROCEDIMIENTO No. 0001	ACTIVIDAD: RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS EN AREAS PUBL		
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS (GRASA, CARNE, CASCARAS, RESIDUOS DE COMIDA) RECOLECCION DE RESIDUOS INORGANICOS (EMPAQUES DE PLASTICO, CARTON, ALUMINIO O LATA, BOLSAS, PAPEL, METAL)	Diario al inicio y final de cada jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona de proceso, almacén y bodega. Recolección por el personal interno y externo.

OBSERVACIONES

PROCEDIMIENTO No. 0002	ACTIVIDAD: RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS EN AREA DE BAÑOS		
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Recipiente plástico con bolsa plástica DE COLOR ROJO y tapa de pedal	Diario al inicio y final de cada jornada	Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño Recolección por el personal interno y externo	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona de proceso, almacén y bodega. Recolección por el personal interno y externo.

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del COLEGIO MADRE MATILDE, con el fin de prevenir y controlar cualquier tipo de contaminación al agua.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante el funcionamiento.

Concientizar a los trabajadores y trabajadoras que intervienen en las diferentes actividades, para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza, en la Institución; es de mencionar que el agua es utilizada para los servicios sanitarios y de consumo humano dispuesto en el establecimiento, para los procesos propios de la actividad, el almacenamiento del agua se hace en un tanque subterráneo dentro de las instalaciones.

DEFINICIONES

Acueducto. Sistema de abastecimiento de agua.

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

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

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

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

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

Contaminación del agua. Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una enfermedad en las personas que la consuman.

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

Cloro combinado. Producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoníaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di y cloramina y tricloruros de nitrógeno.

Cloro libre. Concentración de cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, redes y punto de consumo de lo inmueble.

Cloro residual total. Es la suma de cloro libre más el cloro combinado, puede estar simultáneamente pero generalmente el cloro residual libre esta en mayor proporción.

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

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

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

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

Microorganismos patógenos. Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica. **Tratamiento.** Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

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

Tratamiento térmico. Sometimiento del agua por tres minutos a 92° C (En Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

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

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

PROCEDIMIENTO

Fuentes de agua: el agua potable que se utiliza en el Colegio Madre Matilde, proviene del acueducto de Bogotá D.C.

Usos del agua: como lo mencionábamos con anterioridad, el agua, se utiliza únicamente para suplir las necesidades sanitarias como limpieza y desinfección de las diferentes áreas del establecimiento.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA.

Numero de tanques:

Tipo y material de construcción:

Ubicación:

Frecuencia de limpieza y desinfección: dos veces al año.

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA.

Equipos: cepillos de cerda suave, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un máximo de 10 cms de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.

- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
 - Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas en las esquinas entre piso y paredes.
 - Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia, verifique que haya drenado la totalidad del agua del lavado.
 - Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1.000 p.p.m. a 2.000 p,p,m. en un balde,
 - Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
 - Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
 - Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos solución desinfectante y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actué en la parte interna de la tubería.
 - Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavador repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
 - Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insecto, aguas lluvias y prevenir la pérdida del cloro por velarización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme el Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto *activo del* desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

REGISTRO DE ANÁLISIS DE CALIDAD DE AGUA

Nombre de quien hace la verificación: _____

No	Fecha	Aspecto	Resultado	Observación Y/O Procedimiento
1		Cantidad de agua de consumo(ver la factura)		
		Niveles de cloro		
		pH		
		Turbidez		
		Apariencias Organolépticas(Color, olor y sabor)		
Firma				
No	Fecha	Aspecto	Resultado	Observación Y/O Procedimiento
2		Cantidad de agua de consumo(ver la factura)		
		Niveles de cloro		
		pH		
		Turbidez		
		Apariencias Organolépticas(Color, olor y sabor)		
Firma				
No	Fecha	Aspecto	Resultado	Observación Y/O Procedimiento
3		Cantidad de agua de consumo(ver la factura)		
		Niveles de cloro		
		pH		
		Turbidez		
		Apariencias Organolépticas(Color, olor y sabor)		
Firma				
No	Fecha	Aspecto	Resultado	Observación Y/O Procedimiento
4		Cantidad de agua de consumo(ver la factura)		
		Niveles de cloro		
		pH		
		Turbidez		
		Apariencias Organolépticas(Color, olor y sabor)		
Firma				

6. PROGRAMA DE HIGIENE DE ALIMENTOS DE LA TIENDA ESCOLAR

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad de los alimentos comercializados en la tienda escolar: elaboración, almacenamiento y despacho, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación que pueda ocasionar una enfermedad transmitida por alimentos a la comunidad educativa del Colegio Madre Matilde.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad de los alimentos durante la jornada escolar

Concientizar a los trabajadores y trabajadoras que intervienen en las diferentes actividades, para el consumo de comida saludable

ALCANCE

El presente programa se aplica las buenas prácticas de manufactura que se deben desarrollar en la tienda escolar de la Institución, soportadas en el decreto Nacional 3075 del 23 de diciembre de 1997, y la resolución 2674 del 22 de julio de 2013.

DEFINICIONES

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área 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.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. 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 sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

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.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

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

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u 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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

CONDICIONES BÁSICA DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

4. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

5 La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

6. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

7. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

8. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

9. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

10. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

4. El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente En nuestro caso el alcantarillado.

2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este. Para grasas se debe contar con un balde lleno de arena de manera que los residuos de grasa se coloquen allí, éste debe ubicarse fuera de la cocina.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.
2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.
4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición(alimentos dañados, cáscara de frutas, cárnicos entre otros) y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

INSTALACIONES SANITARIAS

1. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.
2. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.
3. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.
4. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.

PISOS Y DRENAJES

1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desli-zantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.
3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.
4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

PAREDES Y TECHOS

1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección. **TECHOS**
3. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.
4. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.
5. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.
2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

ILUMINACIÓN

1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.
2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.
4. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.
5. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

Equipos y utensilios

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.
6. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
7. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.
8. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
9. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
10. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
11. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.
12. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

Personal manipulador de alimentos

Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Educación y capacitación.

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

PLAN DE CAPACITACION PERSONAL DE LA CAFETERIA DEL COLEGIO MADRE MATILDE

Metodología: Presencial. Mediante exposición con medios audiovisuales, haciendo énfasis en los espacios teórico prácticos

Duración: 31 horas

Docente: Ingeniero Ambiental -Tecnólogo en Saneamiento Ambiental- Psicóloga

No	FECHA	Tema de la capacitación	Duración	Responsables
1		Saneamiento Básico Ley 9 de 1979 Decreto 3075 y resolución 2674	4 horas Teóricas 4 horas practicas	
2		Buenas prácticas de Manufactura	2 horas teóricas 2 horas prácticas	
3		Higiene de Alimentos y refrigeración de los alimentos	2 horas teóricas 1 hora práctica	
4		Limpieza y desinfección de paredes, techos y superficies	1 hora teórica 2 horas prácticas	
5		Uso de los elementos de protección Personal	1 hora teórica 1 hora práctica	
6		Enfermedades Transmitidas por alimentos Causas; Formas de contagio y tratamientos	3 horas teóricas	
7		Clasificación de los residuos líquidos y su manejo	1 hora teórica 1 hora practica	
8		Clasificación de los residuos sólidos, separación en la fuente	1 hora teórica 1 hora practica	
9		Primeros Auxilios	2 horas teóricas 2 horas práctica	
10		Riesgo Psicosocial	2 horas teóricas	

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Prácticas higiénicas y medidas de protección.

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.
2. Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado.
3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración.
4. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción.
5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nueva-mente utilizado.
6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

Sistema de control. De acuerdo a la resolución, se deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.
2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.
3. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de

producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.

El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.
2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.
3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.
4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.
5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.
7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.
8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.
9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.
10. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.
11. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:
12. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

13. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
14. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
15. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos pre-parados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
16. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.
17. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.
18. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.
19. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.
20. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.
21. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

REJILLA DE CHEQUEO Y VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y PROCEDIMIENTOS

Tienda escolar

Responsable de la verificación _____

Fecha: _____

TIENDA ESCOLAR			
Aspecto a Verificar	Cumplimiento		HALLAZGOS Y SUGERENCIAS QUE SE HACEN
	SI	NO	
Separación física de las áreas susceptibles a la contaminación			
Cadena de frío de los alimentos como frutas, jugos, jamones, quesos y lácteos			
Protección de las lámparas			
Registros de temperatura de los alimentos			
Protección de los alimentos dispuestos para la venta.			
Avisos alusivos al lavado y la desinfección			
Almacenamiento de los productos en lugares adecuados, sin contacto con el piso, separados unos de otros, en espacios limpios y en buen estado			
Certificado médico de los manipuladores de alimentos			
Curso de manipulación de alimentos para los encargados			
Uso de blusa limpia y calzado cerrado.			
Uso de gorro para todo el personal de la tienda			
Manos de los trabajadores(limpias, sin esmalte, sin joyas y uñas cortas)			
Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación			
Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosa			
Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso			
Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir			

Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario			
Los manipuladores no salen con el uniforme fuera de la cocina en tiempo de fabricación y despacho			
El manejo de los residuos líquidos dentro de la cocina no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos			
Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras			
Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas			
Los materiales de envase y empaque están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. Son adecuados y están fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el alimento			
Sugerencias y comentarios de la inspección			
Firma de quien hizo la inspección interna:			
Firma de quien atendió la inspección interna			