

**INSTITUTO O'HIGGINS**  
**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**  
**PROYECTO ARTICULADO AL PLAN DE PREVENCIÓN Y DESASTRE**

<b>DEFINICIÓN</b>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La documentación del Plan de Saneamiento Básico, siendo esta el proceso de preparación de la información por escrito de los componentes del mismo.</li> <li>• La implementación del Plan de Saneamiento Básico, que es el desarrollo de la aplicación del documento.</li> </ul>										
<b>MARCO LEGAL</b>	<p>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.</p> <p>Este plan debe ser responsabilidad directa de la institución educativa y debe estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando haga la visita de inspección sanitaria y control y del personal del establecimiento.</p> <p>El Decreto 1505 de 2003, el cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.</p> <p>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.</p> <p>Ley 09 de 1979 o Código Nacional Sanitario establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.</p>										
<b>OBJETIVO GENERAL</b>	<p>Desarrollar un programa integral de saneamiento básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente.</p>										
<b>PARTES DEL PLAN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Programa de limpieza y desinfección.</li> <li>2. Programa de control de plagas.</li> <li>3. Plan manejo de residuos sólidos.</li> <li>4. Programa de abastecimiento de agua.</li> <li>5. Plan de contingencia.</li> </ol>										
<b>ALCANCE</b>	<p style="text-align: center;">Este plan de saneamiento es aplica a todos los espacios del INSTITUTO O'HIGGINS</p>										
<b>DEFINICIONES</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Limpieza:</td> <td>se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.</td> </tr> <tr> <td>Saneamiento ambiental:</td> <td>es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.</td> </tr> <tr> <td>Contaminación:</td> <td>Contaminación: es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.</td> </tr> <tr> <td>Contaminación ambiental:</td> <td>es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.</td> </tr> <tr> <td>Desinfección:</td> <td>Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.</td> </tr> </table>	Limpieza:	se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.	Saneamiento ambiental:	es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.	Contaminación:	Contaminación: es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.	Contaminación ambiental:	es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.	Desinfección:	Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.
Limpieza:	se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.										
Saneamiento ambiental:	es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.										
Contaminación:	Contaminación: es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.										
Contaminación ambiental:	es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.										
Desinfección:	Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.										

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

<b>Definición</b>	<p>El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en 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. Se definen dos pasos fundamentales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza que es la eliminación de la mugre visible, escombros, partículas visibles, polvo etc.</li> <li>• Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.</li> </ul>	
<b>Alcance</b>	<p>El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el personal que labora en la Institución.</p>	
<b>Objetivo</b>	<b>General</b>	<b>Específicos</b>
	<p>Brindar a la institución educativa una guía con orientaciones y herramientas para la elaboración del plan de saneamiento básico, conforme a la normativa, de conocimiento de todo el personal de la Institución y que sea implementado por el personal administrativo y operativo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 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.</li> <li>✚ Prevenir la contaminación de los utensilios, equipos y espacios que estén en contacto directo con el público mediante adecuados procesos de limpieza y desinfección.</li> <li>✚ 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.</li> </ul>
<b>Concepto asociados</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Limpieza:</b> es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el Lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta.</li> <li>2. <b>Enjuague:</b> eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.</li> <li>3. <b>Detergente:</b> sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una Operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.</li> <li>4. <b>Desinfección:</b> es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.</li> <li>5. <b>Esterilización:</b> destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.</li> <li>6. <b>Desinfectante:</b> agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.</li> </ol>	

<p><b>Agentes de limpieza</b></p>	<p>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.</p> <p>El detergente ideal debe tener las siguientes funciones y propiedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Biodegradable</li> <li>➤ Inodoro</li> <li>➤ Económico</li> <li>➤ Acción emulsionante de la grasa</li> <li>➤ Soluble en agua</li> <li>➤ No corrosivo</li> <li>➤ Estable durante el almacenamiento</li> <li>➤ Fácil de dosificar</li> <li>➤ No tóxico en el uso indicado</li> <li>➤ Fácil eliminación por enjuague.</li> </ul>
<p><b>Métodos de limpieza</b></p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Métodos manuales:</b> 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.</p> <p><b>Limpieza in situ:</b> 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.</p>
<p><b>Técnicas de desinfección</b></p>	<p><b>ARRASTRES:</b> 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.</p> <p><b>OCHO:</b> Se coloca el motoso o 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 motoseado o trapeado</p> <p><b>DESINFECCIÓN:</b> 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.</p> <p>Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ No tóxicos</li> <li>➤ Alta actividad antimicrobiana</li> <li>➤ Bajo costo</li> <li>➤ Cumplir con la legislación legal</li> </ul> <p><b>DESINFECCIÓN POR CALOR:</b> uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80 °C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calor como desinfectante.</p> <p><b>DESINFECCIÓN CON AGUA CALIENTE:</b> 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.</p> <p>Desinfección por vapor: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.</p> <p><b>DESINFECCIÓN POR SUSTANCIAS QUÍMICAS:</b> los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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.</li> </ul>

- ✓ Temperatura de la solución: por lo general, cuanto 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.

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

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

***Instructivo para su uso:***

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

***Normas de Bioseguridad:***

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

***Fórmula de dilución del hipoclorito recomendada***

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

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

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25%

## FICHAS DE PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTO	Limpeza de pisos	
	Limpezas de puertas y paredes	
	Limpeza de techos	
	Limpeza de vidrios y ventanas	
	Limpeza de almacenamientos de residuos	
	Limpeza de oficinas	
	Limpeza de salones	
	Limpeza de baños	

RESPONSABLE:

Frecuencia	
Implementos	
Procedimientos	<p>Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles.          Aplicar agua tibia con jabón. Cepillar el piso, dejarlo jabonado por 5 min.          Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente.          Escurrir el agua hasta quedar totalmente seco          Preparar desinfectante y aplicar con aspersor.          Aplicar agua con jabón.          Refregar la pared con la esponja.          Aplicar agua hasta quitar totalmente el jabón.          Preparar solución desinfectante.          Aplicar solución desinfectante por aspersión.          Humedecer la esponja o cepillo con solución jabonosa.          Limpiar con la toalla sobre la superficie retirando partículas de polvo.          Humedecer con agua a presión las ventanas y seque.          Adicionara la solución productos.          Esparcir por toda el área del vidrio.          Limpiar y dejar secar          Recoger residuos y papeles sucios.          Cerrar las bolsas de las canecas, vaciarlas y colocar bolsas nuevas.          Humedecer el piso, lavamanos e inodoros          Sacar las bolsas de la caneca totalmente cerradas.          Aplicar agua con jabón.          Restregar las superficies.          Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón</p>

OBSERVACIONES:

## CONTROL DE PLAGAS

<b>Definición</b>	<p>En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crea un hábitat en el cual interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros) que desencadenan situaciones de riesgo para la salud de los trabajadores e incluso al público, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisores de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores e insectos. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y la proliferación de estas plagas, por medio de la implementación del programa de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.</p>
<b>Objetivo</b>	<p>Mantener un sistema de vigilancia y control en el establecimiento, que prevenga y proteja las áreas para el ingreso o aparición de plagas y evite los daños que pueden generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (roedores, voladores y rastreros), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.</p>
<b>Alcance</b>	<p>Este programa se aplica a todas las zonas de la institución, con el fin de mantener bajo control los vectores de contaminación.</p>
<b>Conceptos asociados</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Desratización:</b> tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.</li><li>2. <b>Fumigación:</b> método de control químico de plagas.</li><li>3. <b>Infección:</b> es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.</li><li>4. <b>Infestación:</b> es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.</li><li>5. <b>Medida preventiva:</b> son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.</li><li>6. <b>Plaga:</b> numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.</li><li>7. <b>Plaguicida:</b> cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.</li><li>8. <b>Roedor:</b> constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.</li></ol>

9. **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.
10. **Zoonosis:** enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

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

**Inspección de las áreas cerradas:** Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente. Para realizar esta actividad se realizan los siguientes pasos:

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

**Procedimiento**

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

Para realizar esta actividad se ejecutan 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.

**ESTA ACTIVIDAD ES REALIZADA POR EL PROVEEDOR DE SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS**

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

Esta actividad requiere de los siguientes pasos:

- Inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques: se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área de la Institución como muebles fuera de servicio, equipos, enseres, etc., ya que éstos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc., y podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

El sistema de gestión ambiental es quien establece la frecuencia y las personas responsables de realizar esta inspección y notificar las novedades. Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (control químico).

**Jornada de desratización o desinsectación**

- Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definir la fecha y hora de la actividad
- Comunicar a todas las dependencias de la institución-, que se va a realizar el proceso indicando: fecha, hora, áreas a intervenir y las medidas de prevención que deben implementar previo al proceso.

La empresa que ejecuta el servicio ha sido previamente seleccionada teniendo en cuenta el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Concepto Sanitario Favorable, emitido por la autoridad sanitaria del Municipio.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos de fumigación y desratización.</li> <li>• Certificados de formación en procesos de aplicación de plaguicidas del personal que realiza la operación.</li> <li>• Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.</li> <li>• Informes de cumplimiento de la actividad de fumigación o desratización por cada área.</li> <li>• Certificado de disposición final de los plaguicidas</li> </ul>
---

<b>PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>	
<b>Definición</b>	En las actividades propias de la Institución se generan una serie de residuos (sólidos y líquidos) que son manejados a través de los procedimientos, planes y programas del sistema de gestión ambiental con el fin de reducir o evitar el impacto ambiental.
<b>Alcance</b>	Este programa se aplica a todas las zonas de la institución, con el fin de mantener bajo control los vectores de contaminación.
<b>Conceptos asociados</b>	<p><b>Residuo sólido o desecho:</b> es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentre en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.</p> <p><b>Desperdicio:</b> Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.</p> <p><b>Disposición sanitaria de residuos:</b> El proceso mediante el cual los residuos son colocados en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.</p> <p><b>Enterramiento de residuos:</b> La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.</p> <p><b>Entidad de aseo:</b> La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.</p> <p><b>Residuo sólido comercial:</b> Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.</p> <p><b>Residuo sólido domiciliario:</b> El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.</p> <p><b>Tratamiento:</b> El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes</p>

**Procedimiento**

**Clasificación de los residuos:**

- En cada una de las áreas del servicio se ubican canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual contiene una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no son muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.
- Las canecas solamente se pueden llenar  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material.
- Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de los contenedores de bolsas de residuos.
- Al final de las labores, las canecas se dejan limpias y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio, para su utilización al día siguiente.
- Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos se lavan y desinfectan semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.
- Los residuos se sacan al exterior en los días y horarios establecidos para la recolección.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- De acuerdo a las normas vigentes se debe realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especificar el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos. La institución cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de insectos y roedores.
- Se realiza un adecuado manejo de los residuos biosanitarios teniendo en cuenta que los excrementos y fluidos están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Estos residuos se ubican en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia diaria.
- Se da cumplimiento a lo establecido en la normatividad colombiana que regula la materia: Lugar de almacenamiento temporal de residuos: Ley 09/79 artículo 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas e impida el ingreso de animales domésticos. Artículo 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los usuarios, no debe causar molestias e impactos a la comunidad. Toda edificación deberá mantener este sitio en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

- Los contenedores de las bolsas de residuos son de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.
- El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos está alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.
- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y residuos y el personal que realiza la actividad está capacitado para ello.

### FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS

#### RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN ÁREAS PUBLICO

PROCEDIMIENTO			
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	PROCEDIMIENTO	IMPLEMENTO	FRECUENCIA
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS (grasa, carne, cascaras, residuos de comida)	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona de proceso, almacén y bodega.	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	Diario al inicio y final de cada jornada
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS (empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, bolsas, papel, metal)	Recolección por el personal interno y externo.		

**OBSERVACIONES:**

<b>PROCEDIMIENTO</b>	RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS EN ZONA DE BAÑOS		
<b>RESPONSABLE:</b>			
<b>OPERACIÓN</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>IMPLEMENTO</b>	<b>FRECUENCIA</b>
RECOLECCION	Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño  Recolección por el personal interno y externo	Recipiente plástico con bolsa plástica y tapa de pedal	Diario al inicio y final de cada jornada

**OBSERVACIONES:**

---

RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS ZONA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL			
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
<b>RESPONSABLE:</b>			
<b>OPERACIÓN</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>IMPLEMENTO</b>	<b>FRECUENCIA</b>
ALMACENAMIENTO	Almacenar temporalmente en el área Implementar embalaje del residuo Por el personal interno Disponer del personal externo	Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con tapa Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con tapa	Diario al inicio y final de cada jornada

**OBSERVACIONES:**