

PLAN DE GESTION DEL RIESGO DE EMERGENCIAS Y DESASTRES

CENTRO EDUCATIVO

LA CASITA CAMPESTRE DEL SABER

“Un Mundo por Descubrir Conquistar y Querer”

“Conociendo prevenimos; previniendo protegemos”

Puerto Santander

2023

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN.....	4
FUNDAMENTOS LEGALES	5
CONCEPTOS BÁSICOS	5
Factor de riesgo físico	6
Factor de riesgo de seguridad	6
Factores de Riesgo Natural: En relación con preparación y respuesta ante emergencias de origen natural: huracán, terremoto, inundación, etc.	6
PLAN DE GESTION DEL RIESGO DE EMERGENCIAS Y DESASTRES	7
1. OBJETIVOS DEL PLAN DE EMERGENCIAS	7
2. INFORMACION GENERAL DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	7
3.CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	8
4. ANALISIS DE AMENAZAS Y DETERMINACION DE VULNERABILIDAD	8
4.1 ANALISIS DE AMENAZAS	9
4.2. ANÁLISIS DE RIESGOS.....	11
4.3 REDUCCIÓN DE RIESGOS.	11
5. MANEJO DE EMERGENCIAS Y DESASTRES.	12
5.1 ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA	12
6.POLÍTICA INSTITUCIONAL PARA EMERGENCIAS	13
6.1 COMITÉ DE EMERGENCIAS	13
7. PLAN DE RIESGOS.	15
7.1 ELABORACIÓN DEL PLAN DE RIESGOS.....	16
7.2 FORMAS DE COMUNICACIÓN.....	17
7.3 ZONAS DE ALBERGUE.....	17
7.4 RUTAS DE EVACUACION.....	18

7.5 PLAN DE EVACUACIÓN	18
7.5.1 PROCEDIMIENTOS EN CASOS DE EMERGENCIA:	18
7.5.2 PROCEDIMIENTO GENERAL DE EVACUACIÓN:.....	19
7.6 FASES DE LA EVACUACIÓN:	19
7.7 PLAN DE ACCIÓN:	20
7.8 DISEÑO DE FORMATOS PARA EL MANEJO DE LA INFORMACION COMUNICACIÓN, REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN.	24
8. RECURSOS	24
8.1 EVALUACIÓN DEL PLAN ENTRENAMIENTO EN DE ATENCIÓN Y PREVENCIÓN DE DESASTRES	26
ANEXO.....	26

INTRODUCCIÓN

En el centro Educativo la Casita Campestre del Saber, se desarrolla normalmente operaciones y procesos complejos que implican ciertos niveles de riesgo que pueden ser desde los más elementales hasta muy críticos.

La intervención sobre estos factores que pueden generar riesgo, exige contemplar en el diseño y en la operación, algunas medidas preventivas que permitan mitigar los efectos sobre los alumnos, los trabajadores y los bienes de la empresa.

Las emergencias constituyen el estado de perturbación por excelencia, a los quehaceres normales del hombre y su entorno. En esa medida, son el principal factor generador de lesiones físicas y mentales de diferentes magnitudes. Por tal razón, el grado de preparación que una sociedad o un grupo de personas tenga para enfrentarlas, puede disminuir considerablemente sus efectos negativos.

En toda sede, edificio o espacio habitado, los medios de protección y el grado de preparación en general, deben garantizar la protección necesaria a sus habitantes en caso de una emergencia. Los aspectos preventivos citados anteriormente deben tener como regla de oro la prioridad de las personas sobre cualquier tipo de equipos, instalaciones o bienes materiales.

El centro Educativo la Casita Campestre del Saber preocupado por la protección de sus alumnos, de sus empleados y de la propiedad contra la amenaza de un incendio, sismos, inundaciones u otros eventos en los sitios de trabajo, definió el siguiente “Plan para Emergencias”, que contiene los parámetros de la organización, operación, capacitación, entrenamiento y equipamiento de los requisitos mínimos para la prevención de la salud y la seguridad de sus miembros; pues el éxito en el manejo de una emergencia depende de su análisis previo, organización y procedimientos que se hayan adoptado.

FUNDAMENTOS LEGALES

Decreto 919 de 1989. Constitución del sistema nacional de prevención de desastres.

Ley 1583 de 2012 define las políticas nacionales para la prevención de riesgos y crea el sistema nacional de prevención de riesgos.

Decreto 4147. Crea la unidad de gestión del riesgo

Decreto 1547 de 1984. Crea el fondo nacional para la atención de riesgos.

Resolución 7550 de 1994. Regula las actuaciones del sistema educativo en la prevención y atención de riesgos.

El Centro Educativo la Casita Campestre del Saber define emergencia a “toda perturbación parcial o total del sistema que pueda poner en peligro su estabilidad y que pueda requerir para su manejo recursos y procedimientos diferentes y/o superiores a los normalmente utilizados por la Entidad”. Para poder desarrollar eficiente y efectivamente el Plan Escolar de Gestión de Riesgo es preciso definir los siguientes conceptos:

CONCEPTOS BÁSICOS

Amenaza: Es la probabilidad de que un fenómeno de origen natural o humano, potencialmente capaz de causar daño, se produzca en un determinado momento y lugar. La amenaza es la probabilidad de que un evento peligroso ocurra.

Vulnerabilidad: La vulnerabilidad representa la fragilidad que se tenga para soportar o enfrentar esa amenaza. También puede expresarse por la incapacidad de una comunidad para recuperarse de los efectos de un desastre.

Desastre: El desastre es algo visible, que ocurrió, que se puede medir en sus consecuencias y sobre el cual intervenimos una vez ocurrido. Es el conjunto de daños y pérdidas que podrían ocurrir en caso de que el riesgo se materializara. No se puede intervenir sobre sus causas solo sobre sus consecuencias. Genera una situación de emergencia e implica medidas especiales.

Riesgo: Posibilidad de que ocurra un evento de características negativas. Es la probabilidad de que un evento determinado pueda afectar con una intensidad determinada y en un momento determinado.

Se pueden clasificar según su naturaleza de la siguiente manera.

Factor de riesgo físico

Son todos aquellos factores ambientales de naturaleza física que pueden provocar efectos adversos a la salud, según sea su intensidad, tiempo de exposición, y concentración de los mismos.

Factor de riesgo de seguridad

Mecánico: Objetos, Maquinas, equipos, herramientas que por sus condiciones de funcionamiento, diseño, o por la forma, tamaño, ubicación y disposición del ultimo, tiene la capacidad potencial de entrar en contacto con las personas o materiales, provocando lesiones en los primeros y/o daños en los segundos.

Eléctrico: Se refiere a los sistemas eléctricos de las maquinas, los equipos, que al entrar en contacto con las personas o las instalaciones y materiales, puede provocar lesione a las personas y daños a la propiedad.

Incendio y explosión: En este grupo se incluyen los objetos, sustancias, operaciones, organización de brigadas, alarmas, fuentes de calor, sistemas eléctricos, que en condiciones de inflamabilidad, combustibilidad o de defectos, pueden ocasionar incendios y/o explosiones.

Factores de Riesgo de Tránsito: Se relaciona con los factores que implican movilización peatonal, vehicular que implica mantenimiento mecánico y adecuada señalización para evacuación de áreas.

Factores de Riesgo Natural: En relación con preparación y respuesta ante emergencias de origen natural: huracán, terremoto, inundación, etc.

- **Rutas de evacuación:** Se entiende por “medio de escape” un camino continuo que las personas deban recorrer desde el sitio en que se encuentran en el centro, hasta alcanzar un lugar seguro, fuera y al nivel de la calle.
- **Punto de encuentro:** Deben estar alejados un mínimo de 20 metros de cualquier edificación y 50 metros de riesgos críticos.

PLAN DE GESTION DEL RIESGO DE EMERGENCIAS Y DESASTRES

“Conociendo prevenimos; previniendo protegemos”

1. OBJETIVOS DEL PLAN DE EMERGENCIAS GENERAL

Proporcionar a todos los empleados y estudiantes del Centro Educativo la Casita Campestre del Saber, conocimientos pertinentes que les permitan responder con eficiencia y eficacia en la prevención y atención de emergencias, para disminuir las consecuencias negativas generadas por dichas situaciones.

ESPECÍFICOS

- Actualizar el inventario de riesgos o análisis de amenazas, identificando los posibles riesgos que se pueden presentar en el Centro educativo la Casita Campestre del Saber
- Actualizar el análisis de vulnerabilidad de cada uno de los riesgos existentes. ▪
- Actualizar el plan de actividades formativas para situaciones de emergencia y equipos de apoyo.
- Actualizar el plan de evacuación.
- Verificar la funcionalidad esquema de atención de emergencias.
- Actualizar el programa de señalización para emergencias.
- Desarrollar simulacros para los estudiantes y empleados de la Institución educativa, involucrando destrezas necesarias para que individualmente o como grupo, puedan ponerse a salvo en un momento real.

2. INFORMACION GENERAL DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DESCRIPCION GENERAL

El Centro Educativo La Casita Campestre del Saber esta ubicada en el Lote 2 finca Villa Alicia parcela N°14 Vereda EL DAVE del Municipio de Puerto Santander, limita al sur con el barrio 23 de abril.

En promedio en este centro se albergan las siguientes personas:

- 130 niños entre 3 años y 11 años.
- 15 adultos de tiempo completo entre los 23 y los 50 años.

El flujo de personas en la institución depende de los diferentes horarios:

- El horario del personal de servicios generales es en jornada continua de 7:00 a la 1:00 pm.
- El horario del personal administrativo es en jornada continua de 8:00 a 4:00 de lunes a viernes.

- El horario de las profesoras en jornada continua de lunes a viernes es de 7:00 a la 1:00 p.m.
- El horario de los alumnos en jornada de lunes a viernes es de 7:00 a 12:15

Nombre completo:	Centro Educativo La casita Campestre del Saber.
Dirección Sede Principal	Lote 2 finca Villa Alicia parcela N°14 Vereda EL DAVE del Municipio de Puerto Santander
Licencia de funcionamiento	02624 del 31 de agosto de 2012
NIT	88.026485-1
Naturaleza	Privado
Carácter	Mixto
Directora	Elizabeth Ramírez Guerrero.
Celular:	315 552 6340
E-mail:	Lacasitacampestredelsaber2005@hotmail.com

3.CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

El Centro Educativo la Casita Campestre del saber cuenta con las siguientes instalaciones: Estructura de un piso con instalaciones amplias, limpias, seguras y dotada de todos los elementos necesarios para que la realización de las diferentes actividades propias de la institución se realice en un ambiente campestre, sano pensando en la calidad de vida de sus empleados y estudiantes en la prestación de su servicio. Las instalaciones se encuentran construidas en una estructura de concreto reforzados y muros en ladrillo macizo de muy buena iluminación (natural, artificial, luz fluorescente) las paredes en ladrillo, pintadas en su interior, cuenta con baños en buenas condiciones de aseo y se mantiene una temperatura agradable de trabajo. Las zonas educativas de la institución cuentan con un solo piso donde se encuentran ubicados los salones, áreas administrativas, rectoría, restaurante, canchas y áreas de descanso.

4. ANALISIS DE AMENAZAS Y DETERMINACION DE VULNERABILIDAD

4.1 ANALISIS DE AMENAZAS

Las amenazas se encuentran relacionadas con el peligro que significa la posible ocurrencia de un fenómeno físico de origen natural, tecnológico o provocado por el hombre y que puede manifestarse en un sitio específico y en un tiempo determinado, produciendo efectos adversos a las personas, los bienes y al medio ambiente. El evaluar la amenaza es pronosticar la ocurrencia de un fenómeno con base en el estudio de su mecanismo generador, el monitoreo del sistema perturbador y/o el registro de eventos en el tiempo. Específicamente en La Casita Campestre del Saber de Puerto Santander, las amenazas identificadas son:

- Amenazas de origen natural: Inundaciones-Movimientos sísmicos – terremotos y mordeduras de serpientes.
- Amenazas de origen tecnológico: Incendios, Explosiones, etc.
- Amenazas de origen Social: Terrorismo, robos, amenaza de bomba.

La calificación de la amenaza se realiza mediante colores teniendo en cuenta la probabilidad de ocurrencia, de la siguiente forma:

POSIBLE: Evento no sucedido, pero puede ocurrir. VERDE

PROBABLE: Evento ya ocurrido bajo ciertas condiciones AMARILLO

INMINENTE: Evento que tiene predisposición permanente a ocurrir, evidente y detectable. ROJO

Teniendo en cuenta las amenazas identificadas a continuación se presenta la calificación de estas:

NATURAL			
TIPO	CAUSA	CALIFICACION	COLOR
Movimientos sísmicos Terremotos	En el Municipio de Puerto Santander no se presentan fallas geológicas reconocidas, sin embargo, no se puede descartar que muy posiblemente se pueda ver involucrada en una emergencia de este tipo, generando pánico en la población y posibles fallas estructurales	POSIBLE	
Mordeduras de Serpientes, arañas, picadura de	Las instalaciones por ser un ambiente campestre, puede verse afectada por algún tipo de serpiente, arañas e insectos ya que limita con un canal de desagües y fincas vecinas.	POSIBLE	

insectos			
Inundaciones	Las instalaciones a pesar de los antecedentes ocasionados por la ola invernal, no ha sufrido ningún tipo de emergencia, pero esto no quiere decir que no corra ningún riesgo ante este tipo de situaciones.	PROBAB LE	
Vendavales	Por estar en un ambiente campestre rodeado de arboles, puede verse afectada por situaciones de tormentas, vientos fuertes.	POSIBLE	

TECNOLÓGICO			
TIPO	CAUSA	CALIFICACION	COLOR
Incendios	Presencia de material combustible (papel, plásticos, maderas, cartones, icopor, sistemas eléctricos energizados, etc.). principalmente en todos los salones en los depósitos de material didáctico. Y las divisiones en madera.	POSIBLE	
Explosiones	Almacenamiento de bombonas de gas para el restaurante escolar.	POSIBLE	

SOCIAL			
TIPO	CAUSA	CALIFICACION	COLOR
Terrorismo	Bombas, pánico telefónico teniendo en cuenta la situación actual del país y/o amenazas de grupos al margen de la ley.	POSIBLE	
Atentados, Asaltos Robos	Atentados, robos a funcionarios como represalia en razón a las funciones realizadas.	POSIBLE	
Secuestros	Por estar en un ambiente en medio de varios grupos al margen de la ley	POSIBLE	

4.2. ANÁLISIS DE RIESGOS.

El escenario de riesgo es la representación de la interacción de los diferentes factores de riesgo (amenaza y vulnerabilidad) en un territorio y en un momento dados. El escenario de riesgo debe representar y permitir identificar el tipo de daños y pérdidas que puedan producirse en caso de presentarse un evento peligroso en unas condiciones dadas de vulnerabilidad.

El escenario de riesgo se compone fundamentalmente de dos partes: Un **cuadro de evaluación de riesgo** y un **mapa de riesgos** que se interrelacionan y que permiten reconocer eficazmente los riesgos a los que está expuesto el Centro Educativo y, según este escenario, poder planear las acciones que se proyectarán para reducir dichos riesgos. Los pasos que se siguieron para la construcción del escenario de riesgos fueron los siguientes:

- Inspección y levantamiento de datos: Con la ayuda de los integrantes del cuerpo de bomberos del Municipio de Puerto Santander, se realizó un recorrido por las zonas administrativas, pedagógicas y comunes (oficina, cocina, salones de clase) del centro, con el fin de obtener un diagnóstico de las condiciones de trabajo en la institución.
- Valoración de los datos: Se realizó una valoración cualitativa y cuantitativa de cada uno de los factores de riesgo que se pueden presentar en la institución, con el fin de priorizarlos y jerarquizarlos.
- Recomendaciones: Se realizó una descripción de las medidas de control recomendadas para ser implementadas en la institución, en el medio o por el trabajador.



4.3 REDUCCIÓN DE RIESGOS.

La institución cuenta con medios de extinción de incendios (multipropósito de 5 y 10 Lbs.), debidamente ubicados, recargados y señalizados.

- El centro ha realizado capacitaciones en manejo de emergencias, cuentan con botiquín de primeros auxilios.
- Se evidencia de señalización preventiva y de emergencia.
- El área de cocina presenta sistemas de ventilación natural y artificial.

- El riesgo de mayor incidencia para el personal educador, está dado por el sobreesfuerzo vocal, durante la jornada laboral.
- En el área de cocina, el mayor riesgo se presenta por el manejo de herramientas y equipos manuales, lo cual puede generar accidentes potenciales.

Una vez identificados en el Centro Educativo principales recursos y riesgos, es posible actuar sobre los factores que generan riesgo para prevenirlos, mitigarlos o eliminarlos o, en caso de presentarse un evento, saber responder a éste. De esta forma puede afirmarse que los instrumentos de intervención para la gestión del riesgo son dos: un plan de prevención y mitigación, y un plan de emergencia compuesto, este último, por planes de contingencia o respuesta ante eventos específicos.

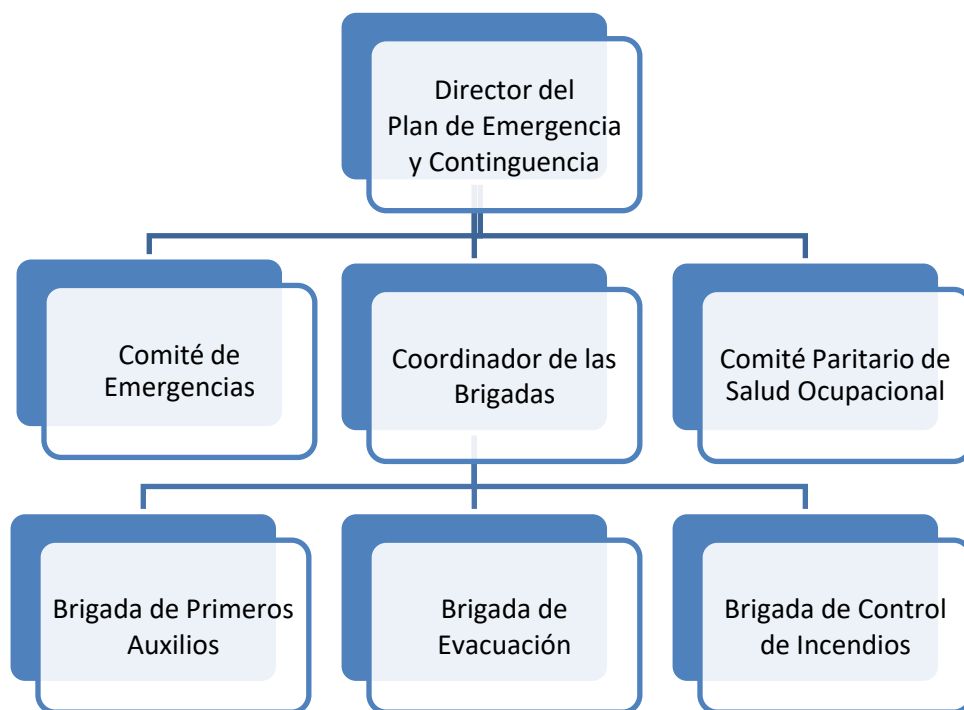
Algunos de los lineamientos institucionales que se plantean para reducir los riesgos son los siguientes:

- Establecer un contacto permanente con las entidades que recolectan y disponen de información sobre eventos que puedan ocasionar situaciones de emergencia.
- Utilizar la información adelantada establecida por las entidades responsables para promover de manera inmediata acciones institucionales al respecto según corresponda.
- Implementar sistemas de alarma comunitaria, evacuación y salvaguarda de bienes, las cuales deben ser avaladas técnicamente y apoyadas por las entidades del Comité Local para la Prevención y Atención de Desastres.

5. MANEJO DE EMERGENCIAS Y DESASTRES.

5.1 Organización administrativa

Organigrama



6.POLÍTICA INSTITUCIONAL PARA EMERGENCIAS

El centro Educativo la Casita Campestre del Saber preocupado por la protección de sus alumnos, empleados y de la propiedad contra la amenaza de un incendio u otros eventos en los sitios de trabajo, estableció la Política de mantener en operación la Brigada Escolar de Emergencias, suministrando a todos sus miembros los más altos grados de seguridad y salud para el desempeño de las tareas asignadas.

La Dirección aportará el Liderazgo y los Recursos necesarios que permitan cumplir cabalmente con los objetivos estipulados en el Plan de Emergencias. El uso apropiado de estas inversiones, nos permitirán cumplir la misión de proteger, prevenir y minimizar los riesgos de operación.

Cada persona que integre nuestras Brigadas de emergencia, tendrá que reconocer y cumplir su responsabilidad y compromiso con el grupo. Cada miembro del Centro Educativo debe estar comprometido a cumplir y apoyar las normas que sobre salud y seguridad se promulguen.

6.1 COMITÉ DE EMERGENCIAS

- Es el encargado de auditar el Plan de emergencias y desastres.
- Es el responsable de coordinar las acciones con y entre las diferentes dependencias de la empresa.

- Es quien administra los recursos asignados para el Plan de Emergencias y Desastres, siguiendo las normas y procedimientos establecidos por la empresa.
- Es quien articula el Plan de Emergencias y desastres de la empresa con el Plan de Emergencias de la Localidad.
- Sus miembros tienen un excelente conocimiento del funcionamiento de la empresa, de sus instalaciones, de las emergencias que se pueden presentar y del Plan para Emergencias y desastres de la empresa.

Antes de la emergencia:

- Colaborar con el Comité de Salud Ocupacional del centro Educativo en las labores de inspección de riesgos y en la revisión de los equipos de protección.
- Colaborar en labores de capacitación de empleados.
- Capacitarse en los procedimientos de emergencia establecidos en el manual y entrenar las técnicas básicas de control de emergencia.
- Participar activamente en los simulacros

Durante la emergencia:

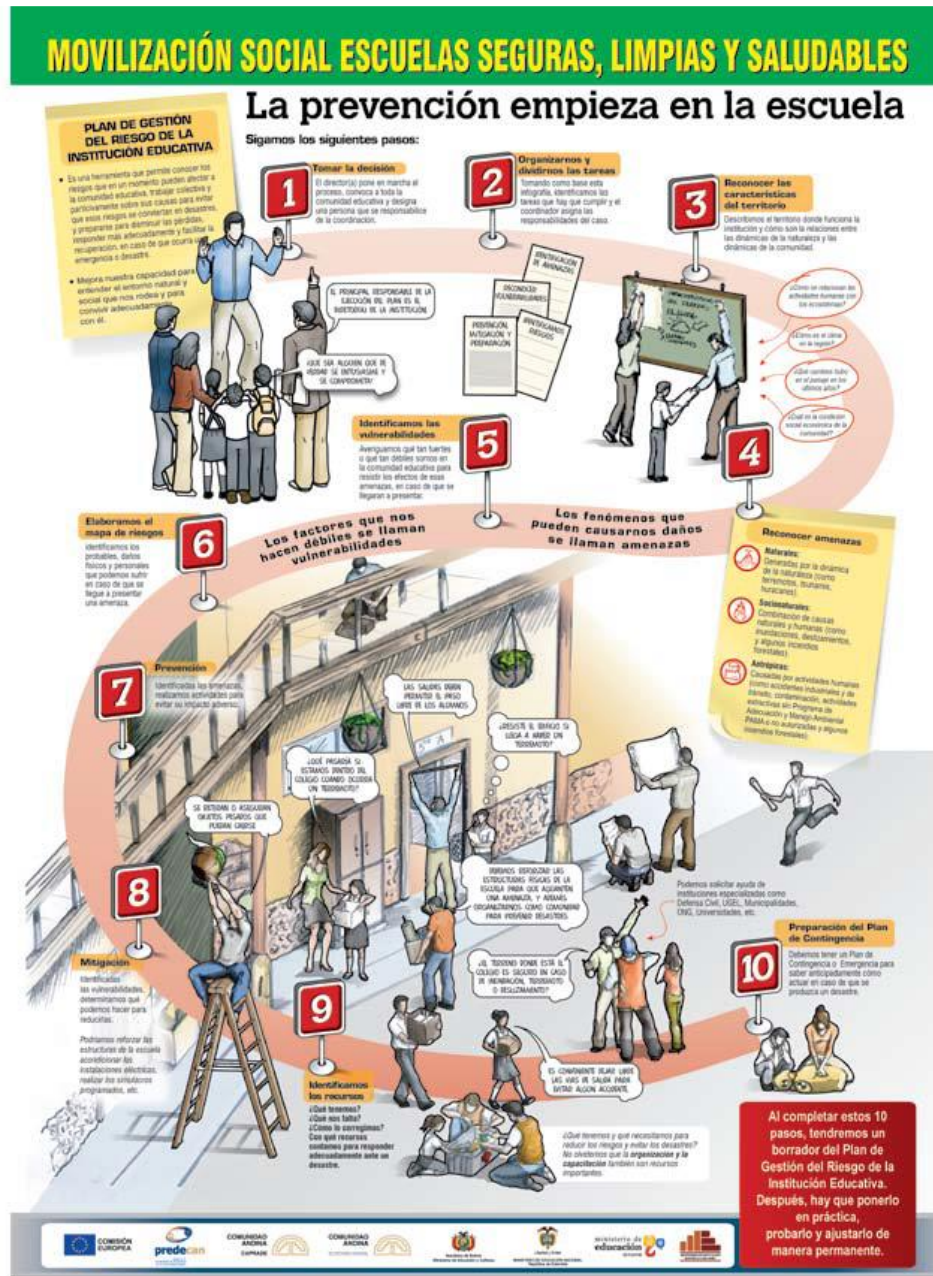
- Prestar primeros auxilios a las víctimas en el lugar del siniestro.
- Rescatar a las personas atrapadas.
- Controlar los incendios y siniestros presentados, de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- Colaborar en las labores de salvamento de información, bienes y equipos.
- Todas aquellas actividades necesarias para el control y la mitigación.

Después de la emergencia:

- Controlar y vigilar las áreas afectadas hasta que se hagan presentes los empleados responsables o los integrantes del grupo de vigilancia.
- Inspeccionar el área afectada y las aledañas, con el fin de asegurar el control del riesgo.
- Restablecer hasta donde sea posible, las protecciones del área afectada.
- Colaborar en la revisión y el mantenimiento de los equipos de protección utilizados.
- Participar en la investigación y análisis de causalidad de los siniestros proponiendo alternativas de solución.

7. PLAN DE RIESGOS.

El Plan de Gestión del Riesgo (PGR) de la institución educativa es un programa de actividades que pretende dar a conocer y poner en práctica, estrategias, conceptos y metodologías para poder reducir riesgos, prevenir desastres, y responder a posibles desastres que se presenten en el entorno escolar.



7.1 ELABORACIÓN DEL PLAN DE RIESGOS.

Se pretende estructurar de una manera sencilla y con trabajos específicos, al personal administrativo y operativo que manejará las emergencias cuando estas llegaren a presentarse, al mismo tiempo que se analizarán sus posibles riesgos y cómo protegernos de ellos.

El éxito del plan de riesgo es saber manejar rápida y adecuadamente los recursos existentes (humanos y materiales), con el fin de minimizar las consecuencias producidas por cualquier tipo de evento que pueda afectar a los alumnos o trabajadores del Jardín, y a los habitantes del vecindario de manera directa o indirecta. Instruir al personal administrativo y operativo de la institución para que aprenda a analizar posibles riesgos, a protegerse de ellos y a manejar de forma correcta las emergencias que se presenten.

Objetivo Específico:

- Identificar y valorar los riesgos que puedan llegar a generar emergencias dentro de las instalaciones del Centro Educativo La Casita Campestre del Saber
- Analizar los factores generadores de emergencia que expongan la vida de los trabajadores y alumnos, la estabilidad económica de la empresa o la comunidad en general.
- Analizar aspectos relacionados con la posibilidad de ocurrencia de una emergencia, la magnitud de sus consecuencias y los mecanismos de mitigación necesarios para afrontar dicho evento.
- Organizar los medios humanos y materiales con los que cuenta el Centro Educativo La Casita Campestre del Saber, permitiendo de esta forma hacer frente a cualquier tipo de emergencia.
- Aplicar procedimientos operativos y administrativos preestablecidos, de manera que en el menor tiempo posible se puedan restablecer las condiciones normales de operación.
- Brindar las herramientas cognitivas y conductuales necesarias, que permitan una evacuación segura de las personas que se encuentran expuestas a determinado peligro, y su paso a lugares seguros de menor riesgo.
- Definir los sitios de refugio y los tiempos en los cuales las personas se encontrarían a salvo, permitiendo la intervención inmediata y eficaz de la Brigada para Emergencias.

7.2 FORMAS DE COMUNICACIÓN.

En caso de una emergencia se activará la red de llamadas al grupo de whatsapp de Centro Educativo para avisar oportuna y rápidamente a todos los padres de familia el origen de la emergencia y los procedimientos a seguir. La red de emergencia se explica en detalle en los anexos.

Sistema de alarma:

Existen dos alarmas instaladas que debe ser revisada y probadas en presencia de los integrantes de las Brigadas, para definir su implementación para los casos de emergencia. En las prácticas o simulacros que se lleven a cabo, se debe evaluar su eficiencia.

Señalización, planos y rutas de evacuación: (Ver Anexos)

7.3 ZONAS DE ALBERGUE.

Puntos de encuentro:

- Punto de Encuentro en caso de evacuación: Cancha Elias Sachica frente al 23 de abril,
- Punto de Encuentro en caso de incendio: Cancha Elias Sachica frente al 23 de abril,
- Punto de Encuentro general: Cancha Elias Sachica frente al 23 de abril.

Al llegar al Punto de Encuentro los alumnos y trabajadores se reunirán en las zonas demarcadas para cada nivel, sin obstaculizar el paso de las demás personas. El reingreso se hará por niveles y de manera inversa a la salida. Se deben tomar los tiempos de regreso con el fin de evitar atascamientos durante el reingreso.

Simulaciones y simulacros: Ver Anexo

El Plan de Evacuación se divulga entre todo el personal y se efectúan prácticas semestrales, para asegurar su comprensión y operatividad. Las sesiones de instrucción, simulación y los simulacros son de obligatoria participación para todos los trabajadores del Centro.

Para ello se tiene en cuenta:

Red de llamadas:

Se realiza un simulacro semestral para activar la red de llamadas del Centro Educativo y verificar que esté funcionando correctamente.

Reconocimiento de la señal de alarma:

Señal de alarma en caso de evacuación: Timbre continuo durante 10 segundos

Señal de alarma en caso de incendio: 5 timbres intermitentes de 2 segundos cada uno.

7.4 RUTAS DE EVACUACION.**Recorrido de las rutas de salida:**

Recorrido desde cada salón:

Cada profesora con ayuda de la auxiliar debe organizar a los niños con los que se encuentre en una fila y hacerlos salir ordenada y calmadamente por el corredor hasta acceder a los pasillos por donde deben seguir la señalización para llegar al punto de encuentro que corresponda. (Para todos los niños)

Como ruta alterna de evacuación y para evitar aglomeraciones en los pasillos, los más pequeños tomarán la ruta más cercana a la salida de emergencia de la que se encuentra ubicada en el punto de encuentro.

En la reunión se comunicará de forma oral la forma de proceder en caso de una emergencia, se realizarán diferentes simulaciones y simulacros avisados y no avisados con los niños y los adultos, para que interioricen los procedimientos que deben realizar.

7.5 PLAN DE EVACUACIÓN**7.5.1 PROCEDIMIENTOS EN CASOS DE EMERGENCIA:**

El Plan de Evacuación comprende todas las acciones necesarias para detectar la presencia de un evento que amenace la integridad de los alumnos y trabajadores, comunicarles oportunamente la decisión de abandonar las instalaciones y facilitar su rápido traslado hasta un lugar que se considere seguro, desplazándose a través de lugares también seguros.

7.5.2 PROCEDIMIENTO GENERAL DE EVACUACIÓN:

A continuación, se define el procedimiento general para evacuar las instalaciones, en casos de emergencia:

Detectado el peligro, se toma la decisión de evacuar y se comunica esta decisión al personal, con la señal de alarma, previamente codificada y reconocida por todo el personal. En todos los casos deberá tenerse presente que toda demora en la notificación disminuirá el tiempo que los alumnos y los trabajadores tienen disponible para poder evacuar, lo que afecta sus posibilidades de supervivencia.

Al recibir la orden de evacuación en cada sector o área del Centro, los alumnos y trabajadores suspenden las actividades, ejecutan las acciones previas establecidas, y bajo la orientación del Coordinador de las brigadas, abandonan el lugar por las rutas previamente establecidas, llevando con ellos al personal visitante. Para evitar las sobrecargas en las salidas, debemos hacer un cálculo de la capacidad máxima de las mismas y el tiempo que transcurre desde el momento que se comienza la evacuación, hasta llegar al punto de reunión final.

El Coordinador de la Brigada de Evacuación verificará que todos hayan salido.

Al llegar al Punto de Encuentro establecido en el plan, los trabajadores organizan por niveles a los alumnos y esperan el conteo por parte del Coordinador antes de retirarse. El Coordinador de la Brigada de Evacuación se reporta finalmente al Coordinador de las Brigadas de Emergencias, quien a su vez lo comunica al Director del Plan de Emergencia y Contingencia.

7.6 FASES DE LA EVACUACIÓN:

DETECCIÓN

Tiempo transcurrido desde que se origina el peligro hasta que alguien lo detecta. Una vez detectado el peligro, la toma de la decisión para evacuar a todo el personal, deberá asumirla el coordinador de la brigada de evacuación en consenso con el coordinador general.

Alarma

- Tiempo que transcurre desde que se reconoce el peligro hasta que se comunica la decisión de evacuar.
- Revisar y probar el sistema de alarma instalado y definir su implementación para los casos de emergencia.
- El personal deberá identificar claramente la alarma.

Preparación

- Tiempo que transcurre desde que se da la alarma hasta que la primera persona está a punto de salir de su lugar de trabajo.
- Los coordinadores de evacuación deben tomar tiempos reales durante el primer simulacro de evacuación, para registro y futuro control.
- Salida: Tiempo que transcurre desde que la primera persona que sale de su lugar de trabajo hasta que el último evacua el edificio.

Plan para procedimientos operativos normalizados

Son acciones específicas de respuesta normalizada, que permiten a todos los organismos y personas que intervienen en la atención de un incidente, actuar de forma similar, coordinadamente, facilitando las comunicaciones y optimando el uso de los RECURSOS disponibles.

Preparación:

El Centro Educativo analizará y divulgará entre las Brigadas de Emergencias, los procedimientos que crea convenientes; elaborará un instructivo por cada área, ubicado en un lugar visible acompañado de un plano que deberá ser actualizado por la Brigada de manera permanente, bajo el control y con el apoyo del Jefe de Servicios Generales; promoverá programas de capacitación y entrenamiento práctico para los trabajadores; y realizará simulacros sin previo aviso para evaluar y monitorear la eficiencia y efectividad del plan de emergencia.

Cuando suene la alarma o se da orden de evacuar:

- No pase ninguna llamada que reciba a menos que sea de un organismo de emergencia (policía, bomberos, defensa civil, etc.).
- No suministre ninguna información no autorizada.
- Bloquee las troncales y solo de acceso a ellas a los miembros del grupo de emergencia.
- Si necesita abandonar el sitio, pase la recepción de llamadas a Seguridad.
- Al lado de todos los aparatos telefónicos de la institución se debe tener un listado completo con los teléfonos de emergencia y de las autoridades locales.

7.7 PLAN DE ACCIÓN:

En caso de incendio, Si usted descubre fuego:

- Accione inmediatamente la alarma utilizando el pulsador más próximo.

- Contacte inmediatamente a los responsables de ayudar a evacuar a los alumnos del sitio, comience evacuando a los alumnos de mayor a menor edad para facilitar el desplazamiento.
- Si el fuego es pequeño utilice el extintor apropiado para tratar de apagarlo. En caso contrario, abandone el lugar dejándolo cerrado para limitar el crecimiento del incendio.
- Impida el ingreso de otra persona y espere instrucciones.

Si escucha la alarma:

- Suspenda inmediatamente lo que está haciendo y ejecute las acciones de preparación para evacuar que se establecieron con antelación.
- Cuando el coordinador de la brigada lo ordene, evacue a los alumnos de mayor a menor edad calmadamente por la ruta establecida y cierre la puerta; si tiene algún visitante llévelo con usted.
- No se regrese por ningún motivo.
- Siga las indicaciones de los coordinadores y brigadistas de emergencia.
- Dirija a los niños al punto de encuentro y espere instrucciones de su coordinador.

En caso de sismo:

Durante:

- Aléjese con sus alumnos de las ventanas, estanterías y objetos que se puedan caer y hágalos sentar en el piso y quedarse en el sitio en donde están.
- Ubíquese bajo un escritorio, o busque el marco de una puerta, una esquina o un corredor.
- No abandone la casa mientras dure el sismo.
- La alarma de evacuación puede sonar accidentalmente. Solo inicie evacuación cuando lo ordene el coordinador de la brigada de evacuación.

Después:

- Diríjase con sus alumnos al punto de encuentro propuesto previamente establecido y espere instrucciones de su coordinador.
- Cuando se ordene evacuar después del sismo o si son evidentes daños en techos, paredes, columnas, etc., abandone el centro utilizando la salida más próxima.
- No se regrese por ningún motivo, ni permita que nadie se regrese.
- Siga las indicaciones de los coordinadores de las brigadas.

En caso de atentados y amenazas:

Sospecha de atentado terrorista:

- Si usted descubre elementos sospechosos o encuentra personas con comportamientos extraños o inusuales, notifique inmediatamente a la Directora del Plan de Emergencia y Contingencia, describiendo situación y ubicación.
- No mueva o toque ningún material sospechoso.
- Impida el acceso a otras personas y desaloje el área.
- Espere indicaciones de la de emergencia y de las autoridades.
- Si se le ordena evacuar hágalo inmediatamente, utilizando la Ruta previamente definida.
- Lleve con usted a los estudiantes y no se devuelvan por ningún motivo.
- Vaya hasta el Sitio de Encuentro establecido y espere las instrucciones del coordinador del área.

Amenaza de atentado terrorista:

Si usted recibe una llamada de amenaza terrorista:

- Trate de prolongar la conversación; pregunte quién, porqué, dónde; trate de captar detalles significativos (voz, acento, ruidos, modismos, etc.). No cuelgue hasta que el que llama lo haga.
- Indique por escrito o señas a otra persona, para notificar a la policía.
- Si se conoce el posible lugar no toque ni mueva ningún objeto y alerte calmadamente a las personas del lugar.
- Espere indicaciones de los grupos de emergencia o autoridades.
- Si se le ha notificado una amenaza de una posible bomba no toque ni mueva ningún objeto.

Cuando reciba llamadas de amenazas:

Si recibe una llamada notificando una "amenaza" de cualquier tipo:

- Trate de prolongarla el mayor tiempo posible.
- Si tiene mecanismo de grabación, actívelo inmediatamente.
- Procure obtener información sobre quién llama, de dónde llama; tipo de amenaza; cuándo sucederá; dónde sucederá, por qué lo están haciendo, etc.
- Trate de captar detalles significativos: voz, ruidos de fondo, acento, modismos, interferencias, frases repetitivas, nombres, siglas, etc.
- No cuelgue hasta asegurarse que la persona que llama la ha hecho.
- Notifique inmediatamente al comité de emergencia.
- No comente con nadie el hecho, ni suministre información a nadie diferente al grupo de Emergencia o a las autoridades.

Si se ha producido la explosión de un artefacto en el centro educativo:

- Si hay heridos trate de prestarles ayuda y retirarlos del sitio.
- Abandone el lugar con sus alumnos y notifique al comité de emergencias.
- Espere y siga las indicaciones de los grupos de emergencia y autoridades.
- Si se ordena evacuar la casa hágalo inmediatamente utilizando la ruta establecida.
- Lleve con usted a sus alumnos y a los visitantes y no se devuelva.
- Vaya hasta el punto de encuentro asignado y espere instrucciones de su coordinador.

Si se ha producido una mordedura de serpiente, picadura de insecto.

- Los docentes previamente antes de utilizar cualquier lugar deben explorar detalladamente para prevenir animales visitantes. (zarigüeyas, serpiente, arañas, murciélagos. etc.)
- Si se produce una mordedura de serpiente inmediatamente se debe acudir al centro de salud, pedir la colaboración a un docente para que resguarde al resguarde al resto de grupo y en lo posible tome una foto a la serpiente.
- Si se aparecen otros visitantes (gatos, cachorros, zarigüeyas, murciélagos o cualquier otro tipo de animal salvaje) orientar a los niños para que eviten tocar.
- Todos los docentes deben tener presente los estudiantes que los padres han manifestados que son alérgicos a la picadura de avispas. Ya que si a ellos les pica una avispa se debe aplicar de inmediato el medicamento referidos por las familias previa autorización del especialista y posteriormente de emergencia llevarlo al centro de salud.
- Si el estudiante al que le pica la avispa no se ha tenido información de ser alérgico se debe tener en observación y llamar de forma inmediata a los padres de familia.

7.8 DISEÑO DE FORMATOS PARA EL MANEJO DE LA INFORMACION COMUNICACIÓN, REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN.

El plan de emergencia y contingencia del Centro Educativo es comunicado a la comunidad educativa y a las autoridades locales por medio físico y electrónico. Además se realizan charlas informativas con toda la comunidad acerca del Plan de contingencia y las acciones a seguir en el caso de una emergencia. Se realizan consultas periódicas en el barrio para saber que salones comunales están disponibles en caso de tener que refugiar a los alumnos y empleados en un sitio seguro fuera de la institución mientras pasa la emergencia.

Se realizan consultas periódicas entre los miembros de la comunidad educativa sobre la apropiación que tienen del plan de contingencias y acerca de su capacidad de respuesta en caso de una emergencia. Se realiza una actualización trimestral de los datos de los padres de familia para poder tener la información correcta en caso de tener que activar la red de llamadas.

El Comité de Emergencias realiza una reunión trimestral para evaluar los diferentes procesos, componentes y actividades definidas dentro del plan, para realizar ajustes, actualizaciones y modificaciones de los planes de acción y los diferentes procedimientos que se realizan, y para actualizar la información que sea relevante y pertinente para el momento.

8. RECURSOS

Humanos:

Detalle	Cantidad	Nivel de Formación	Experiencia en Emergencias
Estudiantes	65	Educación Pre escolar	Ninguna
Estudiantes	64	Primaria	Ninguna
Directivos	2	Profesional	Básica
Docentes	11	Profesional	Básica
Administrativos	1	Profesional	Básica
Padres de Familia	118	Varios	Básica

Población Flotante	30	Varios	N/S
Vecinos	200	Varios	N/S
Bomberos, hospital, policía, parroquia, defensa civil.	5	Varios	Alta

Técnicos:

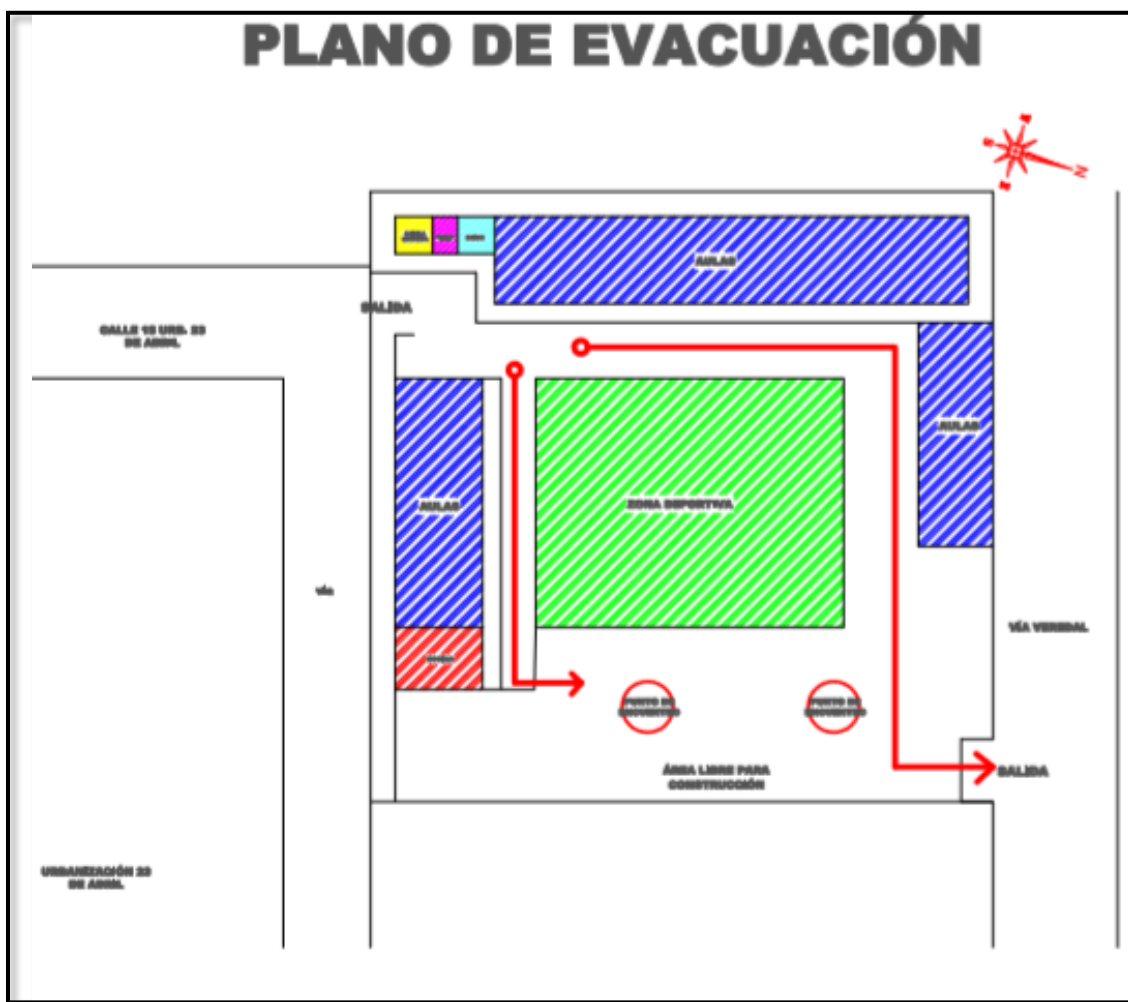
TIPO	CLASE	CANTIDAD	FORTALEZA	LIMITACIÓN
Botiquines	Estándar	1	Renovación	Elementos
Alarma	Estándar	1	Su sonido	Electricidad
Herramientas ferretería	Varias	20	Usuales	Su manejo
Transporte	Buseta	1	especializada en transporte escolar	Disponibilidad
Extintores	Todo fuego	5	El alcance	El Peso
Plásticos Gruesos	Gruesos	2	Su grosor	Manipulación
Rutas de evacuación	Diagramas	2	Identificación	Seguridad
Medios de Comunicación	Altavoz	1	Cobertura	Incomodidad
Pitos	De bola	3	Su sonido	Perdibles
Directorio de emergencias	Básico	3	Utilidad	Actualización
Mantenimiento de equipos	Proveedor	1	Técnica	Disponibilidad

8.1 Evaluación del plan entrenamiento en de atención y prevención de desastres

A través del currículo como conjunto de criterios, planes de estudio, programas, metodologías, saberes y procesos, se contribuye a la formación integral de los estudiantes en el tema de la prevención de los riesgos y, por ende, de los desastres. Se intenta, a través del desarrollo curricular, conseguir una cultura de apropiación de la temática del riesgo y su prevención desde el conocimiento de sí mismo y su entorno, en los primeros grados, ascendiendo al conocimiento de su barrio y su municipio, hasta llegar a un conocimiento científico del país y el mundo que nos rodea.

Anexo

Anexo 1. Mapa de Riesgo del Centro Educativo.





PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CENTRO EDUCATIVO

LA CASITA CAMPESTRE DEL SABER

"Un Mundo por Descubrir Conquistar y Querer"

DESCUBRIR, CONQUISTAR
Y QUERER

**Buenas prácticas de Manipulación de
Alimentos**

INTRODUCCIÓN

Este documento contiene los aspectos básicos de manipulación de alimentos que se tendrá en cuenta de manera permanente como clave de la calidad e inocuidad alimentaria en el establecimiento con énfasis **EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.**

En un establecimiento de preparación y consumo de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación de los alimentos que ahí se comercializan y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVO GENERAL

Brindar a la comunidad una guía con orientaciones y herramientas para la implementación de un programa que cumpla los requerimientos establecidos por la ley sobre los controles que se deben tener sobre los diferentes servicios que se ofrece para garantizar el bienestar y la salud de la comunidad o de quienes hagan uso de ella, de tal manera que sea de conocimiento de todo el personal y así obtener una base para la ejecución por parte de su personal administrativo y operativo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Constituir, estandarizar los procesos y procedimientos del programa de limpieza y desinfección
2. Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios.
3. Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
4. Controlar la proliferación de plagas en el establecimiento.
5. Capacitar al personal que integra estos servicios en los procesos de saneamiento básico establecidos por la legislación sanitaria vigente.
6. Ejecutar los procesos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua
7. Establecer el seguimiento, desarrollo y práctica del presente Plan de saneamiento básico.

ASPECTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (BPM)

En este establecimiento se tendrán en cuenta las disposiciones establecidas en la resolución 2674 del 2013 que establece los requisitos sanitarios para manejar los alimentos en COLOMBIA. Dentro de los aspectos más importantes esta la implementación de las BUENAS

PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, que como su nombre lo indica son todas aquellas actividades que garantizan la INOCUIDAD, es decir que los alimentos sean de calidad y que no causaran ningún trastorno a la salud de los consumidores.

Además, teniendo en cuenta que dentro de las BPM, se establecen los requisitos para:

- **LAS INSTALACIONES FISICAS:** Se procurará hacer mantenimiento permanente que garantice unas buenas condiciones de los pisos, las paredes, los techos, las ventanas, puertas, etc. Todo debe estar en buen estado de conservación.

Consideraciones generales:

Los pisos deben ser de fácil lavado y antideslizantes, antideslizantes se tendrá cuidado de no permitir la existencia de grietas o hendiduras para evitar la acumulación de suciedad y la proliferación de microorganismos, el piso estará provisto de desagüe para un fácil lavado.

Las paredes han de ser, de igual modo, impermeables, de fácil lavado y desinfección, son recomendables las paredes lisas, colores claros, sobre todo en las áreas de cocina, bodega y despensa.

Los techos deben construirse con materiales que impidan la acumulación de suciedad de deduzcan al máximo la condensación de vapor y la aparición de humedades. Además, deben ser de fácil mantenimiento.

En el caso de existir ventanas abiertas al exterior, deben estar provistas de protección contra insectos, esta protección a de poder desmontarse fácilmente para proceder a su limpieza y mantenimiento.

Las puertas han de ser lisas, en lo posible han de cerrarse automáticamente.

- **EQUIPOS Y UTENCILIOS:** Serán de materiales sanitarios y deberán estar en perfecto estado de conservación y limpieza.

Los equipos y utensilios que vayan a entrar en contacto con alimentos deben estar fabricados con materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidas operaciones de olores y sabores indeseados a los alimentos. No se usará utensilios o superficies que entren en contacto con alimentos que sean de madera.

- **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** TODOS los manipuladores de alimentos que trabajan en el establecimiento deberán tener sus certificaciones médicas vigentes, tener formación en manejo higiénico de alimentos (capacitación), usar su dotación completa (gorro, tapabocas, uniforme, zapato cerrado) y tener Buenos hábitos de higiene personal

La principal causa de contaminación de alimentos es la falta de higiene, entonces el manipulador debe asumir una actitud responsable.

El manipulador debe practicar reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de alimentos.

La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor y en caso de negocios de comida, significan un atractivo para el cliente.

El manipulador de alimentos no debe usar: aretes, anillos, pulseras, relojes, etc.

- **REQUISITOS HIGIENICOS DE PREPARACION:** Los manipuladores deben poner en practica todo lo aprendido en las capacitaciones sobre el manejo higiénico de alimentos, especialmente en lo referente a la adquisición de materia prima (proveedores legales), manejo de temperaturas (en frio y caliente), protección de alimentos (almacenados y en exhibición) etc.

Consideraciones generales: Los manipuladores de alimentos deberán tener siempre presente las cinco claves de la inocuidad de los alimentos durante su preparación (lineamientos dados por la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD OMS):

- **Mantenga la Higiene:**

-Lávese las manos antes de preparar los alimentos y a menudo durante la preparación.

-Lávese las manos después de ir al baño.

-Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.

-Evite el contacto de los alimentos y áreas de cocina con insectos, roedores y mascotas.

- **Separe los alimentos crudos de los cocinados.** (evite la contaminación cruzada).

-Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para el consumo.

-Limpie las superficies y utensilios entre la manipulación de carnes crudas y carnes cocinadas, vegetales u otras comidas listas para el consumo.

-Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

- **Cocine completamente:**

-Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.

-Para alimentos a base de carnes picadas, cuide que no queden partes rojas en el interior. Use termómetro.

-Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que alcanzaron 70°C.

- **Mantenga los alimentos a temperaturas seguras:**

-No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de dos horas.

-Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (a menos de 5°C).

-Mantenga bien caliente la comida lista para servir (arriba de los 60°C).

-No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la nevera.

-No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

- Use agua y alimentos seguros:
- Use agua potable o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo.
- Seleccione alimentos saludables y frescos.
- Prefiera alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada. Tenga cuidado con la procedencia de la carne (no adquiera productos clandestinos).
- Lave y desinfecte las frutas y verduras minuciosamente, especialmente si se consumen crudas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD: En el establecimiento se aplicara las buenas prácticas de manipulación de alimentos como sistema de aseguramiento y control de calidad.

REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO, LA DISTRIBUCION, EL TRANSPORTE Y LA COMERCIALIZACION DE LOS ALIMENTOS: Se tendrá en cuenta lo establecido en las Buenas Prácticas de Manufactura.

Consideraciones generales:

- Almacene las materias primas de plaza en lugar fresco, en estantes limpios y ordenados. En bodegas use estibas apropiadas y almacene separado de pisos y paredes.
- Almacene los productos cárnicos y lácteos conservando la red de frío. Debidamente protegidos. No sobrellene los equipos de refrigeración o congelación.
- Revise las fechas de vencimiento, alimentos y materias primas que adquieran estén debidamente rotulados, use el método PEPS (primero que entra primero que sale).
- Exhiba los alimentos preparados debidamente protegidos y vigilando su temperatura (si son fríos a menos de 4°C, si son calientes a más de 65°C).
- Vigile las temperaturas a las que llegan las materias primas y alimentos de sus proveedores, igualmente cuando usted distribuye o hace entregas de alimentos preparados a domicilio, observe en ambos casos una adecuada protección y manejo de los alimentos.

PLANES DE SANEAMIENTO BASICO

Se tendrá en cuenta fundamentalmente la implementación y desarrollo de los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección.
- Residuos sólidos.
- Control de plagas.
- Agua potable.

Como base fundamental en la implementación de un sistema que garantice la inocuidad de los alimentos, a continuación se describen LOS PROCEDIMIENTOS DE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS QUE FORMAN PARTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, de conformidad con ley 9 de 1979, Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2115 del 2007

Estos programas se ejecutaran de manera rutinaria y eficaz en el establecimiento.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Este programa está encaminado a disminuir los riesgos de contaminación para un alimento durante su manipulación, procesamiento, almacenamiento, envase y expendio.

Comprende una serie de actividades que son aplicadas en el establecimiento para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal manipulador, instalaciones físicas y es ambiente donde se trabaja.

Los objetivos que busca conseguir con este programa pueden resumirse como sigue:

Con la limpieza:

- Cumplir con las exigencias estéticas y sanitarias. Además, teniendo en cuenta que dentro de las BPM, se establecen los requisitos para:
- LAS INSTALACIONES FISICAS: Se procurará hacer mantenimiento permanente que garantice unas buenas condición de los pisos, las paredes, los techos, las ventanas, puertas, etc. Todo debe estar en buen estado de conservación.

Consideraciones generales:

Los pisos deben ser de fácil lavado y antideslizantes, antideslizantes se tendrá cuidado de no permitir la existencia de grietas o hendiduras para evitar la acumulación de suciedad y la proliferación de microorganismos, el piso estará provisto de desagüe para un fácil lavado.

Las paredes han de ser, de igual modo, impermeables, de fácil lavado y desinfección, son recomendables las paredes lisas, colores claros, sobre todo en las áreas de cocina, bodega y despensa.

Los techos deben construirse con materiales que impidan la acumulación de suciedad de deduzcan al máximo la condensación de vapor y la aparición de humedades. Además deben ser de fácil mantenimiento.

En el caso de existir ventanas abiertas al exterior, deben estar provistas de protección contra insectos, esta protección a de poder desmontarse fácilmente para proceder a su limpieza y mantenimiento.

Las puertas han de ser lisas, en lo posible han de cerrarse automáticamente.

- EQUIPOS Y UTENCILIOS: Serán de materiales sanitarios y deberán estar en perfecto estado de conservación y limpieza.

Los equipos y utensilios que vayan a entrar en contacto con alimentos deben estar fabricados con materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidas operaciones de olores y sabores indeseados a los alimentos. No se usara utensilios o superficies que entren en contacto con alimentos que sean de madera.

- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: TODOS los manipuladores de alimentos que trabajan en el establecimiento deberán tener sus certificaciones médicas vigentes, tener formación en manejo higiénico de alimentos (capacitación), usar su dotación completa (gorro, tapabocas, uniforme, zapato cerrado) y tener Buenos hábitos de higiene personal

- Consideraciones generales:

La principal causa de contaminación de alimentos es la falta de higiene, entonces el manipulador debe asumir una actitud responsable.

El manipulador debe practicar reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de alimentos.

La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor y en caso de negocios de comida, significan un atractivo para el cliente.

El manipulador de alimentos no debe usar: aretes, anillos, pulseras, relojes, etc.

- REQUISITOS HIGIENICOS DE PREPARACION: Los manipuladores deben poner en practica todo lo aprendido en las capacitaciones sobre el manejo higiénico de alimentos, especialmente en lo referente a la adquisición de materia prima (proveedores legales), manejo de temperaturas (en frio y caliente), protección de alimentos (almacenados y en exhibición) etc.

Consideraciones generales: Los manipuladores de alimentos deberán tener siempre presente las cinco claves de la inocuidad de los alimentos durante su preparación (lineamientos dados por la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD OMS):

MANTENGA LA HIGIENE:

-Lávese las manos antes de preparar los alimentos y a menudo durante la preparación.

-Lávese las manos después de ir al baño.

-Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.

-Evite el contacto de los alimentos y áreas de cocina con insectos, roedores y mascotas.

SEPARE LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCINADOS. (EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA).

-Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para el consumo.

-Limpie las superficies y utensilios entre la manipulación de carnes crudas y carnes cocinadas, vegetales u otras comidas listas para el consumo.

-Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

COCINE COMPLETAMENTE:

-Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.

-Para alimentos a base de carnes picadas, cuide que no queden partes rojas en el interior. Use termómetro.

-Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que alcanzaron 70°C.

MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS:

-No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de dos horas.

-Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (a menos de 5°C).

-Mantenga bien caliente la comida lista para servir (arriba de los 60°C).

-No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la nevera.

-No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

- Use agua y alimentos seguros:
- Use agua potable o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo.
- Seleccione alimentos saludables y frescos.
- Prefiera alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada. Tenga cuidado con la procedencia de la carne (no adquiera productos clandestinos).
- Lave y desinfecte las frutas y verduras minuciosamente, especialmente si se consumen crudas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD: En el establecimiento se aplicará las buenas prácticas de manipulación de alimentos como sistema de aseguramiento y control de calidad.

REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO, LA DISTRIBUCION, EL TRANSPORTE Y LA COMERCIALIZACION DE LOS ALIMENTOS: Se tendrá en cuenta lo establecido en las Buenas Prácticas de Manufactura.

Consideraciones generales:

- Almacene las materias primas de plaza en lugar fresco, en estantes limpios y ordenados. En bodegas use estibas apropiadas y almacene separado de pisos y paredes.
- Almacene los productos cárnicos y lácteos conservando la red de frío. Debidamente protegidos. No sobrellene los equipos de refrigeración o congelación.
- Revise las fechas de vencimiento, alimentos y materias primas que adquieran estén debidamente rotulados, use el método PEPS (primero que entra primero que sale).
- Exhiba los alimentos preparados debidamente protegidos y vigilando su temperatura (si son fríos a menos de 4°C, si son calientes a más de 65°C).
- Vigile las temperaturas a las que llegan las materias primas y alimentos de sus proveedores, igualmente cuando usted distribuye o hace entregas de alimentos preparados a domicilio, observe en ambos casos una adecuada protección y manejo de los alimentos.

PLANES DE SANEAMIENTO BASICO

Se tendrá en cuenta fundamentalmente la implementación y desarrollo de los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección.
- Residuos sólidos.
- Control de plagas.
- Agua potable.

Como base fundamental en la implementación de un sistema que garantice la inocuidad de los alimentos, a continuación se describen LOS PROCEDIMIENTOS DE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS QUE FORMAN PARTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, de conformidad con ley 9 de 1979, Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2115 del 2007

Estos programas se ejecutarán de manera rutinaria y eficaz en el establecimiento.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Este programa está encaminado a disminuir los riesgos de contaminación para un alimento durante su manipulación, procesamiento, almacenamiento, envase y expendio. Comprende

una serie de actividades que son aplicadas en el establecimiento para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal manipulador, instalaciones físicas y es ambiente donde se trabaja.

Los objetivos que busca conseguir con este programa se resumen en:

Con la limpieza:

- ☆ Cumplir con las exigencias estéticas y sanitarias.
- ☆ Restablecer el normal funcionamiento de las instalaciones y utensilios tras su actividad.
- ☆ Prolongar la vida útil de las instalaciones y los utensilios.
- ☆ Asegurar la calidad óptima de los alimentos frente a influencias bioquímicas.

Con la desinfección:

- ☆ Proteger la salud del consumidor al reducir la presencia de microorganismos causantes de enfermedades alimentarias.
- ☆ Asegurar la calidad óptima de los alimentos frente a influencias microbianas y por la influencia de plagas.

Para desarrollar de forma eficaz este programa en el establecimiento, las tareas deben realizarse diariamente para asegurar que **TODAS LAS PARTES DEL ESTABLECIMIENTO (PISOS, PAREDES, TECHOS, EQUIPOS Y UTENCILIOS) ESTEN APROPIADAMENTE LIMPIAS.**

Para lo anterior es necesario garantizar que el establecimiento tenga unas buenas condiciones higiénicas y esté completamente ordenado, **ANTES** de comenzar las tareas y **DURANTE** la jornada de trabajo.

Para alcanzar dichas condiciones se deberán realizar entonces las tareas de **LIMPIEZA Y DESINFECCION** tan y como se describen a continuación.

DEFINICIONES IMPORTANTES:

- **LIMPIAR**, significa eliminar la suciedad visible de las superficies (restos de comida, grasa, etc.), mediante el uso de agua, detergente, cepillos, etc.
- **DESINFECTAR**, significa eliminar los microorganismos mediante el uso de productos químicos desinfectantes, como el cloro, el yodo, amonios cuaternarios o también usando agua muy caliente o vapor de agua.
- **QUE ELEMENTOS SE DEBEN LIMPIAR Y DESINFECTAR EN EL ESTABLECIMIENTO.**
 - Personal manipulador: manos, Petos, casilleros.
 - Instalaciones físicas: pisos, paredes, techos, puertas, andenes, sifones, pocetas, lava vajillas, mesones, etc.
 - Equipos y Utensilios: mesas de trabajo, sillas, cuchillos, utensilios, vajillas, molinos, vasos, platos, licuadoras, refrigeradores, vitrinas panorámicas y todos los utensilios que estén dentro del local.
 - Herramientas diversas: repisas, balanzas, teléfonos, etc.
 - Unidades Sanitarias: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, pesetas, etc.

- Utensilios de Limpieza: toallas absorbentes y todos los utensilios que se utilizan para limpiar y desinfectar.

Preferentemente se usaran toallas desechables para la limpieza de superficies,(si usa trapos o limpiones, estos no son recomendables porque puede dejar de cumplir la función de limpiar y convertirse en vehículo de bacterias que contaminaran los alimentos. Estos elementos deben lavarse frecuentemente con agua caliente, jabón y detergente. Las toallas absorbentes o limpiones se descartarán cada 7 días como máximo.

QUE PRODUCTOS USAR COMO DESINFECTANTES:

En el establecimiento se usará preferentemente el cloro como desinfectante básico, Para utensilios pequeños se usara métodos físicos como el agua hirviendo. Según corresponda el producto que se use se deberá tener en cuenta las instrucciones de uso dadas por el fabricante del producto.

COMO EJEMPLO DE DOSIFICACION DE DESINFECTANTES MÁS USADOS A CONTINUACION SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES: (datos suministrados por salud pública.

TABLA N° 1 RECOMENDACIONES DE DOSIFICACION PARA LA PREPARACION DE LA SOLUCION DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%de concentración)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CONCENTRACION RECOMENDADA (PPM)	CANTIDAD DE AGUA (Litros)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR	TIEMPO EXPOSICION En minutos
Agua para consumo	1	5	15 gotas	3 - 5
Frutas	30	5	5 ml (50 gotas)	5
Vegetales, hortalizas, repollo, lechuga, cebollines y tubérculos.	100	5	10 ml / (100 gotas)	5 - 10
Superficies, pisos, paredes, techos, mesones, equipos, utensilios, elementos de trabajo (uniformes)	200	5	20 ml (200 gotas)	30
ambientes	300 ppm	5	30 ml (300 gotas)	
Baños: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, etc.	400 ppm	5	40 ml / (400 gotas)	30
Vajillas	500 ppm	5	50 ml /500 (gotas)	30

TABLA No 2 : LA SOLUCION DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%de concentración)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CONCENTRACION RECOMENDADA (PPM)	CANTIDAD DE AGUA (Litros)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR	TIEMPO EXPOSICION En minutos
Agua para consumo	1	1	3 gotas	3 - 5
Frutas	30	1	0.5 ml (10 gotas)	5
Vegetales, hortalizas, repollo, lechuga, cebollines y tubérculos.	100	1	2 ml / (20 gotas)	5 - 10
Superficies, pisos, paredes, techos, mesones, equipos, utensilios, elementos de trabajo (uniformes)	200	1	40 ml (40 gotas)	30
ambientes	300 ppm	1	6 ml (60 gotas)	
Baños: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, etc.	400 ppm	1	8 ml / (80 gotas)	30
Vajillas	500 ppm	1	10 ml /100 (gotas)	30

QUIEN ES EL RESPONSABLE DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

El programa es responsabilidad de TODAS LAS PERSONAS que trabajan en el establecimiento en cabeza de su propietario quien será el encargado de realizar la supervisión de las tareas y de suministrar la dotación de los recursos para su ejecución

PROCEDIMIENTOS BASICO GENERAL PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION (L y D):

El siguiente es el procedimiento básico de L y D implementado en el establecimiento:

1. **ORDENE:** Remueva todas las partículas visibles de la superficie a higienizar
2. **LAVE:** Lave con la desilusión adecuada de detergente en el agua (siguiendo instrucciones de la etiqueta del producto).
3. **ENGUAGUE:** Enjuagué con agua limpia

4. **DESINFECTE:** Desinfecte con agua hirviendo durante al menos 2 minutos o utilice un producto químico a base de CLORO (ej.: Gerbasin), según la convivencia y siguiendo las instrucciones del fabricante dadas en la etiqueta para su aplicación

5. **ENJUAGUE:** Antes de su uso, se enjuaga con abundante agua limpia la superficie que fue desinfectada con un producto químico.

6. **SEQUE:** Seque completamente la superficie higienizada con una toalla de papel descartable o por secado con aire.

NOTA: En el caso de las picadoras, molinos, licuadoras, cortadoras o sierras, se deberán desarmar antes de su higienización para asegurar la adecuada limpia y desinfección de las partes internas que entran en contacto con los alimentos. Todo el equipamiento y los utensilios deberán higienizarse ANTES de comenzar la jornada de trabajo, al finalizarla y a intervalos de 4-5 horas durante la misma.

PROCEDIMIENTOS ESPECIFICOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIZA Y DESINFECCION

En los siguientes cuadros se detallan los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben desarrollar para cada elemento que forma parte del establecimiento. Su monitoreo y verificación corresponden al responsable del establecimiento, quien debe asegurar su correcta implementación y desarrollo en forma rutinaria y eficaz.

Con cada elemento se debe desarrollar, minuciosamente el procedimiento básico descrito arriba: ORDENE-CLAVE-ENJUAGUE- DESINFECTE-SEQUE. En los cuadros se indica además la frecuencia y los instrumentos utilizados para realizar la tarea específica.

TABLA N° 4 : PROCESOS LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LAS INSTALACIONES Y SUPERFICIES:

ASPECTO	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
PISOS/CAN ALETAS DE DESAGUE	Escoba, recogedor, baldes, cepillo, Manguera, recipiente para residuos sólidos, soluciones detergente y desinfectante	✓ Recoger los residuos generados y depositarlos en los recipientes. ✓ Humedecer con agua las superficies. ✓ Restregar con cepillo de detergente. ✓ Enjuagar con agua potable. ✓ Aplicar el desinfectante elegido	Todos los días
PAREDES	Baldes, cepillo, solución, detergente y desinfectante	✓ Humedecer con agua las superficies. ✓ Restregar con cepillo y detergente. ✓ Enjuagar con agua potable. ✓ Aplicar solución desinfectante elegido.	Todos los días

TECHOS	Baldes, cepillo, solución detergente	✓ Humedecer con agua las superficies. ✓ Restregar con cepillo y detergente. ✓ Enjuagar con agua potable	Cada 15 días
POSETAS, LAVADEROS, LAVAJILLAS.	Esponjas, balde, soluciones, detergente y desinfectante.	✓ Humedecer con agua. ✓ Aplicar con detergente con ayuda de esponjas y restregar. ✓ Enjuagara con agua potable. ✓ Desinfectar aplicando solución desinfectante. ✓ Enjuagar.	Todos los días
VENTANAS, PUERTAS.	Balde, escurridor, solución detergente.	✓ Humedecer con agua las superficies. ✓ Restregar con cepillo y detergente. ✓ Enjuagar con agua potable.	Cada 8 días
ANDENES	Escoba, recogedor, baldes, recipiente para residuos sólidos, solución detergente	✓ Barrer, recoger y depositar el polvo a la basura en los recipientes. ✓ Humedecer con agua la superficie. ✓ Restregar con cepillo y detergente. ✓ Enjuague con agua.	Todos los días
HERRAMIENTAS/UTENCILIOS	PRODUCTOS DE INSTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
CUCHILLOS, VAJILLAS, UTENCILIOS PEUEÑOS	Esponjas, balde, soluciones detergentes y desinfectantes	✓ Humedecer con agua. ✓ Aplicar el detergente con ayuda de esponjas y restregar fuertemente hasta eliminar la mugre. ✓ Enjuagar con agua potable. ✓ Desinfectar sumergiendo los elementos en la solución desinfectante (cloro o Timsen) o en agua hirviendo. ✓ Enjuagar y dejar escurrir.	Cada vez que se usen
LICUADORAS, MOLINOS	Esponjas, balde, soluciones detergentes y desinfectantes.	✓ Desarmar. ✓ Humedecer con agua y aplicar el detergente. ✓ Restregar fuertemente. Usar cepillo. ✓ Desinfectar. ✓ Enjuagar y dejar escurrir.	Todos los días
REFRIGERADORES/ NEVERAS/ EXHIBIDORES	Paño, limpiavidrios, soluciones detergentes y desinfectantes.	✓ Desconectar y desocupar el equipo. ✓ Sacar las bandejas. ✓ Aplicar detergente con ayuda de esponjas y restregar. ✓ Enjuagar con agua potable. ✓ Desinfectar aplicando la solución desinfectante (usar Timsen)	Todos los días

PANORAMICOS		diluyendo 2 gr/ litro de agua) con ayuda de un rociador o un paño limpio. NO USAR CLORO. ✓ Enjuagar. Limpiar vidrio externo con ayuda del paño o limpiavidrios.	
ESTUFAS	Esponjas, desengrasante líquido, toalla para limpiar	✓ Apague y desconecte. ✓ Mantenga un limpión humedecido con jabón para limpiar de inmediato cada vez que haya derrames sobre las superficies. ✓ Limpiar con agua caliente, jabón líquido y un cepillo o esponja al finalizar cada jornada para retirar la grasa adherida. ✓ Cada 8 días aplique desengrasante con ayuda de una esponja. Deje actuar 30 minutos y limpie con una toalla limpia.	Todos los días una limpieza normal. Cada 8 días una limpieza profunda.
HORNOS	Esponja, desinfectante líquido, toalla para limpiar	✓ Apague y desconecte los equipos. ✓ Esparza el desinfectante líquido con la esponja ✓ Deje actuar por media hora para lograr desintegrar la grasa acumulada ✓ Enjuague con agua tibia y limpie y seque con una toalla limpia	Cada 8 días una limpieza profunda. Todos los días una limpieza superficial
CAMPANAS, EXTRACTORES	Esponja, detergente neutro, desengrasantes, guantes	✓ Limpiar y lavar los filtros o extractores y el cuerpo de la campana con agua y un detergente neutro. ✓ Para la limpieza de los ductos usar productos detergentes y desengrasantes de base alcalina. Estos procedimientos deben hacerlos personas especializadas	Filtros, extractores y cuerpo de la campana todos los días. Los ductos cada tres meses

TABLA N° 5 : PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA OTROS ELEMENTOS:

HERRAMIENTAS/ UTENCILIOS	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
MESAS, SILLAS, MESONES,	Atomizador,	✓ Retirar manualmente los residuos que hayan	Todos los días

REPISAS, MOSTRADODES	balde esponja	podido quedar ✓ Limpiar y enjuagar con agua y detergente ✓ Aplicar una solución desinfectante con ayuda de una franela limpia	
CASILLEROS/ GUARDAROPAS	Paño, toallas desechables	✓ Desalojar el casillero ✓ Humedecer el paño ✓ Limpiar por las superficies internas y externas ✓ Secar con las toallas desechables	Cada 8 días
CASILLAS, BALDES, RESIPIENTES PARA BASURA	Escoba, esponja, cepillo, manguera, soluciones detergente y desinfectante	Retirar manualmente los residuos que hayan podido quedar Humedecer las superficies internas y externas Restregar con cepillo y solución detergente Enjuagar con agua potable Desinfectar las superficies Enjuagar y dejar escurrir.	Cada vez que se usen
ELEMENTOS DE ASEO (esponjas, escobas, traperos, escurridores, paños, limpiadores, escurridores)	Balde, soluciones detergente y desinfectante	✓ Sumergir cada elemento en la solución con detergente. ✓ Exprimir/ restregar hasta sacar completamente la grasa o mugre adheridas. ✓ Enjuagar con agua limpia. ✓ Sumergir en la solución con desinfectante.	Cada vez que se usen
TELEFONO,COMPUTADORES, MANIJAS DE PUERTAS	Algodón o paño, alcohol de 90°o antiséptico	✓ Humedecer el algodón o paño en alcohol ✓ Escurrir el alcohol ✓ Pasar el algodón o paño por todas las superficies y cables con cuidado restregando hasta que queden limpias.	Cada 8 días

TABLA N° 6 : PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LAS UNIDADES SANITARIAS:

ASPECTOS	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
SANITARIO, ORINAL	Esponjilla, guantes, cepillo, balde, soluciones detergente y desinfectante	✓ Rociar con agua las superficies internas y externas ✓ Restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente ✓ Accionar la manija para hacer correr el agua ✓ Retirar el detergente con agua ✓ Aplicar solución desinfectante. Enjuagar	Todos los días se recomienda su revisión permanente durante el día
LAVAMANOS, DOSIFICADORES DE JABON	Paños absorbentes, esponjilla, soluciones detergente y desinfectante	✓ Restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente ✓ Retirar el detergente con agua ✓ Aplicar solución desinfectante ✓ Enjuagar ✓ Secar con paño absorbente	Todos los días

Como complemento importantísimo y prioritario es las actividades de limpieza y desinfección se describen a continuación los protocolos obligatorios para los **HABITOS HIGIENICOS Y LAVADO DE MANOS** para todos los manipuladores que trabajan en el establecimiento:

PROCEDIMIENTO:	ACTIVIDAD: HABITOS DE HIGIENE
RESPONSABLE: TODOS LOS MANIPULADORES	
IMPLEMENTOS: agua, jabón, elementos de aseo personal	
FRECUENCIA: Diaria	
PROCEDIMIENTO: • 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 o los utensilios con los delantales, ni secarse con ellos la transpiración de la cara. • Mantener uñas cortadas y limpias, sin esmalte. • No utilizar maquillaje. Mantener el cabello limpio, corto y dentro de la cofia. • No peinarse en el área de producción. • No comer, beber, fumar, masticar chicle, salivar, estornudar en el área de proceso. • 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.	

PROCEDIMIENTO:	ACTIVIDAD: LAVADO DE MANO
RESPONSABLE: TODOS LOS MANIPULADORES	
IMPLEMENTOS: Agua (preferiblemente caliente) jabón líquido bactericida, toallas de papel, cepillo de uñas, cesto de basura.	
FRECUENCIA: Al entrar al establecimiento o área de proceso. Luego de ir al baño. Luego de tocar áreas infectadas o insalubres. Antes de manipular equipos y utensilios limpios. Luego de toser, estornudar. Luego de manipular alimentos crudos de origen animal o verduras y hortalizas sucias. Luego de tocarse las orejas, la boca, la barba, los ojos, la cara, la nariz, el pelo. Luego de tocar equipos, superficies de trabajo, ropa, trapos o traperos que estén sucios. Luego de fumar, comer o beber. Luego de limpiar y fregar utensilios usados o sucios.	
PROCEDIMIENTO: • Remangarse, 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 suave. • Cepillarse las uñas, mojar el cepillo y cepillar una de las manos (se debe llegar debajo de las uñas). • Hacer lo mismo con la otra mano. • Enjuagar el cepillo de uñas y dejarlo con las cerdas para arriba. • Enjabonarse abundantemente las manos y antebrazos (tiempo aprox.:20 segundos, el jabón debe producir una cantidad abundante de espuma con el agua). • Asegúrese que no queden restos de jabón. • Seque manos y antebrazos con toallas de papel o secador de aire caliente. • Cierre el grifo sin tocarlo con las manos limpias con la misma toalla de papel.	

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS

Básicamente en el establecimiento se generan los siguientes tipos de residuos: restos de comida, restos de grasa, papel, plástico, polvo, etc. Por ello es importante manejar estos residuos de manera independiente, para contribuir con la conservación del medio ambiente. Esto quiere decir que los residuos inorgánicos se deben manejar y colocar aparte de los orgánicos.

- ☉ Son residuos orgánicos: restos de comida, grasa, huesos, cascaras de hortalizas, frutas y verduras, etc.
- ☉ Son residuos reciclables: vidrio, papel, plástico, icopor, etc.

Por lo tanto, en el establecimiento es obligatorio ejercer unas buenas prácticas para el tratamiento de los desperdicios y la basura. Buenas prácticas en el manejo de los residuos:

- Sacar los contenedores de basura del área de manipulación de alimentos antes de que estén completamente llenos (2/3 de su volumen).
- Cuidar que todos los contenedores de basura tengan su tapa correspondiente. Usar bolsas resistentes para contener la basura.

- Limpiar y desinfectar los contenedores todos los días, al cierre de las operaciones. Lavarse las manos una vez terminada la operación del manejo de residuos.

Como fundamento teórico del programa de Manejo de Residuos Sólidos en el establecimiento, a continuación se describen los procedimientos que se desarrollan de manera rutinaria y consiente por parte de la persona designada para realizar esta labor.

TABLA N| 6 : PROCESO RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS

OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGANICOS: (residuos de grasa, carne, cascara, residuos de comida, escamas, etc.) RECOLECCION DE RESIDUOS INORGANICOS (empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel)	Diario al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con tapa, bolsas plásticas.	• Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en bolsas adecuadas para su contenido y ubicar estas en los recipientes respectivos debidamente separados y ubicados en una zona anexa al área de establecimiento. • Mantener los recipientes con su respectiva tapa. • Entregar las respectivas bolsas diferenciadas según el tipo de residuos (orgánico o inorgánico) al carro recolector a la hora precisa en que pasa por el lugar para evitar dejarlos en la vía. • Recolección por el personal externo para su disposición final en relleno sanitario o para procesos de reciclaje.
OBSERVACIONES: • Los recipientes para el manejo de los residuos deben estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza. • Para el papel higiénico usar bolsas exclusivas para su entrega.			
*** EL ACEITE USADO debe recolectarse en un recipiente plástico y entregarse a la empresa recolectora. No arrojar al sifón, a la basura o a la tierra directamente.			

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas: En programa nos referiremos a las plagas o aquellos animales que, en contacto con los alimentos, producen su alteración o contaminación, o que simplemente resultan molestos.

Plagas habituales...

Las plagas más comunes en los locales de manipulación de alimentos y que se deben controlar son:

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos.
- Pájaros, como palomas o gorriones.

En un establecimiento de preparación de alimentos se crean los hábitats propios para que interaccionen los microorganismos y las plagas en general, factor que desencadena situaciones de riesgo para los alimentos, los manipuladores y por supuesto para el consumidor final por deterioro del producto, por contaminación o alteración. En cualquier caso, las plagas deben controlarse para prevenir la difusión de enfermedades, para impedir la pérdida material de alimentos y para cumplir las normas sanitarias al respecto.

¿Qué se hace en el establecimiento para controlar las plagas? En el establecimiento se tiene implementado dos formas eficaces para el control efectivo de las plagas:

- MEDIDAS PREVENTIVAS:

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyen estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

Estas medidas EVITARÁN que las plagas hagan presencia permanente en el establecimiento:

- Se hará mantenimiento continuado de instalaciones físicas y sanitarias (se revisará TODOS los días el estado de sifones, rejillas, anejos, techos falsos, y se protegen todas las aberturas y grietas que puedan existir en el local).
- Se mantendrá todo el tiempo posible el orden dentro del establecimiento.
- No se permitirá el ingreso y permanencia en el establecimiento de perros, gatos o cualquier otro animal (mascotas)
- Se aplicarán las Buenas Prácticas de Almacenamiento de los alimentos y materias primas que se manejan en el establecimiento.
- Se mantendrá todo el tiempo una buena iluminación dentro del establecimiento.
- Todos los recipientes recolectores de residuos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Se procurará ubicar los equipos alejados de paredes y con cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección.
- Se eliminará de forma permanente las acumulaciones de basura y/o materiales o elementos que se usen. Mantenga el orden en todas las áreas.
- Se protegerán debidamente todos los alimentos que se expendan en el lugar.
- Se desarrollará TODOS LOS DÍAS y de manera eficaz los procedimientos de limpieza y desinfección para todos los aspectos.

MEDIDAS CORRECTIVAS:

Se aplicarán cuando las medidas preventivas hayan fallado y sea evidente la presencia de cualquier tipo de plaga en el establecimiento. Se deberá hacer un control activo través de métodos físicos (instalando aparatos de electrocución, ultrasonido) o métodos químicos (usando insecticidas o raticidas por ejemplo). Cuando haya necesidad de utilizar productos químicos para el control de plagas, primero se deberá hacer un análisis detallado del tipo de plaga para determinar cuál es el producto más apropiado, el método de aplicación, la dosis, etc.

QUIEN DEBE HACER EL CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO?

Para el control domestico de moscas y cucarachas especialmente, en el establecimiento se usaran productos comerciales de baja toxicidad y de efecto inmediato, cuyos recipientes, después de usarse, deberán ser descartados y no se almacenaran dentro del establecimiento. Estos productos únicamente serán manipulados por personas responsables, quienes deberán cumplir con todos los requisitos de bioseguridad y usarán una dotación apropiada para esta labor (guantes, gafas, mascarilla, overol impermeable, casco protector).

Si la infestación es grande y no se tiene un conocimiento pleno del control integrado de plagas, este procedimiento deberá contratarse con personal o empresas autorizadas por el Instituto Departamental de Salud . Los métodos utilizados para el control químico de plagas han de garantizar su inocuidad para los productos alimenticios. Para hacer la fumigación, en cualquiera de los dos casos se requiere que el establecimiento no esté funcionando y los alimentos o materias primas no estén expuestos de ninguna manera. Esta labor se deberá realizar en horas de la noche o cuando no haya actividad alguna dentro del establecimiento.

La empresa que realice la fumigación deberá garantizar la efectividad de la actividad realizada dejando constancia escrita o CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS en el que se indique la ficha técnica de los insumos o productos y se determinen las medidas preventivas en la aplicación. Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento o expendio de alimentos. La frecuencia de las fumigaciones estará determinada por la presencia de plagas en el establecimiento.

PROGRAMA CONTROL CALIDAD AGUA

El agua suministrada por las empresas de Acueducto de la planta de tratamiento del municipio, deben cumplir con los estándares de calidad establecidos en la resolución 2115 del 2007 del ministerio de protección social, quien es el ente que reglamenta los parámetros de calidad para consumo humano.

En los establecimientos donde se manipulen alimentos velarán que la calidad de este recurso se mantenga bajo los estándares de calidad, con el fin de evitar la proliferación de microorganismos tales como bacterias, protozoos, virus o helmintos que son causantes de las enfermedades entéricas.

Con este fin se elaboró un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección del tanque (s) y de filtros de agua de almacenamiento en forma periódica garantizando de esta manera las condiciones seguras para los usuarios.