 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO ATENCIÓN SOCIAL			
	NOMBRE DEL INSTRUMENTO PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CDI NIDOS NUTRIR			
	VIGENCIA 31-oct-19	VERSIÓN 01	CODIGO AS-I-023	PAGINA 1 de 3

1. OBJETIVO

Realizar el control del estado de los alimentos perecederos y no perecederos de los CDI NIDOS NUTRIR con el manejo de BPM Y Plan de Saneamiento Básico para que las instalaciones se encuentren en óptimas condiciones higiénicas.

2. ALCANCE

Mantener las instalaciones en óptimas condiciones sanitarias para la atención de los Niños y niñas de los CDI Nidos Nutrir.

3. RESPONSABLE

El responsable de este es el Subsecretario/a de Gestión y Proyectos.

4. DEFINICIONES

Plan de Saneamiento Básico: El Plan de Saneamiento es un manual escrito que contiene cuatro programas que deben ser desarrollados en cada uno de los establecimientos comerciales. Los cuatro programas son:

1. Limpieza y Desinfección
2. Manejo de Residuos Sólidos
3. Manejo de Plagas
4. Agua Potable


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

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

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

Control de Residuos Sólidos: En el proceso de preparación en un Servicio de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

Programa de Control de Plagas: Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. 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 incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente inadecuado, presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO ATENCIÓN SOCIAL			
	NOMBRE DEL INSTRUCTIVO PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CDI NIDOS NUTRIR			
	VIGENCIA 31-oct-19	VERSIÓN 01	CODIGO AS-I-023	PAGINA 2 de 3

Plan de Agua Potable. El agua a utilizar para el servicio de alimentos es de calidad potable y cumplirá con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud, Se realizará el proceso de limpieza y desinfección todos los meses, a los tanques de almacenamiento de las Unidades de los Centros de Desarrollo Infantil Nidos Nutrir.

BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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


Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimento

5. CONTENIDO

1. **REALIZAR SEGUIMIENTO A LOS ALIMENTOS:** Se verifica las condiciones organolépticas de los alimentos, cantidades, y que se encuentren en buenas condiciones para su consumo, utilizando los formatos **AS-F-094 ALIMENTOS PERECEDEROS** y **AS-F-093 ALIMENTOS NO PERECEDEROS**.
2. **REALIZAR CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Se verifica que la desinfección de las instalaciones de los CDI NIDOS NUTRIR y su conformación, se realicen con las cantidades correctas de hipoclorito de sodio y así mismo se verifica que se realice una limpieza adecuada de dichas instalaciones y su conformación, bajo los formatos **CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERIODICA (EXTERNO) Y SEGUIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (EXTERNO)**
3. **REALIZAR DIAGNOSTICO DE CONTROL DE PLAGAS:** se verifica de manera mensual la ausencia de refugio para plagas, manejo de basuras, área de extintores entre otros utilizando el formato **CONTROL DE PLAGAS (EXTERNO)**.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO ATENCIÓN SOCIAL			
	NOMBRE DEL INSTRUCTIVO PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CDI NIDOS NUTRIR			
	VIGENCIA 31-oct-19	VERSIÓN 01	CODIGO AS-I-023	PAGINA 3 de 3

4. **REALIZAR SEGUIMIENTO A DOTACIÓN DE ASEO:** realizar seguimiento de manera mensual a la dotación de aseo que debe entregar el operador del ICBF, verificando que dicha dotación se encuentre completa. (SE ENTREGA INFORME DE EL SEGUIMIENTO)

5. **LLEVAR REGISTRO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS:** Se verifica y se lleva un control para que el personal encargado en la manipulación de alimentos porte su implementación completa de acuerdo con las normas establecidas para desarrollar sus funciones. **AS-F-095 REGISTRO DIARIO DE HIGIENE**

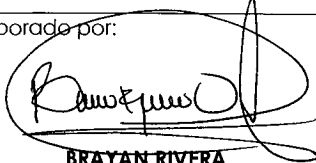
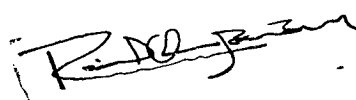

6. **SEGUIMIENTO DE RESIDUOS SOLIDOS:** Realizar el control y manejo de basuras de manera diaria llevando a cabo las buenas prácticas de reciclaje día a día en cada uno de los CDI NIDOS NUTRIR, utilizando el formato **AS-F-096 RESIDUOS SOLIDOS**

7. NORMATIVIDAD

- ✓ DECRETO 3075 DE 1997
- ✓ Ley 09 de 1979
- ✓ RESOLUCIÓN 765 de 2010

8. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	VERSIÓN ACTUALIZADA

Elaborado por:  BRAYAN RIVERA Técnico Operativo Secretaría de Bienestar Social	Revisado por:  RAÚL ALBERTO QUIJANO MELO Líder Proceso Mejora Continua	Aprobado por:  ARLEY DARIO BASTIDAS BILBAO Líder Proceso Atención Social
---	---	---