	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO		Código	
			GS-DC -009	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	1 de 5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

1. INTRODUCCIÓN


El plan de saneamiento básico “Mejorando mis condiciones higiénicas y locativas” implementado como medida preventiva, diseñada para el mejoramiento continuo y preservación de las condiciones higiénicas y sanitarias de la Fundación villa Sofi, mediante el desarrollo e implementación de protocolos tiene en cuenta todas las áreas (**administrativas, asistenciales y de mantenimiento**) que conforman la institución, con el fin de preservar la salud de los residentes, empleados, familiares y visitantes; de igual manera garantizar que no se genere contaminación al medio ambiente.

2. OBJETIVOS

- Dar a conocer a todos los empleados del Centro de Protección para Personas Mayores cada uno de los procedimientos estandarizados, en donde se establece la forma adecuada de realizar las actividades de saneamiento relacionadas con las instalaciones, equipos, utensilios y personal manipulador.
- Elaborar y definir el Plan de Saneamiento MEJORANDO MIS CONDICIONES HIGIENICAS Y LOCATIVAS que estará a disposición de la autoridad sanitaria competente, el cual consta de: programas Limpieza y Desinfección, programa de Residuos Sólidos, programa de Control y Prevención de Plagas, Higiene y Presentación de Personal Manipulador de Alimentos.

3. POBLACION OBJETO:

Todos los empleados directos o indirectos del Centro Protección Social Fundación villa Sofi.

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO		Código	
			GS-DC -009	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	2 de 5

4. RECURSO HUMANO

Ley 1315 de 2009


Artículo 6°. La dirección técnica de estos establecimientos estará a cargo de personal de salud y/o área de ciencias sociales (nivel tecnológico o profesional), de preferencia con capacitación en **gerontología, psicología, trabajo social, fisioterapia, fonoaudiología**; quien desarrollará las funciones definidas en el reglamento interno del establecimiento y según la normatividad técnica que para el efecto determine el Ministerio de la Protección Social.

Artículo 7°. El establecimiento deberá contar con **personal idóneo**, en cantidad suficiente para satisfacer en forma permanente y **adecuada la atención integral** de los residentes, de acuerdo con el número y condiciones físicas y psíquicas. Las cuales serán determinadas por el Ministerio de la Protección Social conforme al alcance del (centro de protección, día o atención).

Artículo 9°. El **personal auxiliar de enfermería** y los cuidadores, desarrollan las funciones asignadas por el **director técnico** y además de las que determine el Ministerio de la Protección Social de conformidad con las patologías y condiciones de los residentes.

5. INVENTARIO DE SERVICIOS

- Los centros de protección social ofrecen los siguientes servicios:
 - ✓ Vivienda
 - ✓ Alimentación
 - ✓ Lavandería
 - ✓ Cuidados y Bienestar Integral


	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO		Código	
			GS-DC -009	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	3 de 5

- ✓ Asesoría y Educación
- ✓ Recreación y Socialización
- Los centros de Día:
 - ✓ Alimentación
 - ✓ Recreación y Socialización
 - ✓ Asesorías y Educación

6. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA PERSONAS QUE MANIPULAN ALIMENTOS

Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas y medidas de protección:

- Baño diario
- Usar uniforme completo, adecuado y limpio durante toda la jornada
- Lavarse las manos con jabón desinfectante antes de iniciar sus labores y cada vez que se cambie de actividad. (ver técnica de lavado de manos, plan de higiene y saneamiento).
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante un gorro.
- Usar tapabocas mientras se encuentre en áreas donde se procesen alimentos.
- Para el caso de los hombres que procesan alimentos, no hacer uso de barba ni patillas largas. En caso de que se use bigote debe mantenerlo aseado y arreglado correctamente.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Cuando se haga uso de guantes en cualquier actividad, especialmente para aquellas en las cuales se manipulen alimentos elaborados, se debe tener el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. Los guantes deben estar en perfecto estado, sin perforaciones o desperfectos.
- No se debe hacer uso de aretes, anillos, relojes, cadenas u otros accesorios mientras se estén desempeñando labores de manipulación de alimentos.

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO		Código	
			GS-DC -009	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	4 de 5

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de los alimentos.
- No se permite la manipulación simultánea de alimentos y dinero. Al manipular dinero es necesario realizar un lavado de manos de acuerdo con la técnica establecida.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de los alimentos.
- Las personas que actúen **en calidad de visitantes** a las áreas del servicio de alimentación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas para manipuladores directos de alimentos, incluido el uso de elementos de protección personal básicos (gorro, tapabocas y delantal).

7. MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA PERSONAS ENCARGADAS DE LA ATENCIÓN DE LOS RESIDENTES.


MEDIDAS ESTÁNDARES

Definición:

Es el conjunto de medidas preventivas destinadas a proteger la salud y la seguridad del personal encargado de la atención de los residentes, visitantes y pacientes ante la exposición a riesgos procedentes de agentes biológicos (sangre, fluidos corporales y secreciones) físicos y químicos.

Lavado de Manos:

Es la técnica de seguridad que permite disminuir de las manos los microorganismos para evitar su diseminación y proteger al paciente, personal y familia. Es una técnica de seguridad que protege al paciente, al personal sanitario, familia y visitantes.

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO		Código	
			GS-DC -009	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	5 de 5

8. PROPOSITO:

- El lavado de manos disminuye la contaminación de las mismas y previene la propagación de patógenos a zonas no contaminadas:
- El lavado de manos es uno de los métodos más básico, más sencillos y efectivo que tenemos para prevenir la propagación de agentes infecciosos de una persona a otra.
- La importancia del lavado de manos no es algo exagerado ya que los agentes infecciosos se transmiten realmente a través de ellas y todo lo que tocamos tiene gérmenes.

9. ¿CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS?

Lávese las manos cuando haya posibilidad alguna de que se le hayan contaminado las manos y en cualquier momento que usted este a riesgo de infectarse a sí mismo o de transmitir infecciones a otras personas. Hay que lavarse las manos siempre:

- En el momento de llegar al trabajo
- Antes de entrar en contacto con los residentes
- Después de haber realizado alguna actividad con un residente
- Después de tocar cualquier instrumento u objeto que este contaminado de sangre o de otros líquidos corporales, o después de tocar membranas mucosas.
- Después de tocar sangre, orina u otra sustancia
- Después de quitar cualquier tipo de guante (es posible que se contaminen las manos si los guantes tienen pequeños agujeros o rasgones).
- Después de usar el inodoro.
- Antes de salir del trabajo