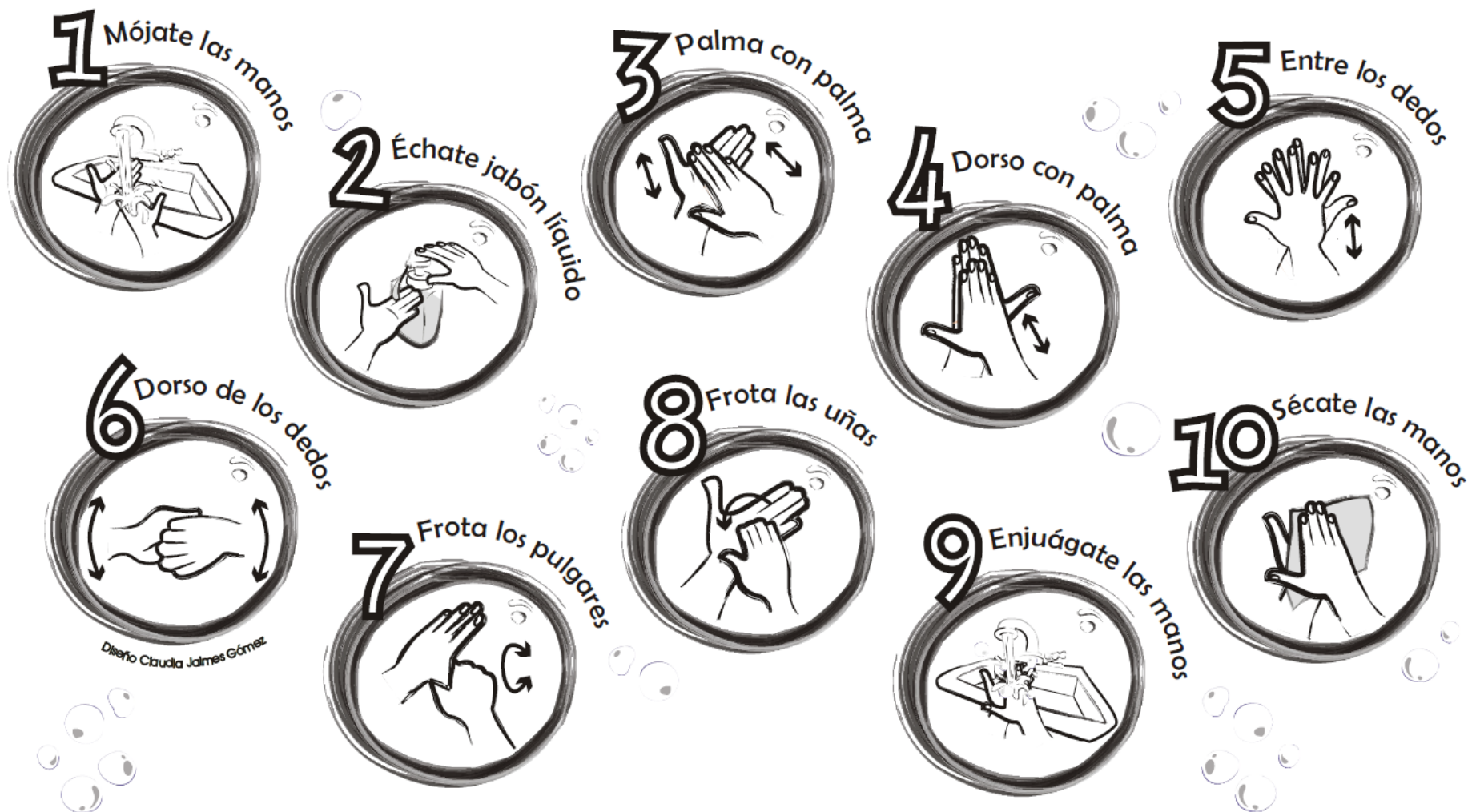


Lavado de manos y desinfección en el hogar



Si en tu casa **hay niños**, puedes compartir tiempo realizando actividades, como por ejemplo **colorear paso a paso el lavado de manos**

¡Vamos a lavarnos las manos!



Planea hacer desinfección con hipoclorito en tu casa en las superficies, pisos o cocina, ten en cuenta estas recomendaciones.

Soy Doña Comunitaria y vengo a enseñarles sobre diluciones para desinfección en el hogar comunitario

DILUCIONES PARA DESINFECCIÓN EN EL HOGAR COMUNITARIO

DILUCIÓN Hipoclorito de sodio (cloro) al 5.25% + agua potable
La dilución se desactiva después de 1 día de preparada

1ml = 1cc 1000cc = 1 litro

PROCEDIMIENTO

Después de lavar y enjuagar con abundante agua y tener las áreas completamente limpias, aplique la dilución desinfectante, deje actuar el tiempo estimado y **ENJUAGUE** nuevamente con abundante agua.

área - elemento	DILUCIÓN	TIEMPO	FRECUENCIA
FRUTAS Y VERDURAS	1cc hipoclorito + 1000cc agua potable	5 minutos	antes de preparar o consumir
ÁREAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Equipamiento, mesones, tablas de picar	4cc hipoclorito + 1000cc agua potable	15 minutos	después de cada uso
MENAJE Vajilla, cubiertos, rallador, colador, ollas	4cc hipoclorito + 1000cc agua potable	15 minutos	después de cada uso
ESTUFA	4cc hipoclorito + 1000cc agua potable	5 minutos	diariamente
NEVERA (vacía)	4cc hipoclorito + 1000cc agua potable	5 minutos	semanalmente
SALÓN - COCINA - BAÑO Paredes, puertas, ventanas, techos	15cc hipoclorito + 1000cc agua potable	15 minutos	diariamente
TRAPEROS - ESCOBAS - CEPILLOS	15cc hipoclorito + 1000cc agua potable	15 minutos	diariamente

BIBLIOGRAFÍA Guía técnica N.53 de buenas prácticas de manufactura, Anexo 3. Guía de limpieza y desinfección para el servicio de alimentos de la modalidad. Guía técnica para el cumplimiento de las condiciones de calidad en las modalidades de educación inicial. *Ministerio de Educación Nacional. Colombia, 2014.*
Manual Operativo Requisitos Mínimos de los Servicios de Alimentación. Documentos Anexos. *Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Colombia, 2009.*

Si tienes **niños en casa**, puedes enseñarle hábitos asociados a la **higiene personal**

Rutinas de higiene personal



Me baño
todos los días



Me visto
con ropa limpia



Me peino
y mantengo limpio el pelo



Me lavo los dientes
después de cada comida



Me lavo las manos
con frecuencia

Si tienes **planeado organizar la nevera**, ten en cuenta el cuidado en la **manipulación de alimentos**

Guía para el facilitador del taller Taller Manipulación de alimentos

Dirigido a madres comunitarias y madres auxiliares

aprendamos a prevenir las enfermedades infecciosas
¡VAMOS A MANIPULAR LOS ALIMENTOS!

2. HIGIENE DEL LUGAR DONDE SE MANIPULAN LOS ALIMENTOS - COCINA

- LAVE, DESINFECTE Y ENJUAGUE después de cada uso loza, cubiertos, mesas, limpiadores, trapos y equipos de cocina (licuadora, picadora, batidora, exprimidor, colador, rallador) para evitar contaminación cruzada.
- LAVE, DESINFECTE Y ENJUAGUE la nevera semanalmente.
- EQUIPOS DE COCINA Y UTENSILIOS deben ser de material resistente, lavable, no corrosivo, ni poroso.
- LA SUPERFICIE de contacto con el alimento debe ser lisa.
- UTILICE una cuchara especial para probar los alimentos, no lo haga directamente de la olla.
- PROTEJA alimentos y área de la cocina de insectos, roedores y mascotas.

SIEMPRE UTILICE AGUA POTABLE

- Debe haber suficiente agua potable para GARANTIZAR la preparación de alimentos, la limpieza de utensilios, menaje y superficies de la cocina.
- Debe existir un tanque o depósito de agua con tapa, que GARANTICE el suministro de agua al menos por un día en caso de emergencia.

ES IMPORTANTE ubicar el tanque o depósito de agua fuera del alcance de los niños y las niñas que asisten al Hogar Comunitario.

MANEJO ADECUADO DE BASURAS

- UTILICE CANECA, forrada con bolsa plástica exclusiva para la cocina.
- ELIMINE LAS BASURAS en una bolsa plástica, ciérrela y dépositela en una caneca con tapa que debe estar ubicada lejos del área donde se preparan los alimentos.
- SAQUE LA BASURA Y LAVE MUY BIEN LA CANECA al terminar la jornada del día.
- VERIFIQUE que la caneca este protegida de insectos, roedores y mascotas.