ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

LORE LEY BORJA ORTIZ

C.C. 1.235.255.035

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 23, 24 y 25 de Febrero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, FEBRERO 28 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Escaneado con CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

CARLOS JOSE YANEZ MORALES

C.C. 10.930.957

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 13 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Escaneado con CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS

C.C. 1.067.909.241

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS** los días 10, 11 y 12 de Enero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 13 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Escaneado con CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA

C.C. 1.133.796.960

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 13 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Escaneado con CamScanner

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

JOHELYS DEL CARMEN LUNA POLO

C.C. 1.067.289.007

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 13 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Escaneado con CamScanner

RESULTADO DE AUTOEVALUACION PARA EMPRESAS CON MENOS DE 10 TRABAJADORES DE NIVEL DE RIESGO I, II Y III

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACION DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						CUMPLE TOTALMENTE	NO CUMPLE	NO APLICA	
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestion de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4 %)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	0	0	0	2
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		0,5	0	X	
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		0,5	0	x	
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5		0,5	0	x	
			1.1.5 Identificacion de trabajadores de alto riesgo y cotizacion de pension especial	0,5		0	0	X	
			1.1.6 Conformación COPASST	0,5		0,5	0	x	
			1.1.7 Capacitación COPASST	0,5		0	0	X	
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0,5		0	0	X	
		Capacitación en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (6 %)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP	2	6	0	0	0	0
			1.2.2 Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP	2		0	0	0	
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2		0	0	0	
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15	0	0	X	8
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1		0	0	X	
		Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1		1	0	0	
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2		0	0	0	
		Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2		0	0	X	
		Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1		1	0	X	
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1 Matriz legal	2		2	0	X	
		Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1		0	0	X	
		Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1		1	0	X	
		Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2		2	0	X	
		Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1		1	0	X	
	ESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Descripcion sociodemografica.Diagnostico de Condiciones de Salud	1	9	0	0	0	3
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1		1	0	x	
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1		0	0	0	
			3.1.4 Realización de los evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al Trabajador	1		0	0	0	
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1		0	0	x	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales	1		0	0	x	
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1		0	0	x	
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1		1	0	x	
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1		1	0	x	
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5	2	0	x	5
			3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales	2		2	0	x	
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Accidentes y Enfermedades Laborales	1		1	0	x	

II. HACER	GI	Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6	1	0	x	6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accientalidad	1		1	0	x	
			3.3.3 Medición de la mortalidad por accidentes de trabajo	1		1	0	X	
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1		1	0	0	
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1		1	0	0	
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa medica	1		1	0	0	
	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15	4	0	0	11
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4		0	0	0	
			4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinogenas o con toxicidad aguda.	3		3	0	X	
			4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4		4	0	x	
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.1 Implementacion de medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	2,5	15	0	0	0	10
			4.2.2 Verifiacacion de aplicación de medidas de prevencion y control por parte de los trabajadores	2,5		2,5	0	0	
			4.2.3 Elaboracion de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5		0	0	0	
			4.2.4 Realizacion de Inspecciones a instalaciones, maquinaria o equipos con participacion del COPASST.	2,5		2,5	0	0	
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5		2,5	0	0	
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5		2,5	0	0	
	GESTION DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y respuesta ante emergencias	5	10	5	0	0	10
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5		5	0	0	
III. VERIFICAR	VERIFICACION DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST (5%)	6.1.1 Definicion de Indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25	5	1,25	0	0	5
			6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25		1,25	0	0	
			6.1.3 Revisión anual de la alta dirección, resultados de la auditoría	1,25		1,25	0	0	
			6.1.4 Planificacion auditorias con el COPASST	1,25		1,25	0	0	
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)	7.1.1 Definicion de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5	10	2,5	0	0	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revision de la alta direccion	2,5		2,5	0	0	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5		2,5	0	0	
			7.1.4 Elaboracion Plan de mejoramiento, implementacin de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5		2,5	0	0	
TOTALES					100	70	0	0	70

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

Si el estándar No Aplica, se deberá justificar la situación y se calificará con el porcentaje máximo del ítem indicado para cada estándar. En caso de no justificarse, la calificación el estándar será igual a cero (0)

El presente formulario es documento público, no se debe consignar hecho o manifestaciones falsas y está sujeto a las sanciones establecidas en los artículos 288 y 294 de la Ley 599 de 2000 (Código Penal Colombiano)

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE **FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST**

EL NIVEL DE SU EVALUACIÓN ES: **MODERADAMENTE ACEPTABLE**

Realizado por :



Liceth Calero Rojas
Profesional en Salud Ocupacional
Licencia: 1423

Representante Legal:



JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Representante Legal ASADOS MONTERIA

GOBERNACION DEL VALLE DEL CAUCA
SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD

RESOLUCION Nro. 1423 16 SEP 2013

Por la cual se concede una licencia para prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

LA SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD DEL VALLE DEL CAUCA, en uso de sus facultades legales y en especial la que confiere la Resolución No 0004502 del 28 de Diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y

CONSIDERANDO

Que **LICETH CALERO ROJAS,** identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle) con título **PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL** otorgado por la Universidad del Quindío, Acta de Grado No. 19 del 22 de julio de 2013, ha solicitado a la Secretaria Departamental de Salud del Valle del Cauca, a través de la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca, expedición de la Licencia para prestar servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Que el peticionario ha presentado debidamente la documentación necesaria para la expedición de la Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, en los siguientes campos de acción como PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL **Profesión en seguridad y salud en el trabajo, Investigación del Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.**

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder por el término de Diez (10) años, contados a partir de la fecha de ejecutoria de la presente Resolución, Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL en los campos de acción de: **Profesión en seguridad y salud en el trabajo, Investigación del Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo** a **LICETH CALERO ROJAS,** identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle) y con domicilio en Palmira.

ARTICULO SEGUNDO: Esta licencia tiene carácter personal e intransferible y validez en todo el territorio nacional.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente Resolución proceden los recursos de reposición y de apelación en los términos establecidos en la Ley 1437 de 2011.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en la Ciudad de Santiago de Cali, a los 16 días del mes de SEP. 2013

FERNANDO GUTIERREZ
Secretario Departamental de Salud

NOTIFICACION PERSONAL:

Hoy 09 OCT 2013 se presentó **LICETH CALERO ROJAS**, con Cédula de Ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle), para notificarse de la presente Resolución.

EL NOTIFICADO **EL NOTIFICADOR**

Elaboró: Gerardo Edberto Rengifo Giraldo, Profesional Universitario UES Valle del Cauca 390-12-27-01332

ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO POR EL PROFESIONAL DE SST LICETH CALERO ROJAS, PARA EL DISEÑO DEL SG-SST Y NO COMO RESPONSABLE DEL SG-SST, POR LO ANTERIOR, SOLO SE ENTREGA PARA CONOCIMIENTO DE VERACIDAD DE LO NOTIFICADO EN LA HOJA DE VIDA, NO PARA ESTABLECER VINCULO LABORAL O ALGUNA OTRA RESPONSABILIDAD. VIGENTE HASTA ABRIL DE 2022

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CONTRA EL COVID-19

ASADOS MONTERÍA

Aplicable al servicio de alimentación:

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CONTRA EL COVID-19

ASADOS MONTERÍA

1. OBJETIVO
2. ALCANCE
3. RESPONSABILIDADES
4. EN LA VIVIENDA
5. MOVILIZACIÓN DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO
6. ANTES DE INGRESAR AL LUGAR DE TRABAJO
7. AL INGRESAR
8. MEDIDAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE LABOR
9. UTENSILIOS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN
10. VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES
11. INTERACCIÓN CON PROVEDORES
12. REACTIVACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
13. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
14. CAPACITACIONES
15. MANEJO DE RESIDUOS
16. AL REGRESAR A LA VIVIENDA
17. MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO POR PARTE DEL EMPLEADOR

cc 78708 824

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CONTRA EL COVID-19

ASADOS MONTERÍA

1. OBJETIVO

Orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia del COVID-19 de acuerdo con la **resolución 666 del 2020**, la **circular No: 01-3-2020-000098** del SENA a través de la cual se emite el "Protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID- 19", y la reglamentación aplicable vigente por medio de la cual se busca disminuir el riesgo de transmisión del virus durante el desarrollo de actividades de la empresa **ASADOS MONTERÍA** en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**.

2. ALCANCE

Este protocolo abarca para todas las actividades de la empresa **ASADOS MONTERÍA** y los colaboradores directos e indirectos que intervengan en los procesos de dicha empresa en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**.

3. RESPONSABILIDADES

Propietario de Asados Montería:

* Garantizar el cumplimiento y aplicación del protocolo y todos los procedimientos asociados a COVID–19 en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**.
* Conocer y aplicar los protocolos COVID-19.
* También, asignar los recursos necesarios para el cumplimiento del protocolo.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

- Asegurar el inventario de los elementos de protección personal EPP y demás elementos requeridos en la contingencia COVID-19.

Coordinadora:

- Dar a conocer a su equipo los protocolos reglamentarios COVID-19.
- Atender las auditorias de autoridades sanitarias en temas relacionados a prevención de COVID-19.
- Notificar a la EPS, ARL y entidad Sanitaría municipal la aparición de casos sospechosos o colaboradores que presentan síntomas asociados al COVID-19.
- Capacitar a los trabajadores sobre las medidas de bioseguridad establecidas dentro del protocolo.
- Recalcar a los empleados que presenten sintomatología que lo reporten a la empresa y no se presenten al lugar de trabajo.
- Garantizar la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Establecer acciones que garanticen las actividades laborales sin comprometer la protección de los empleados.
- Verificar el diligenciamiento de formatos de lavado de manos, control de salud de los empleados, limpieza y desinfección, entre otros.
- Capacitar a los trabajadores sobre síntomas relacionados al COVID-19.

Colaboradores:

- Cumplir estrictamente los protocolos contra el COVID-19.
- Cumplir los registros asignados.
- Asistir a las capacitaciones correspondientes a los protocolos COVID-19.
- Deberá informar a su jefe inmediato si presenta síntomas relacionados al COVID-19.

Escaneado con CamScanner

Asados Montería
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

4. EN LA VIVIENDA

- Debe abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas de gripa, fiebre, síntomas de enfermedad respiratoria, malestar general, tos seca, en ningún caso se minimizará los síntomas.
- Absténgase de recibir visita en su casa.
- En caso de que usted o alguien en su casa presente sintomatología asociada al COVID-19, utilice tapabocas especialmente al encontrarse en el mismo espacio que la persona de riesgo. Con guantes lave y desinfecte las superficies de alto contacto como armarios, paredes, manijas, ventanas, gavetas, espejos, entre otros. Asimismo, utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo.

5. MOVILIZACIÓN DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO

- Nunca salga de su casa sin tapabocas, intente no usar transporte público, si lo utiliza o se encuentra en áreas con afluencia masiva de personas deberá utilizar tapabocas (Lineamientos generales para uso de tapabocas convencional y máscaras de alta eficiencia, MinSalud mayo de 2020).
- Si usa transporte propio, limpie y desinfecte las superficies de alto contacto, tales como: silla, manubrios, volante, cinturón de seguridad, puerta, cascos, bicicleta, entre otros.
- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehículo.
- Cúbrase la boca con el antebrazo cuando vaya a toser o estornudar, y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

6. ANTES DE INGRESAR AL LUGAR DE TRABAJO

* Evite saludar con abrazos, besos, de mano; mantenga el distanciamiento.
* El empleado asignado debe diligenciar el Registro Monitoreo Estado de Salud y tomar la temperatura de cada uno de los colaboradores en la entrada. No se permitirá el ingreso de personas con síntomas de fiebre, deficiencia respiratoria, síntomas de gripa, dolor de garganta, malestar general, temperatura mayor o igual a 38°C. Para la toma de temperatura se utilizará un termómetro láser o digital (al cual se le debe realizar la limpieza y desinfección después de cada uso), realizando la toma antes del ingreso y a la salida del turno, esta información se debe registrar en el formato Monitoreo Estado de Salud.
* Todos los colaboradores deberán desinfectar las suelas de sus zapatos. Para ello, se dispondrá de un tapete de desinfección. Luego, los colaboradores secarán las suelas en un tapete seco. Se garantizará la limpieza y desinfección de los tapetes antes y después de la jornada laboral.
* En la entrada de los colaboradores al casino, se dispondrá de un punto de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%, este deberá ser accionado y recibir la solución con la mano. Luego, realizar aspersiones en la parte superior de su calzado utilizando la solución desinfectante definida por la empresa **ASADOS MONTERÍA**.
* Por medio de aspersiones con alcohol se desinfectarán elementos como bolsos, morrales, tulas, entre otros.

7. AL INGRESAR

* El colaborador se dirigirá al punto de lavado de manos ubicado cerca de la entrada al área de procesos del servicio de alimentación. Se cuenta sólo con este punto de lavado de manos.
* Se realizará el lavado de manos según los protocolos establecidos por la OMS, en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – 30 segundos.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

* Los colaboradores deben dirigirse hacia el baño y realizar el cambio ropa, esta se debe retirar por el revés (no debe ser sacudida) y depositar en una bolsa de uso personal; vestir el uniforme de trabajo. El establecimiento cuenta con un baño para los colaboradores.
* Ningún empleado está autorizado para llegar con el uniforme puesto al lugar de trabajo.
* Todos los colaboradores deben retirar sus accesorios de cualquier tipo para minimizar los riesgos de transmisión del COVID-19.
* Equípese con los elementos de protección personal EPP: tapabocas, careta, entre otros. Luego, vuelva a realizar el lavado de manos según los protocolos de la OMS.
* El celular solo será permitido para actividades laborales, debe garantizarse la desinfección periódicamente del mismo.
* Realice la limpieza y desinfección de su área de trabajo de acuerdo al procedimiento de limpieza y desinfección establecido por la empresa **ASADOS MONTERÍA**.
* Vuelva a realizar el lavado de manos según los protocolos de la OMS.

8. MEDIDAS DENTRO DE LAS ÁREAS DE LABOR

* Lave sus manos antes de cambiar de actividad, al tener contacto con superficies como: manijas, interruptores, puertas, celulares, entre otros. Asimismo, antes y después de utilizar el baño, cuando se evidencien manos sucias; antes y después de manipular el tapabocas y la careta.
* Realice el lavado de manos por lo menos cada 3 horas durante las actividades laborales. Manteniendo el registro del mismo, en el formato establecido por la empresa.
* Establecer el número mínimo de colaboradores que deben estar presentes para garantizar la productividad. Si es necesario, se ajustarán los turnos de trabajo para evitar la alta presencia de empleados.
* Mantenga un distanciamiento mínimo de dos metro (2 m) entre los demás empleados, asegúrese de utilizar adecuadamente los EPP.
* Evite manipular el tapabocas frecuentemente.

Escaneado con CamScanner

Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

* Se dispondrá de un punto de alcohol glicerinado cerca de las áreas de labor y desplazamiento, otro en la oficina administrativa del servicio de alimentación y otro en el ingreso de las personas al comedor durante el servicio de alimentación. En total, la empresa **ASADOS MONTERÍA** dispondrá de cuatro puntos (4) de alcohol glicerinado en el casino del **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**.

9. UTENSILIOS DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE DOTACIÓN

* Todos los utensilios de trabajo deben ser desinfectados antes, y después del uso al que sean destinados.
* Todos los empleados de la empresa **ASADOS MONTERÍA**, utilizarán elementos de protección personal: Careta y tapabocas.
* La empresa cuenta con 6 trabajadores para el servicio de alimentación del **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**, dispuestos de la siguiente manera:

  Maira Alejandra Mendoza Guzmán C.C.1067847500, Coordinadora.
  Didier yomar Argel Peña C.C. 1133796969, Aseo general
  Carlos Jose yanez Morales C.C. 10930957, Aseo general
  Yohelis del Carmen Luna Polo C.C.1067289007, Producción de alimentos
  Lexis Antonio Almanza Contrera C.C. 1067909241, Producción de alimentos
  Lore Ley Borga Ortiz C.C. 1235255035, Supernumeraria
* No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
* Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
* Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

* Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.
* Al terminar la jornada laboral, el empleado retirará sus elementos de protección personal; si son reutilizables, los guardará en una bolsa, los lavará y desinfectará en su hogar.
* Nunca mezcle en una con la ropa de su familia, la ropa que ha utilizado durante su jornada laboral.

10. VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

* En caso de una notificación positiva para COVID-19 en el trabajador, se realizará un registro preferiblemente digital, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto, en los últimos 10 días y a partir del primer momento de notificación, cada día.
* Por ningún motivo, se permitirá el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
* Fomentar el autocuidado por medio de charlas antes iniciar labores.
* Habrá un canal de información vía telefónica entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial, en caso de una notificación positiva de contagio por COVID-19 se informará al supervisor de contrato Nº CO1.PCCNTR.1450031 de 2020.
* En caso de presentarse un caso positivo para COVID-19 o síntomas en los trabajadores, se informará al municipio a través del correo electrónico: sivigila@monteria.gov.co.
* Los trabajadores y proveedores cumplirán obligatoriamente el uso de tapabocas.
* Proveer asesoría y acompañamiento a los colaboradores, incluidos los de aislamiento preventivo en caso de ser necesario.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

11. INTERACCIÓN CON PROVEEDORES

* No se permitirá el ingreso de terceros sin uso de tapabocas.
* En todo momento se verificará la temperatura de las personas, esta no deberá ser igual o mayor a 38°C, ni debe presentar síntomas de gripa, tos seca, deficiencia respiratoria, ni malestar general. En ningún caso se minimizará los síntomas.
* Los terceros se desinfectarán la suela del cazado en el tapete de desinfección, y desinfectarán sus manos con alcohol glicerinado, este lineamiento estará supervisado por la empresa **ASADOS MONTERÍA**.
* En todo momento, se mantendrá el distanciamiento de mínimo dos (2) metros con los proveedores, manteniendo el protocolo de uso de tapabocas.
* Se establecerá turnos para la atención de proveedores, con el fin de asegurar el distanciamiento social y evitar conglomeraciones.
* No se permiten realizar reuniones, ni conversaciones, ni aglomeración de personas en interacción con terceros, siempre se respetará en todo momento la distancia mínima de dos (2) metros con los proveedores.
* Se coordinará horarios de recepción de proveedores.
* La recepción de proveedores se realizará en orden de llegada y solo se atenderá a un proveedor a la vez.
* Antes de la recepción de los cilindros de gas para cocinar, se verificará que el proveedor no presente sintomatología asociada al COVID-19, y se hará la toma de temperatura, la cual no deberá ser igual o mayor a 38°C.
* Cuando por actividades asociadas al casino, un proveedor tenga que ingresar, este deberá cumplir con el protocolo de bioseguridad anteriormente descrito.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

Recepción de materias primas e insumos:

* Todo el personal asociado a esta actividad realizará el respectivo lavado de manos y aplicará alcohol glicerinado siguiendo los protocolos definidos por la OMS antes y después del recibo de materias primas.
* El uso de los EPP es obligatorio durante la jornada laboral, incluyendo esta actividad.
* El responsable de la recepción debe validar el cumplimiento de los requisitos higiénicos de los vehículos y del personal transportador.
* Se tendrá el cuidado de reducir el contacto físico entre personas al movilizar los productos y el almacenamiento adecuado e higiénico.
* Realice aspersión a los empaques secundarios de la materia prima recibida y canastillas con las sustancias desinfectantes establecidas en el procedimiento de limpieza y desinfección de la empresa **ASADOS MONTERÍA**. De no ser necesario, no ingrese empaques secundarios al casino.

12. REACTIVACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

* Los elementos de protección personal deben estar limpios, utilice siempre la careta y el tapabocas.
* Si es necesario use guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
* Se garantizará una adecuada limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, y mantener la desinfección de los utensilios utilizados de acuerdo con los procedimientos de la empresa.
* El uso del celular no está permitido, sólo el personal de cargo administrativo podrá hacer uso del equipo para fines laborales.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

- Se garantizará que no se presenten aglomeraciones que puedan concentrar más de cincuenta (50) usuarios en el interior del comedor. Se aplicará la distribución de mesas que no permita sentar una persona al lado de la otra, ni una frente a la otra.
- Hasta superar la pandemia NO se permitirá el acercamiento físico.
- Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente, no se hará uso de los ventiladores instalados en área del comedor, se recomienda abrir las ventanas y permitir la ventilación natural.
- Sólo serán habilitadas dos (2) puertas del comedor, ubicadas en un mismo costado, una para ingreso y otra para salida. De manera que, un colaborador de la empresa **ASADOS MONTERÍA** ubicado en la puerta de ingreso supervisará la desinfección de manos de los usuarios con alcohol glicerinado, desinfección de las suelas del calzado por aspersión o mediante la instalación de un tapete de desinfección con la solución desinfectante definida por la empresa, y luego, el diligenciamiento de la planilla de reporte de alimentación. En la puerta de ingreso se contará con un punto de alcohol glicerinado.
- Habrá señalización interna y externa que comunique la ruta de salida de los usuarios.
- Se pondrán adhesivos en el piso para indicar la distancia que deben guardar las personas mientras pasan por la línea de servicio. La distancia entre personas será de dos (2) metros.
- En la línea de servicio habrá dos (2) colaboradores atendiendo al personal, estos mantendrán una distancia mínima de dos (2) metros, haciendo uso obligatorio de los elementos de protección personal.
- Con el fin de minimizar los riesgos, cada persona recibirá la bandeja, no se permite la manipulación de las bandejas por parte de los usuarios.
- El uso del tapabocas al interior del comedor es obligatorio, excepto cuando la persona esté sentada y vaya a empezar a alimentarse.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

* Un colaborador de la empresa desinfectará por aspersión las superficies de alto contacto como: silla y mesa, luego de ser utilizadas por el usuario. Asimismo, periódicamente se hará desinfección de las barras durante el servicio de alimentación.
* Cuando una persona no respete los protocolos de bioseguridad durante el servicio de alimentación, el personal administrativo de la empresa **ASADOS MONTERÍA** lo informará a la oficina de bienestar con copia al coordinador de disciplina.
* Se exigirá el cumplimiento del protocolo de bioseguridad durante los servicios de alimentación.
* No se permitirá reuniones ni aglomeraciones en el comedor.
* Por medio de infografía dentro del comedor, se recomendará a los usuarios lavar sus manos luego de comer.
* Para los casos de pago en efectivo del servicio, se recomendará pagar el monto exacto. La persona encargada del cobro siempre utilizará elementos de protección personal.
* Adicionalmente, cuando la desescalada frente al COVID-19 permita aumentar el número de personas presentes en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**, con el fin de garantizar la prestación del servicio de alimentación a todo el personal en los horarios establecidos, se propone utilizar las cuatro (4) carpas blancas que están ubicadas en el costado exterior del casino. De manera que, se disponga de 4 mesas plásticas con su respectiva silla, cada una ubicada en los cuatro extremos de cada carpa, para un total de dieciséis (16) comedores, ésta área se delimitaría con cintas de seguridad para señalización.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

13. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

* Al finalizar las actividades laborales, se realizará una rutina de limpieza y desinfección en todas las áreas; en pisos, puertas, manijas, interruptores, sillas, neveras, entre otros. Teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en el procedimiento de limpieza y desinfección de la empresa **ASADOS MONTERÍA**. Al iniciar el turno se realizará aspersión con solución desinfectante sobre equipos, utensilios, y demás superficies. Con estas aspersiones se realizará desinfección de choque.
* Los utensilios, herramientas y equipos serán lavados y desinfectados frecuentemente, después de cada uso, y al cambiar de actividad.
* Los ambientes de todas las áreas, incluyendo el comedor, serán desinfectados por aspersión al menos dos veces al día, al empezar y al terminar la jornada laboral.
* El aseo general se hará tres (3) veces durante la jornada laboral, así: antes del desayuno, después de desayuno y después del almuerzo; realizando limpieza y desinfección de las superficies.
* El baño debe lavarse y desinfectarse al menos una vez por día.

Para los procedimientos de limpieza y desinfección:

* Lave sus manos de acuerdo al protocolo de la OMS.
* Utilizar elementos de protección personal como: caretas, tapabocas, guantes de aseo para realizar esta actividad.
* Para la limpieza y desinfección de los equipos eléctricos, estos deben estar desconectados y fríos.
* Rotular aspersores, baldes que son usados para esta actividad y recipientes volumétricos.
* Lave y desinfecte los guantes de aseo.
* Organice nuevamente el área.
* Asimismo, lave y desinfecte sus manos de acuerdo al protocolo establecido por la OMS.

Escaneado con CamScanner

Asados Montería
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmontería2222@hotmail.com

14. CAPACITACIONES

Por las características de las diferentes actividades realizadas por la empresa y la afectación que se puede tener por el COVID-19 en las áreas de trabajo, se realizarán capacitaciones a los empleados acerca de las maneras de transmisión y prevención:

* Información general relacionada con los lugares del establecimiento en los que puede haber riesgo de exposición
* Factores de riesgo del hogar y la comunidad
* Factores de riesgo individuales
* Signos y síntomas
* Importancia del reporte de condiciones de salud
* Uso adecuado de los EPP
* Lavado de manos con una periodicidad mínima de cada 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 segundos, según la OMS, y después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otras personas.
* Limpieza y desinfección

Por medio de infografías se capacitarán a los empleados dos (2) veces por semana, los días lunes y miércoles. De manera que, los demás días correspondan a verificaciones de cumplimiento.
Las capacitaciones serán realizadas por el personal administrativo.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

15. MANEJO DE RESIDUOS

* Lave sus manos de acuerdo al protocolo de la OMS, después del manejo de residuos. Recuerde utilizar los EPP durante el manejo de residuos.
* Los tapabocas y demás EPP no reutilizables deben disponer en doble bolsa negra en una caneca con tapa, solo para este tipo de uso. Separado de otros tipos de residuos. Dicha caneca estará ubicada dentro del área de procesos.

16. AL REGRESAR A LA VIVIENDA

* Tome en cuenta las medidas de bioseguridad al trasladarse desde su lugar de trabajo hasta su vivienda.
* Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
* Lavar las manos de acuerdo con los protocolos de la OMS.
* Quítese la ropa por el revés, no la sacuda, guárdela dentro de una bolsa y no la mezcle con ropa de sus familiares.
* Bañarse.
* Realizado lo anterior, ahora puede tener contacto con los familiares.

Escaneado con CamScanner

Asados Monteria
Calle 41 # 10 - 02
Teléfono: 7814131
E-mail: asadosmonteria2222@hotmail.com

17. MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO POR PARTE DEL EMPLEADOR

Se tendrá estricto cumplimiento en las siguientes medidas:

- En la vigilancia diaria, se identificará y aislará a individuos potencialmente afectados.
- Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en el lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla, dejarlo en una zona aislada, avisar a la EPS y ARL para que establezcan los pasos a seguir. Además, se bloqueará la programación de turnos de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.
- Se realizar un proceso de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal, antes de ingresar y antes de salir del establecimiento.
- En caso de presentarse un posible caso positivo para Covid-19 o síntomas en los trabajadores, se informará al municipio a través de correo electrónico: sivigila@monteria.gov.co.
- Cuando algún trabajador experimente síntomas respiratorios en casa, este informará al empleador para que se pueda realizar el aislamiento preventivo en casa. El trabajador también informará a la EPS en las líneas de atención que esta disponga.

CC 78708 824

Escaneado con CamScanner

REGISTRO MONITOREO ESTADO DE SALUD

Nombre del Colaborador:	
Cédula de ciudadanía:	

	Fecha		Fecha		Fecha		Fecha		Fecha		Fecha		Fecha		
¿Presenta estos síntomas?	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Si**	**No**	**Responsable**
Pérdida de olfato o Gusto															
Sintomas Relacionados Con Gripa															
Tos Seca															
Malestar General															
Dificultad para Respirar															
Dolor de Garganta															
Ha tenido algun tipo de contacto con personas diagnosticas o sospechosas de Covid-19.															
Temperatura Inicial															
Temperatura Final															

Se negará el ingreso a empleados con temperatura mayor o igual a 38°C. Si presenta alguno de estos sintomas, comuniquese con la EPS

Escaneado con CamScanner

NOMBRE DEL EMPLEADO: _____

CEDULA DE CIUDADANIA: _____

REGISTRO DE LAVADO DE MANOS							
FECHA (dd/mm/aa)	HORA	HORA	HORA	HORA	HORA	HORA	FIRMA

Nota: Asegúrese de lavar sus manos de acuerdo al procedimiento de la OMS, anotar la hora que realiza su lavado de manos diariamente firma.

Escaneado con CamScanner

MINUTA PATRON

TIEMPO	CANTIDAD- EN PESO(g) /MILILITROS(ml)
DESAYUNO	
Bebida Láctea	250
Proteína Neta	100
Carbohidratos	120
ALMUERZO	
Proteína Neta	150
Carbohidratos	150
Vegetales	85
Sopa	250
Jugo de fruta	250
Postre	30
CENA	
Proteína Neta	100
Carbohidratos	130
Vegetales	85
Jugo de fruta	250

Las minutas que a continuación se proponen fueron elaboradas mediante balances de materia, tomando los datos de los nutrientes de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018, expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y teniendo en cuenta los requerimientos de ingesta diaria para jóvenes de 16 a 25 años de edad estipulados en la tabla 1.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Scanned with CamScanner

FORMULA SIMPLIFICADA DE REQUERIMIENTOS DE NUTRIENTES POR DIA

NUTRIENTES	PORCENTAJE	CALORÍAS/DIA	GRAMOS/DIA
PROTEÍNA	20%-25%	600- 750	150-187,5
GRASA	15%-20%	450- 600	50-67
CHO	60%-70%	1800-2100	450-525
TOTAL	100	3000	

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Scanned with CamScanner

TABLA DE IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA MINUTA PROPUESTA

Código	Grupo de alimentos	Nombre corregido	Nombre regional o alternativo
C062	C. Frutas y derivados	Naranja	Naranjo
L006	L. Misceláneos	Café tostado y molido en polvo	
G008	G. Leche y derivados	Leche de vaca entera, en polvo	
K003	K. Productos azucarados	Azúcar blanco, granulado	
A040	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	
C050	C. Frutas y derivados	Mandarina, cruda	
C061	C. Frutas y derivados	Mora común, cruda	
J004	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, entero	
B103	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate	Tomate chonto
B027	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona	
B009	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	
B014	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio	
B007	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ají	Ají dulce
B028	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca	Cebollín
B052	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela	
A068	A. Cereales y derivados	Pan Francés	
T003	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	
B023	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena	
C045	C. Frutas y derivados	Lulo	
E009	E. Pescados y mariscos	Bocachico	
C081	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo	Tomate de árbol
F099	F. Carnes y derivados	Carne de res magra	
F015	F. Carnes y derivados	Chuleta de cerdo	
F011	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo magra	
F084	F. Carnes y derivados	Pollo, Pechuga con piel	
F087	F. Carnes y derivados	Pollo, Pechuga sin piel	
F091	F. Carnes y derivados	Pollo, Pierna o colombina	Mulso de pollo
C051	C. Frutas y derivados	Mango común	
T011	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rojo	
T019	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	
T026	T. Leguminosas y derivados	Lenteja común	
E014	E. Pescados y mariscos	Cachama	

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Scanned with CamScanner

C082	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo	Tamarillo
C089	C. Frutas y derivados	Zapote común	
C072	C. Frutas y derivados	Piña	
C080	C. Frutas y derivados	Tamarindo	
B110	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria	
A001	A. Cereales y derivados	Almidón de maíz	Maicena
F034	F. Carnes y derivados	Chorizo de res y cerdo	
C001	C. Frutas y derivados	Aguacate lorena	Aguacate
C065	C. Frutas y derivados	Papaya madura	
T012	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rosado	
A019	A. Cereales y derivados	Envuelto de mazorca	Bollo limpio
A010	A. Cereales y derivados	Arroz blanco	
A012	A. Cereales y derivados	Avena pre cocida	
A025	A. Cereales y derivados	Galletas tipo Wafer	
B006	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama	
B089	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón Maduro	
B092	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón verde	
B099	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo blanco	
B107	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca blanca	

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Scanned with CamScanner

PERSONAL MANIPULADOR APORTANDO SUS DOTACIONES EN EL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.3623752









Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MENAJES PARA SERVIR DEL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.3623752





Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

FRUTAS NATURALES QUE SE UTILIZAN PARA LOS JUGOS EN EL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.3623752

GUAYABA DULCE



JUGO PIÑA



.



GURAPO DE LIMON

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

GUAYABA AGRIA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

PLAN DE SANEAMIENTO

ASADOS MONTERIA

SEDE

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

2022

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

1. OBJETIVOS

- ✓ Asegurar un mantenimiento, limpieza y desinfección tanto de las instalaciones, así como, de los equipos y utensilios, utilizando para esto los mecanismos adecuados y apropiados.
- ✓ Reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos mediante los programas de limpieza y la desinfección de las instalaciones, Mediante la utilización de los desinfectantes y mecanismos adecuados y seguros bajo las condiciones de uso pertinentes.
- ✓ Implementar para cualquier instalación, procedimiento o máquina que cumpla con los requisitos para limpiar y desinfectar equipos y utensilios, siempre y cuando determine su eficiencia para tal efecto.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Concientizar al personal sobre la necesidad de aplicar el plan de saneamiento para garantizar la inocuidad en la producción de alimentos.

Manejar algunos elementos básicos sobre el plan de saneamiento y todo lo relacionado con el capítulo VI de la resolución 2674 de 2013.

Asegurar el mantenimiento, limpieza y desinfección adecuados para el servicio de una alimentación con calidad.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

2. METODOLOGÍA

La metodología a utilizar para capacitar al personal encargado de la producción de alimentos, acerca del contenido e implementación del plan de saneamiento, será la que la ASADOS MONTERIA utiliza para todas las capacitaciones y que comprende la realización de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema, realizando ejercicios prácticos en las propias instalaciones donde se muestren los procedimientos requeridos para disminuir el riesgo de contaminación ella producción de alimentos.

3. SUBTEMAS y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación sobre el plan de saneamiento, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los programas y subtemas que se enuncian a continuación junto con sus respectivos objetivos, los cuales se encuentran desarrollados en su totalidad en el respectivo PLAN DE SANEAMIENTO.

4. ALCANCE

Este programa se aplica para los diferentes puntos en los cuales **ASADOS MONTERÍA** preste su servicio de alimentación, de acuerdo con lo establecido en el presente contrato.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

5. DEFINICIONES

- ✓ **Actividad acuosa (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- ✓ **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.

- ✓ **Alimento adulterado:** El alimento adulterado es aquel:

  a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
  b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
  c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
  d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

- ✓ **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

- ✓ **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- ✓ **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

- ✓ **Alimento falsificado:** Alimento falsificado es aquel que:

  a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
  b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,
  c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serio.

- ✓ **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- ✓ **Ambiente:** Cualquier rea, interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado" a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- ✓ **Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y practicas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **Biotecnología de tercera generación:** Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.

- ✓ **Certificado de inspección sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

- ✓ **Desinfección - descontaminación:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

- ✓ **Embarque:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

- ✓ **Expendio de alimentos**: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

- ✓ **Fábrica de alimentos:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

- ✓ **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- ✓ **Ingredientes primarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

- ✓ **Ingredientes secundarios**: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

- ✓ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- ✓ **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- ✓ **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

- ✓ **Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas Y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

- ✓ **Registro sanitario:** Es el documento expedido por la, autoridad sanitaria competente mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e Importar un alimento con destino al consumo humano.

- ✓ **Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos:** Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo Y expendio de alimentos,

- ✓ **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- ✓ **Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

6. RESPONSABILIDADES

El responsable de este programa es el Titular del proceso 'Planeación y planificación de la ejecución del servicio', es decir la Subgerencia Técnico-Operativa, a quien le corresponden fundamentalmente las siguientes funciones:

- ✓ Planear e implementar oportuna y correctamente cada uno de los diferentes programas definidos para el desarrollo del plan de saneamiento.
- ✓ Hacer seguimiento y control del desarrollo de todos y cada uno de los aspectos definidos en cada uno de los programas generados garantizar el saneamiento de los alimentos en las diferentes etapas de la prestación del servicio a nuestros usuarios.
- ✓ Adoptar las modificaciones pertinentes para lograr los ajustes requeridos por los diferentes contratos según las especificidades de los mismos.

7. POLÍTICAS

La empresa "ASADOS MONTERÍA" con el fin de realizar y prestar un servicio de alimentación que garantice, a las diferentes entidades o empresa con las cuales contrate, la completa higienización de los alimentos ha elaborado el presente plan de saneamiento.

En él, y siguiendo los parámetros de seriedad que caracteriza a **ASADOS MONTERÍA**, se seguirán los lineamientos señalados en el capítulo VI, VII y VIII de la resolución 2674 de 2013, ya que este plan cuenta con los programas de a)

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

limpieza e higiene personal; b) limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios; c) manejo de residuos sólidos y líquidos; Y d) control de plagas y vectores, todo esto con el fin de garantizar la calidad y sanidad de los alimentos suministrados al personal interno.

Este plan describe el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, enseñando al usuario de este la calidad y eficacia del plan de saneamiento que se ha implementado.

En las instalaciones en donde **ASADOS MONTERÍA** presta sus servicios es necesario trabajar por un buen estado de higiene y cuidado en la preparación de los productos alimenticios; de esta forma es posible mantener un elevado índice en la protección sanitaria de los internos. La planificación y desarrollo de esta protección requiere la identificación de las actividades que deben tener prioridad y ser incluidas en este control, ya que para eliminar patógenos o elementos potencialmente contaminantes de superficies o instalaciones no basta con aplicar métodos de limpieza convencionales. El saneamiento mantiene o restablece el estado de limpieza proporcionando la higiene necesaria para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.

8. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

8.1 HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES

La higienización de las instalaciones es el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de las instalaciones en donde se efectúe la preparación de los alimentos.

La higienización de las instalaciones es uno de los aspectos más importantes en el proceso, teniendo en cuenta que aquí se manejan productos alimenticios, para ello se implementará una serie de normas que especifiquen área y hora de saneamiento

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

y la importancia del mismo. Para lograr este objetivo, se usarán implementos tales como: mangueras de alta presión, detergentes, implementos de aseo (cepillos, esponjas, trapos, traperos, etc.) y una técnica específica así programada.

Los procesos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto que se trate.

Las instalaciones locativas y el equipo se mantendrán en un estado apropiado que permita:

- ✓ Facilitar todos los procedimientos de saneamiento.
- ✓ Poder funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas.
- ✓ Evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo, a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, residuos y productos químicos.

En la limpieza se eliminarán los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para la limpieza dependerán del tipo de empresa alimentaria. Puede ser necesaria la desinfección después de la limpieza.

Los productos químicos de limpieza se manipularán y utilizarán con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

8.1.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente aseadas, incluido el equipo de limpieza.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

Deberá vigilarse de manera constante y eficaz y, cuando sea necesario, documentarse sobre la idoneidad y eficacia de los programas de limpieza y desinfección. Cuando se preparen por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente:

- ✓ Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse.
- ✓ Responsabilidad de tareas particulares.
- ✓ Método y frecuencia de la limpieza.
- ✓ Medidas de vigilancia.

8.1.2 PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando por separado o conjuntamente métodos físicos, por ejemplo fregando, utilizando calor o una corriente turbulenta, aspiradoras u otros métodos que evitan el uso del agua, y métodos químicos, en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos. Los procedimientos de limpieza se realizarán de la siguiente forma:

- ✓ Eliminación de los residuos gruesos de las superficies.
- ✓ Aplicación de una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión.
- ✓ Enjuague con agua para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- ✓ Lavado en seco o aplicación de otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- ✓ Desinfección en caso necesario.
- ✓ La limpieza se realizará de forma húmeda, nunca se barrerá en seco para evitar levantar polvo, el cual puede contaminar los alimentos.
- ✓ Las superficies se secarán con un trapo limpio, preferiblemente utilizar papeles de un solo uso.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Diariamente se limpiarán los suelos, paredes y superficies de trabajo. Además, se destinará un día a la semana para realizar aseo general a todas las instalaciones.
- ✓ Los equipos (picadoras, batidoras, etc.) se desmontarán y desarmarán para limpiar y desinfectar después de que se use. Para una adecuada limpieza se hará con agua potable caliente, detergente y desinfectante.
- ✓ Se desinfectará con sustancias permitidas como aquellas a base de cloro, yodo o amonio cuaternario.

8.1.3 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PISOS

Los pisos se lavarán con agua y jabón y luego se desinfectarán con solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón[1] y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilice otro tipo de desinfectante para efectos de rotación, se tendrán en cuenta las especificaciones de uso (concentraciones o diluciones etc.) que recomienda el proveedor.

8.1.4 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TECHOS

Cada 8 días se hará desinfección de partes altas utilizando el desinfectante de acuerdo a las recomendaciones del proveedor.

8.1.5 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PAREDES

Cada 8 días se realizará un aseo cuidadoso teniendo en cuenta lavar con cepillo las uniones entre pared y pisos; el procedimiento de limpieza se realiza con agua, jabón y desinfectante, con hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilicen otros desinfectantes deben tenerse en cuenta las respectivas especificaciones de uso (concentraciones, diluciones) Es importante que las uniones entre las paredes y los

[1]Partes por millón: 1 ppm = 1 mili equivalentes gramos de soluto/litro de solución

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

pisos, y entre las paredes y los techos estén sellados y tengan forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

8.1.6 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MESONES DE TRABAJO

Al finalizar el turno de trabajo el empleado debe organizar y dejar limpio su puesto de trabajo, lo cual incluye tanto la limpieza como la desinfección. Dicha rutina se realiza de la siguiente forma:

- ✓ Retirar material orgánico.
- ✓ Aplicar solución jabonosa y enjuagar con agua fría o caliente hasta eliminar la solución limpiadora.
- ✓ Aplicar desinfectante con atomizador, secar con una toalla desechable, aplicar de nuevo desinfectante.
- ✓ Dejar actuar por 10 minutos.

8.1.7 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MALLAS PROTECTORAS, VIDRIOS Y ESPEJOS

- ✓ Se escobillarán las mallas con solución desengrasante.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente.
- ✓ Se limpiarán los vidrios y espejos retirando el polvo con un paño seco.
- ✓ Se roseará la solución limpiavidrios.
- ✓ Se frotará con un paño limpio y seco.
- ✓ Se retirará la solución con un paño suave, limpio y seco.

Además de lo anterior se debe tener en cuenta:

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Para la limpieza de las superficies de estantes de bodega se removerán las repisas cada 2 semanas.
- ✓ Para la limpieza de estantes de vajilla se realizará el aseo semanalmente, cuidando de mantenerlo limpio diariamente.
- ✓ La limpieza de baños, lavamanos, orinales y duchas se realizará 1 vez al día utilizando artículos de limpieza exclusivos para estas áreas (cepillos, traperos, paños, etc.)

8.1.8 DISPOSICIÓN DE ARTÍCULOS DE ASEO

- ✓ Los artículos de aseo serán exclusivos de cada área (ejemplo un trapero para el baño, otro para la cocina).
- ✓ Los traperos se sumergirán después de lavarlos en una solución desinfectante por 10 a 15 minutos después de cada uso.
- ✓ Los implementos se mantendrán separados de otros artículos y se renovarán cuando se hayan deteriorado.
- ✓ Los paños de cocina se usan exclusivamente para la labor que se decidió.

NOTA:
Con el fin de asegurar y controlar la higienización diaria de las instalaciones se seguirá y diligenciará el 'FORMATO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES' (PS-LD-F1) y se tendrá en cuenta lo estipulado en las 'TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS'. Tanto el formato como las tablas se encuentran en los anexos del presente plan.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

8.2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación y preparación de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. El equipo y los recipientes (excepto los recipientes o envases de un solo uso), que entran en contacto con el alimento; deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de superficies, la vigilancia y para facilitar, por ejemplo, la inspección de plagas y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

La empresa implementará un programa eficaz de mantenimiento preventivo para asegurar que el equipo se está manteniendo en condiciones de trabajo apropiadas y que el mismo no afecte al alimento. Esto también incluirá:

- ✓ Una lista de los equipos que requieren mantenimiento regularmente.
- ✓ Los procedimientos y frecuencias del mantenimiento (por ejemplo, la inspección del equipo, ajustes y reemplazo de partes), que se basarán en el manual de los fabricantes del equipo o en documentos equivalentes.

Los equipos contarán con un mantenimiento tal que asegure la ausencia de cualquier peligro físico o químico que sea potencial, por ejemplo, las' reparaciones impropias, el desprendimiento de pintura u óxido, la excesiva lubricación, etc.
Todas las operaciones de limpieza y desinfección estarán destinadas a reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

La limpieza y el saneamiento, cuando proceda, normalmente involucran:

1. Limpieza en seco;
2. Pre-enjuague (breve);
3. Aplicación del detergente (puede incluir fregado), entonces;

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

4. Post-enjuague; y 5. Aplicación del desinfectante.

Para una adecuada limpieza y desinfección de equipos y utensilios se debe tener en cuenta:

- ✓ Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente desmontables y accesibles para una adecuada limpieza y desinfección lo cual permite reducir el número de microorganismos y evita la contaminación de alimentos.
- ✓ Los utensilios deberán ser de material no tóxico ni corrosivo.
- ✓ La limpieza se realizará siempre de forma húmeda.
- ✓ Los equipos que tengan uso diario se limpiarán y desinfectarán diariamente.
- ✓ La limpieza y desinfección se realizará siempre con agua potable caliente y desinfectante.
- ✓ Cuando se haga uso de un utensilio de cocina para mezclar o revolver una preparación;
- ✓ Se debe lavar antes de usarlo para otro proceso.
- ✓ Para evitar que se propaguen infecciones en los grandes comedores se realizará la limpieza, esterilización y almacenamiento adecuado de recipientes, utensilios, cristalería, vajilla y cubertería.
- ✓ Se asearán utensilios y baterías de cocina después de cada servicio (desayuno, almuerzo y comida) al igual que se retirarán los alimentos y residuos que queden en las máquinas utilizadas para la elaboración o cocción de alimentos después de cada preparación.

8.2.1 LIMPIEZA DE ESTUFAS

Se realizará el siguiente proceso de limpieza después de cada uso:

- ✓ Sobre la estufa tibia se esparcirá una solución desengrasante en toda su superficie. ~ Se sumergirán todas las piezas removibles incluidas las latas recolectoras sobre una solución desinfectante.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Con una esponjilla de acero, se frotarán todas las superficies.
- ✓ Se hará un enjuague con abundante agua caliente.
- ✓ Se dejara secar al aire libre o se usará un paño seco y limpio.
- ✓ Se ensamblarán las piezas que fueron removidas.

8.2.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA

Los filtros de la campana y la campana se limpiarán mínimo una vez por semana:

- ✓ Se retirarán los filtros de la campana, se sumergirán en una solución desengrasante de 6 a 8 horas.
- ✓ Se sacarán y se enjuagarán con abundante agua limpia.
- ✓ Se dejarán secar al aire libre.
- ✓ Se instalarán nuevamente.
- ✓ Para la limpieza de la campana se esparcirá el desengrasante con ayuda de un atomizador.
- ✓ Se escobillará con un cepillo o se frotará con una esponja vigorosamente hasta que haga espuma.
- ✓ Se enjuagará con agua limpia.

6.2.3 LIMPIEZA DE PICADORAS, MOLINOS, PELADORAS DE PAPAS, LICUADORAS, BATIDORAS Y BALANZAS

El lavado y desinfección se realizará después de cada uso:

- ✓ Se desconectará el equipo.
- ✓ Se desmontarán las piezas removibles.
- ✓ Se quitarán los residuos de alimentos que hayan quedado en las piezas movibles con ayuda de agua fría a presión o de un cepillo delgado.
- ✓ Se sumergirán en solución desinfectante por 10 minutos.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- ✓ Se enjuagarán con agua limpia.
- ✓ La base se limpiará con un paño humedecido en detergente y se frotará hasta quitar todas las impurezas.
- ✓ Con un paño limpio y absorbente se secará.
- ✓ Se instalarán nuevamente las piezas removibles.

8.2.4 LIMPIEZA DE OLLAS, FONDOS Y SARTENES

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo, mano enguantada o chorro de agua.
- ✓ Se sumergirán y lavarán en solución detergente con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con abundante agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

8.2.5 LIMPIEZA DE TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS DE COCINA

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo.
- ✓ Se lavarán y sumergirán en solución detergente y con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

8.2.6 LIMPIEZA DE VAJILLA, CUBIERTOS, VASOS, BANDEJAS, UTENSILIOS

- ✓ Se eliminarán todos los residuos de alimentos con un cepillo o mano enguantada.
- ✓ Se sumergirán y se lavarán en solución detergente de acuerdo a la cantidad de grasa que contengan. Se comenzará por lo que tenga menos grasa.
- ✓ Se enjuagará con abundante agua limpia.
- ✓ Se secará al aire libre y se colocará de la siguiente forma:
  - Los vasos o pocillos boca abajo.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

- Los platos en posición vertical.
- Los cubiertos lo más separados posible en los porta cubiertos.
- Las bandejas en forma vertical.

Se retirarán del servicio los platos, bandejas, vasos y copas que estén agrietados o con melladuras, porque pueden tener un doble peligro: retener la suciedad y provocar lesiones. Si un utensilio cae al suelo, no se utilizará nunca sin haberlo lavado.

En los anexos del presente documento se presenta el cuadro donde están las especificaciones técnicas del uso del hipoclorito de socio 5.25% para el lavado y desinfección básicos en un servicio de alimentos (ver Tabla: ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN).

8.3 PROPUESTA DE LAS SUSTANCIAS A UTILIZAR EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los compuestos de limpieza y los agentes satirizantes o desinfectantes usados en los procedimientos de limpieza y desinfección estarán libres de microorganismos no deseables y serán inocuos y adecuados bajo las condiciones de uso.

Todas las sustancias de limpieza y desinfección deben poseer la ficha técnica de su uso y aplicación con la finalidad de que el producto actúe adecuadamente y no se realicen mezclas que puedan inhibir su acción.

En los anexos del presente documento se encuentran las clases de desinfectantes que la Empresa **ASADOS MONTERIA** adopta como opciones para la respectiva desinfección de los diferentes aspectos, aclarando que el desinfectante básico es el hipoclorito de sodio al 5.25%. Ver Tabla 'CLASES DE DESINFECTANTES'.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

9. PROGRAMACIÓN

La empresa **ASADOS MONTERÍA** diseña y elabora las TABLAS correspondientes a la Limpieza y desinfección, las cuales sirven de base para la PROGRAMACIÓN y ejecución de las actividades relacionadas. Ver correspondientes TABLAS DE PROGRAMACIÓN en los anexos del presente documento.

10. ANEXOS

1. FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (PS-LD-F01).
2. TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
3. TABLA DE ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN.

ANEXOS

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

SERVICIO DE ALIMENTACIO CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: PERIODO DEL AL

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
2	CAVA DE REFRIGERACION	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
3	CONGELADOR	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
4	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
5	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
6	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
7	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
8	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO								
9	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
10	PISO DE PREPARACION	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
11	PUERTAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
12	VAJILLAS	PERMANETE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
13	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
14	MESAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
15	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
16	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
17	PARRILLA	AL USAR	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
18	PAREDES DE OFICINA	SEMANAL	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
19	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
20	TANQUES ALMACENAMIEN	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
21	ESTIBAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
22	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
23	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS								

Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

AREA	AGENTE	PRODUCTO	BPM	DOSIS	TIEMPO
Pisos paredes y puertas	Desinfectante	comercial en polvo o liquido	200	10 L agua +125 ml	30 min
Mesón	Detergente	Comercial o en polvo o en liquido		10 L agua +125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Equipos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Ollas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1min
Cubiertos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Traperos Tablas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Frutas	Desinfectante	Hipoclorito 5%	50	1 L agua + 1 ml	5 min
Ambiente	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua +2ml	Aspersión

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO OUE NOS IDENTIFICA

1. OBJETIVO

Establecer una serie de normas o disposiciones y procedimientos, con los cuales se pretende prevenir el ingreso de insectos, roedores u otros animales a sus instalaciones, ya que la evidencia o existencia de plagas en el establecimiento se considera como una de las violaciones más serias de sanidad.

2. ALCANCE:

Se encuentran bajo el alcance de esta instrucción las actividades de fumigación y control de plagas, roedores, e insectos en todas las áreas del establecimiento y de todos los elementos utilizados en el proceso de producción de comidas, en el servicio de alimentación.

3. DEFINICIONES:

- ✓ ***Plaga:*** especie que se encuentra en una proporción o densidad que puede llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre.
- ✓ ***Cebo:*** comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para su consumo por las plagas. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.
- ✓ ***Cebar:*** colocar el cebo seleccionado de modo que resulte atractivo y sea ingerido por la plaga.
- ✓ ***Control de plagas:*** medidas desarrolladas por la empresa para prevenir o eliminar las infestaciones de plagas, sobre la base de la información de las inspecciones de rutina, así como la asesoría técnica de especialistas y proveedores garantizados de plaguicidas.
- ✓ ***Infestación:*** se refiere al número de individuos de una especie considerada nociva en un determinado sitio.
- ✓ ***Fumigación:*** es un método rápido para controlar las plagas. Las partículas del humo producido tienen un tamaño tal, que pueden penetrar por los orificios más diminutos.
- ✓ ***Plaguicida:*** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables.

- ✓ **Programa de Control de Plagas (PCP)**: conjunto de procedimientos coordinados, dirigidos a controlar el número de las especies transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.
- ✓ ***Rodenticida:*** plaguicida para el control de roedores, principalmente ratas y ratones en restaurantes.
- ✓ ***Raticida:*** rodenticida sólo dirigido al control de ratas.

4. FUNCIONES Y REQUISITOS

El administrador es responsable de establecer la política que se aplicará para el control de plagas y proporcionar los medios para que se lleve a cabo. A la vez, deberá asignar a una persona como encargada del Programa de Control de Plagas, quien tendrá la autoridad para solicitar la colaboración del personal y supervisar el programa.

Sus responsabilidades son:

En los alrededores:

- El control de infestación por roedores o insectos.
- El control de acumulación de materiales en desuso.

Dentro del establecimiento:

- Vigilar el estado de los pisos, paredes, ventanas y baños.
- Detectar infestaciones por roedores o insectos.
- Verificar las condiciones de almacenamiento de insumos, materias primas o productos terminados.
- Vigilar todo lo referente a la basura y aguas residuales.
- Controlar la presencia de materiales y equipos en desuso.

Sobre la inspección:

- Realizar inspecciones periódicas según el PCP y elaborar informes escritos acerca de éstas.

5. DESARROLLO DEL PROGRAMA DEL CONTROL DE PLAGAS

- ✓ Medidas de protección de las áreas: El área de proceso de productos se encuentra protegido por una puerta de acceso al establecimiento y se adecuará una malla protectora en las ventanas para evitar el Ingreso de insectos.
- ✓ Saneamiento Básico: Existe por parte de la empresa un sistema de eliminación de residuos líquidos a través de posos séptico y se evitará al máximo tener zonas húmedas.
  El sistema de eliminación de residuos sólidos se hace diario con evacuación frecuente de las canecas de producción y se depositan durante el día en un área aislada hasta su evacuación por el servicio de aseo municipal.
- ✓ Inspección de signos que evidencian su presencia: alimentos y sus empaques dañados, presencia de orín o heces fecales, bolsas de huevos, fragmentos de insectos.
- ✓ Plan de Fumigación: Para áreas internas se realizan los controles por sistema de aspersión y nebulización, alrededor de zócalos, sifones de los baños, marcos de puertas, debajo de mesones.

6. PROGRAMACIÓN

La empresa ASADOS MONTERÍA diseña y elaborar un CRONOGRAMA de fumigación y medidas de control para insectos, plagas y roedores, con el cual se establece la PROGRAMACIÓN que permite dar ejecución al presente programa documentado.

ALCALDÍA DE MONTERÍA

SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL

CERTIFICA QUE:

FUMIGACIONES DE CORDOBA Z Y R S.A.S
CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE
VIGENCIA 2019

El establecimiento comercial denominado **FUMIGACIONES DE CORDOBA Z Y R S.A.S**, ubicado en la CALLE 35 No 9A-05 de esta ciudad, y cuyo representante legal y/o propietario es DANIEL FERNANDO ZULUAGA RODRIGUEZ identificado con la CC 900975740 cumple con las CONDICIONES SANITARIAS establecidas en la Ley 9 de 1979, para su funcionamiento.

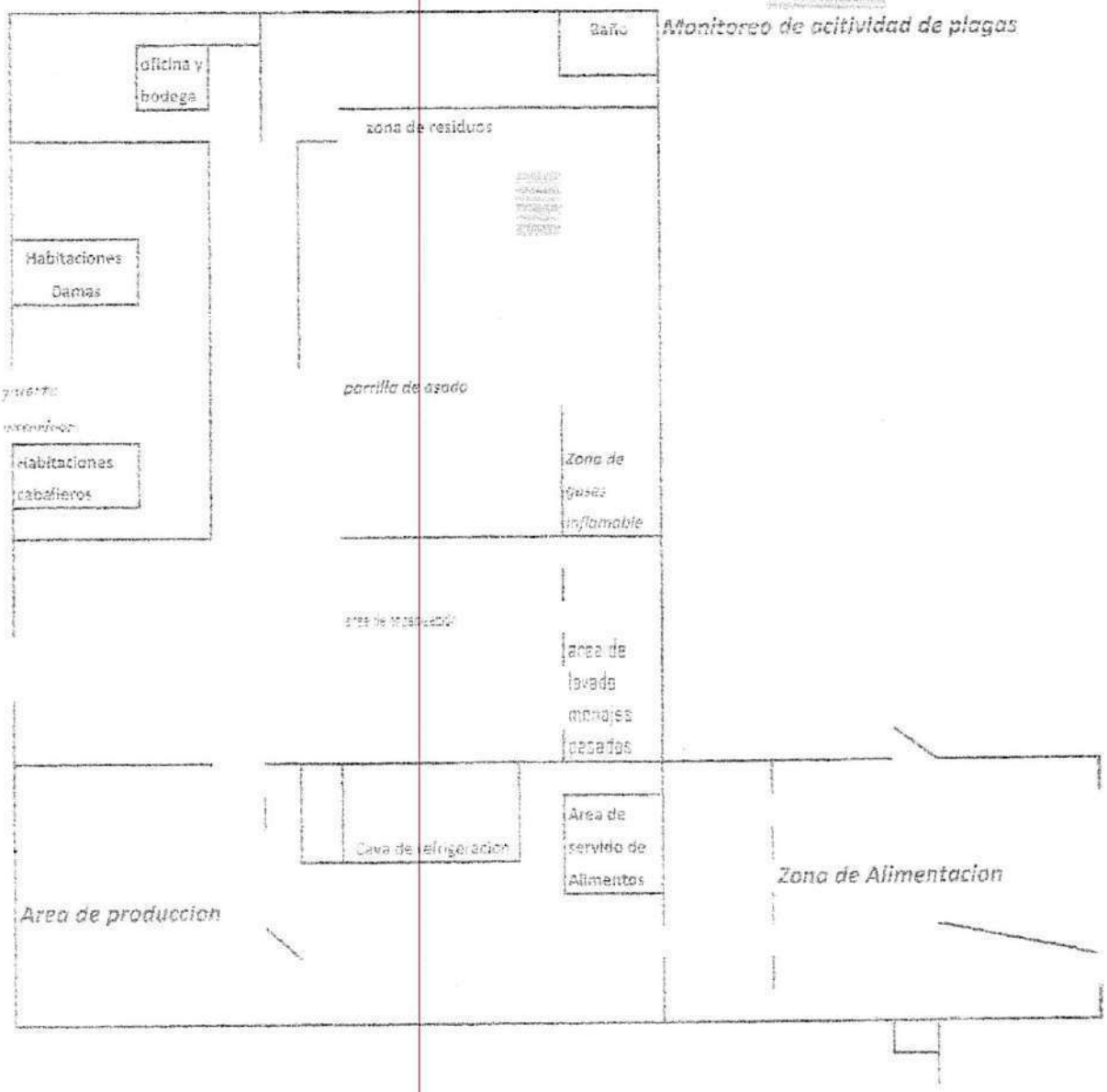
Este certificado se expide a solicitud del interesado el día 2019-09-18 en cumplimiento a las condiciones sanitarias que regula a los establecimientos comerciales abiertos al público.

GLORIA ELENA MONTES VERGARA
Secretaria de Salud y Seguridad Social

Alcaldía de Montería
SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL
##Montería ¡¡Adelante

CROKIS DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Asados Montería



LIMPIEZA Y DESINFECCION



2022

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

OBJETIVOS

- ✓ Asegurar un mantenimiento, limpieza y desinfección tanto de las instalaciones, así como, de los equipos y utensilios, utilizando para esto los mecanismos adecuados y apropiados.
- ✓ Reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos mediante los programas de limpieza y la desinfección de las instalaciones, Mediante la utilización de los desinfectantes y mecanismos adecuados y seguros bajo las condiciones de uso pertinentes.
- ✓ Implementar para cualquier instalación, procedimiento o máquina que cumpla con los requisitos para limpiar y desinfectar equipos y utensilios, siempre y cuando determine su eficiencia para tal efecto.

ALCANCE

Este programa se aplica para los diferentes puntos en los cuales **ASADOS MONTERÍA** preste su servicio de alimentación, de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones

POLÍTICAS

La empresa "ASADOS MONTERÍA" con el fin de realizar y prestar un servicio de alimentación que garantice, a las diferentes entidades o empresa con las cuales contrate, la completa higienización de los alimentos ha elaborado el presente plan de saneamiento.

En él, y siguiendo los parámetros de seriedad que caracteriza a **ASADOS MONTERÍA**, se seguirán los lineamientos señalados en el capítulo VI, VII y VIII de la resolución 2674 de 2013, ya que este plan cuenta con los programas de a) limpieza e higiene personal; b) limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios; c) manejo de residuos sólidos y líquidos; Y d) control de plagas y vectores, todo esto con el fin de garantizar la calidad y sanidad de los alimentos suministrados al personal interno.

Este plan describe el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, enseñando al usuario de este la calidad y eficacia del plan de saneamiento que se ha implementado.

En las instalaciones en donde **ASADOS MONTERÍA** presta sus servicios es necesario trabajar por un buen estado de higiene y cuidado en la preparación de los productos alimenticios; de esta forma es posible mantener un elevado índice en la protección sanitaria de los internos. La planificación y desarrollo de esta protección requiere la identificación de las actividades que deben tener prioridad y ser incluidas en este control, ya que para eliminar patógenos o elementos potencialmente contaminantes de superficies o instalaciones no basta con aplicar métodos de limpieza convencionales. El saneamiento mantiene o restablece el estado de limpieza proporcionando la higiene necesaria para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.

PROGRAMA DE LIMPIEZA

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente aseadas, incluido el equipo de limpieza.

Deberá vigilarse de manera constante y eficaz y, cuando sea necesario, documentarse sobre la idoneidad y eficacia de los programas de limpieza y desinfección. Cuando se preparen por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente:

- ✓ Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse.
- ✓ Responsabilidad de tareas particulares.
- ✓ Método y frecuencia de la limpieza.
- ✓ Medidas de vigilancia.

DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

DEFINICIONES:

- **Área externa de la empresa:** comprende las paredes, vías de acceso y el entorno del establecimiento.
- **Área interna:** comprende las áreas de recepción, Procesamiento, Almacenamiento, y Despacho, además del área de servicios,(Baños, vistiere, Zona de artículos de aseo)

- **Higiene**: es el mantenimiento de las condiciones de limpieza de las instalaciones, maquinaria, equipos, personas u otros relacionados directa o indirectamente con la producción de pulpas de frutas, para evitar la contaminación con agentes externos que puedan hacerlos nocivos para la salud de los consumidores.

- **Limpio:** Exento de polvo, tierra o residuos; sin embargo, aun así puede haber contaminación.

- **Contaminación:** la presencia de cualquier materia objetable en el producto que ensucie, infecte o intoxique el alimento.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y REQUISITOS

1. Funciones de la Administración

- La Gerencia o Administración del establecimiento es responsable de establecer la política que se aplica para la higiene y proporcionar los medios para que se lleve a cabo.

- La Gerencia o administración de **ASADOS MONTERIA**, deberá asignar a una persona como encargada del Programa de Limpieza y Desinfección, esta persona tendrá la autoridad para solicitar la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las tareas realizadas.

Funciones encargado del Programa:

El encargado del Programa de Limpieza y Desinfección debe vigilar el estado sanitario de las instalaciones de equipos y utensilios del área de preparación y entrega de los alimentos y del personal.

Sus áreas de responsabilidad son las siguientes:

A. Supervisar los alrededores del establecimiento:
   - ❖ Control de infestaciones por aves, roedores o insectos.
   - ❖ Control de polvo, malos olores.
   - ❖ Control sobre el Manejo y Disposición de Desechos (Basura y aguas residuales)
   - ❖ Vigilancia del estado general del edificio y en particular de las puertas ventanas.
   - ❖ Control de Acumulación de Materiales en Desuso.

B. Supervisar dentro de las áreas:
   - ❖ Vigilar el estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
   - ❖ Control del estado higiénico general del área de proceso
   - ❖ Supervisar los procedimientos de la limpieza y desinfección del establecimiento.

C. Supervisar métodos de limpieza de las áreas de almacenamiento, producción y alimentos.

D. Supervisar el personal:

- Controlar el cumplimiento de directrices sobre guardar pertenencias de los empleados.
- Controlar el cumplimiento de directrices sobre manejo de utensilios de trabajo.
- Controlar el cumplimiento de normas y reglamentos sobre los hábitos higiénicos del trabajo de los manipuladores.
- Controlar el cumplimiento de directrices sobre la provisión de jabón, toallas, lavamanos, basureros, etc.

E. Inspección:

- Realizar inspecciones y muestreos periódicos, según Programa de Higiene.
- Realizar informes escritos, preferiblemente diarios o resúmenes semanales, que lleguen al gerente correspondiente.

DESCRIPCION DE ELEMENTOS A LIMPIAR

1. AREAS

- **EXTERNA:** Comprende todas las áreas circundantes al establecimiento.

- **INTERNA:** Dentro del área interna se tiene las diferentes áreas que posee el establecimiento:

a) Área de recepción de materia prima.
b) Área de proceso de preparación de comidas.

c) Área de almacenamiento de producto
d) Área de entrega de comidas.
e) Baños

- Utensilios de aseo:
  - ❖ Traperos
  - ❖ Baldes de 10 litros de capacidad
  - ❖ Escobas
  - ❖ Palas plásticas recogedoras.
  - ❖ Carros exprimidores
  - ❖ Atomizadores
  - ❖ Cepillos duros para pisos.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS EXTERNAS E INTERNAS:

Diario:

- Recoger todo lo que obstaculice la limpieza
- Se hace barrido inicial en seco y luego húmedo y se someterán periódicamente a lavado con utilización de cepillo, de suavidad y empleo de detergentes neutros apropiados.
- Aplicación de desinfectante.

Semanal:

Lavado de toda el área externa incluidos techos, paredes y ventanas:

- Barrido de toda la superficie del piso.
- Lavado con agua a presión a temperatura ambiente.
- Limpiar y restregar con un estropajo o esponja todas las superficies de paredes, ventanas y con cepillo el piso y techos.
- Aplicación del detergente.
- Enjuague con abundante agua
- Aplicación del desinfectante
- Dejar actuar por 10 minutos
- Secar.

Mensual:

- ❖ Desinfección ambiental: Es un complemento necesario de la desinfección de superficies, y permite el control de los peligros asociados a los ambientes de las áreas., del establecimiento productor del alimento.

Los **equipos de nebulización** diseñados para la desinfección vía aérea están indicados para el empleo de desinfectantes que son dispersados en forma de pequeñas partículas, por todas las zonas del local, accediendo a rincones o zonas manualmente inaccesibles.

- Además se debe hacer una limpieza más profunda teniendo en cuenta los siguientes elementos: Superficies y Accesorios que se deben Higienizar:
  - Pisos, rejillas y estibas plásticas
  - Paredes y techos
  - Puertas
  - Estanterías y canastas
  - Mesones, grifería.
  - Canecas de residuos.

Para efectos de mejor comprensión, anexo se establece el Plan de Limpieza y Desinfección.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

A. OBJETO

Garantizar la producción de un alimento sano con el fin de evitar riesgos en la salud del consumidor final.

Se establecen igualmente las pautas medioambientales para que las operaciones de limpieza se realicen causando el menor impacto sobre el medioambiente.

B. ALCANCE

Se encuentran bajo el alcance de esta instrucción las actividades de limpieza y desinfección de todas las áreas del establecimiento y de todos los elementos utilizados en el proceso de producción de comidas.

C. MATERIALES:

- Elementos de Protección:
  - Guantes
  - bata o uniforme
  - Delantal impermeable
  - Gafas
  - Botas de Goma

MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando por separado o conjuntamente métodos físicos, por ejemplo fregando, utilizando calor o una corriente turbulenta, aspiradoras u otros métodos que evitan el uso del agua, y métodos químicos, en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos. Los procedimientos de limpieza se realizarán de la siguiente forma:

- ✓ Eliminación de los residuos gruesos de las superficies.
- ✓ Aplicación de una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión.
- ✓ Enjuague con agua para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- ✓ Lavado en seco o aplicación de otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- ✓ Desinfección en caso necesario.
- ✓ La limpieza se realizará de forma húmeda, nunca se barrerá en seco para evitar levantar polvo, el cual puede contaminar los alimentos.
- ✓ Las superficies se secarán con un trapo limpio, preferiblemente utilizar papeles de un solo uso.
- ✓ Diariamente se limpiarán los suelos, paredes y superficies de trabajo. Además se destinará un día a la semana para realizar aseo general a todas las instalaciones.
- ✓ Los equipos (picadoras, batidoras, etc.) se desmontarán y desarmarán para limpiar y desinfectar después de que se use. Para una adecuada limpieza se hará con agua potable caliente, detergente y desinfectante.
- ✓ Se desinfectará con sustancias permitidas como aquellas a base de cloro, yodo o amonio cuaternario.

HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES

La higienización de las instalaciones es el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de las instalaciones en donde se efectúe la preparación de los alimentos.

La higienización de las instalaciones es uno de los aspectos más importantes en el proceso, teniendo en cuenta que aquí se manejan productos alimenticios, para ello se implementará una serie de normas que especifiquen área y hora de saneamiento y la importancia del mismo. Para lograr este objetivo, se usarán implementos tales como: mangueras de alta presión, detergentes, implementos de aseo (cepillos, esponjas, trapos, traperos, etc.) y una técnica específica así programada.

Los procesos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto que se trate.
Las instalaciones locativas y el equipo se mantendrán en un estado apropiado que permita:

- ✓ Facilitar todos los procedimientos de saneamiento.
- ✓ Poder funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas.
- ✓ Evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, residuos y productos químicos.

En la limpieza se eliminarán los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para la limpieza dependerán del tipo de empresa alimentaria. Puede ser necesaria la desinfección después de la limpieza.

Los productos químicos de limpieza se manipularán y utilizarán con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

LAVADO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Se tienen como equipos en el proceso de producción de alimentos aquellos indispensables para la obtención del producto, como son: basculas, tanques de

lavado de la materias primas, mesones de trabajo, Hornilla para la cocción, tanques, filtros de tratamiento del agua, cavas, refrigeradoras y congeladores.
Para el lavado y mantenimiento de los filtros, se realizará con una frecuencia mensual y se aplicará retro lavado con agua y sustancias desinfectantes con las concentraciones adecuadas.
Para el lavado de los otros equipos después de cada proceso, se procederá con un cepillo de cerdas suaves frotar para retirar los restos de suciedad acumulados durante el proceso de obtención de comidas, enjuagar con abundante agua y frotar las piezas con solución de Solución de cloro a concentración de 50 ppm, para su desinfección, dejar actuar y escurrir.

Se tienen como utensilios las canastas plásticas y recipientes utilizados en el proceso de producción las comidas; para su limpieza y desinfección se lleva a cabo el siguiente procedimiento:

- Prelavado con agua sola.
- Aplicar detergente y restregar con cepillo
- Enjuagar con abundante agua hasta retirar en su totalidad el detergente.
- Luego de enjuagar con agua sola sumergir por 5 minutos en Solución de cloro a 50 ppm, para su desinfección.

HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PISOS

Los pisos se lavarán con agua y jabón y luego se desinfectarán con solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón[1] y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilice otro tipo de desinfectante para efectos de rotación, se tendrán en cuenta las especificaciones de uso (concentraciones o diluciones etc.) que recomienda el proveedor.

HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TECHOS

Cada 8 días se hará desinfección de partes altas utilizando el desinfectante de acuerdo a las recomendaciones del proveedor.

Para efectos del Programa de Limpieza y desinfección se tendrán en cuenta las puertas ventanas, pisos, paredes, luminarias y demás objetos que constituyen la construcción.

HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PAREDES

Cada 8 días se realizará un aseo cuidadoso teniendo en cuenta lavar con cepillo las uniones entre pared y pisos; el procedimiento de limpieza se realiza con agua, jabón y desinfectante, con hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilicen otros desinfectantes deben tenerse en cuenta las respectivas especificaciones de uso (concentraciones, diluciones) Es importante que las uniones entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos estén sellados y tengan forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

[1]Partes por millón: 1 ppm = 1 mili equivalentes gramos de soluto/litro de solución

HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MESONES DE TRABAJO

Al finalizar el turno de trabajo el empleado debe organizar y dejar limpio su puesto de trabajo, lo cual incluye tanto la limpieza como la desinfección. Dicha rutina se realiza de la siguiente forma:

- ✓ Retirar material orgánico.
- ✓ Aplicar solución jabonosa y enjuagar con agua fría o caliente hasta eliminar la solución limpiadora.
- ✓ Aplicar desinfectante con atomizador, secar con una toalla desechable, aplicar de nuevo desinfectante.
- ✓ Dejar actuar por 10 minutos.

HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MALLAS PROTECTORAS, VIDRIOS Y ESPEJOS

- ✓ Se escobillarán las mallas con solución desengrasante.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente.
- ✓ Se limpiarán los vidrios y espejos retirando el polvo con un paño seco.
- ✓ Se roseará la solución limpiavidrios.
- ✓ Se frotará con un paño limpio y seco.
- ✓ Se retirará la solución con un paño suave, limpio y seco.

Además de lo anterior se debe tener en cuenta:

- ✓ Para la limpieza de las superficies de estantes de bodega se removerán las repisas cada 2 semanas.
- ✓ Para la limpieza de estantes de vajilla se realizará el aseo semanalmente, cuidando de mantenerlo limpio diariamente.
- ✓ La limpieza de baños, lavamanos, orinales y duchas se realizará 1 vez al día utilizando artículos de limpieza exclusivos para estas áreas (cepillos, traperos, paños, etc.)

DISPOSICIÓN DE ARTÍCULOS DE ASEO

- ✓ Los artículos de aseo serán exclusivos de cada área (ejemplo un trapero para el baño, otro para la cocina).
- ✓ Los traperos se sumergirán después de lavarlos en una solución desinfectante por 10 a 15 minutos después de cada uso.
- ✓ Los implementos se mantendrán separados de otros artículos y se renovarán cuando se hayan deteriorado.
- ✓ Los paños de cocina se usan exclusivamente para la labor que se decidió.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación y preparación de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. El equipo y los recipientes (excepto los recipientes o envases de un solo uso), que entran en contacto con el alimento; deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de superficies, la vigilancia y para facilitar, por ejemplo, la inspección de plagas y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

La empresa implementará un programa eficaz de mantenimiento preventivo para asegurar que el equipo se está manteniendo en condiciones de trabajo apropiadas y que el mismo no afecte al alimento. Esto también incluirá:

- ✓ Una lista de los equipos que requieren mantenimiento regularmente.
- ✓ Los procedimientos y frecuencias del mantenimiento (por ejemplo, la inspección del equipo, ajustes y reemplazo de partes), que se basarán en el manual de los fabricantes del equipo o en documentos equivalentes.

Los equipos contarán con un mantenimiento tal que asegure la ausencia de cualquier peligro físico o químico que sea potencial, por ejemplo, las' reparaciones impropias, el desprendimiento de pintura u óxido, la excesiva lubricación, etc.

Todas las operaciones de limpieza y desinfección estarán destinadas a reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

La limpieza y el saneamiento, cuando proceda, normalmente involucran:

1. Limpieza en seco;
2. Pre-enjuague (breve);
3. Aplicación del detergente (puede incluir fregado), entonces;
4. Post-enjuague; y
5. Aplicación del desinfectante.

Para una adecuada limpieza y desinfección de equipos y utensilios se debe tener en cuenta:

- ✓ Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente desmontables y accesibles para una adecuada limpieza y desinfección lo cual permite reducir el número de microorganismos y evita la contaminación de alimentos.
- ✓ Los utensilios deberán ser de material no tóxico ni corrosivo.
- ✓ La limpieza se realizará siempre de forma húmeda.
- ✓ Los equipos que tengan uso diario se limpiarán y desinfectarán diariamente.
- ✓ La limpieza y desinfección se realizará siempre con agua potable caliente y desinfectante.
- ✓ Cuando se haga uso de un utensilio de cocina para mezclar o revolver una preparación;
- ✓ Se debe lavar antes de usarlo para otro proceso.
- ✓ Para evitar que se propaguen infecciones en los grandes comedores se realizará la limpieza, esterilización y almacenamiento adecuado de recipientes, utensilios, cristalería, vajilla y cubertería.
- ✓ Se asearán utensilios y baterías de cocina después de cada servicio (desayuno, almuerzo y comida) al igual que se retirarán los alimentos y residuos que queden en las máquinas utilizadas para la elaboración o cocción de alimentos después de cada preparación.

➢ LIMPIEZA DE ESTUFAS

Se realizará el siguiente proceso de limpieza después de cada uso:

- ✓ Sobre la estufa tibia se esparcirá una solución desengrasante en toda su superficie.
- ✓ Se sumergirán todas las piezas removibles incluidas las latas recolectoras sobre una solución desinfectante.
- ✓ Con una esponjilla de acero, se frotarán todas las superficies.
- ✓ Se hará un enjuague con abundante agua caliente.
- ✓ Se dejara secar al aire libre o se usará un paño seco y limpio.
- ✓ Se ensamblarán las piezas que fueron removidas.

➢ LIMPIEZA DE LA CAMPANA

Los filtros de la campana y la campana se limpiarán mínimo una vez por semana:

- ✓ Se retirarán los filtros de la campana, se sumergirán en una solución desengrasante de 6 a 8 horas.
- ✓ Se sacarán y se enjuagarán con abundante agua limpia.
- ✓ Se dejarán secar al aire libre.
- ✓ Se instalarán nuevamente.
- ✓ Para la limpieza de la campana se esparcirá el desengrasante con ayuda de un atomizador.
- ✓ Se escobillará con un cepillo o se frotará con una esponja vigorosamente hasta que haga espuma.
- ✓ Se enjuagará con agua limpia.

➢ LIMPIEZA DE PICADORAS, MOLINOS, PELADORAS DE PAPAS, LICUADORAS, BATIDORAS Y BALANZAS

El lavado y desinfección se realizará después de cada uso:

- ✓ Se desconectará el equipo.
- ✓ Se desmontarán las piezas removibles.
- ✓ Se quitarán los residuos de alimentos que hayan quedado en las piezas movibles con ayuda de agua fría a presión o de un cepillo delgado.
- ✓ Se sumergirán en solución desinfectante por 10 minutos.
- ✓ Se enjuagarán con agua limpia.
- ✓ La base se limpiará con un paño humedecido en detergente y se frotará hasta quitar todas las impurezas.
- ✓ Con un paño limpio y absorbente se secará.
- ✓ Se instalarán nuevamente las piezas removibles.

➢ DE OLLAS, FONDOS Y SARTENES

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo, mano enguantada o chorro de agua.
- ✓ Se sumergirán y lavarán en solución detergente con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con abundante agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

➢ LIMPIEZA DE TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS DE COCINA

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo.
- ✓ Se lavarán y sumergirán en solución detergente y con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

➢ LIMPIEZA DE VAJILLA, CUBIERTOS, VASOS, BANDEJAS, UTENSILIOS

- ✓ Se eliminarán todos los residuos de alimentos con un cepillo o mano enguantada.
- ✓ Se sumergirán y se lavarán en solución detergente de acuerdo a la cantidad de grasa que contengan. Se comenzará por lo que tenga menos grasa.
- ✓ Se enjuagará con abundante agua limpia.
- ✓ Se secará al aire libre y se colocará de la siguiente forma:
  - Los vasos o pocillos boca abajo.
  - Los platos en posición vertical.
  - Los cubiertos lo más separados posible en los porta cubiertos.
  - Las bandejas en forma vertical.

Se retirarán del servicio los platos, bandejas, vasos y copas que estén agrietados o con melladuras, porque pueden tener un doble peligro: retener la suciedad y provocar lesiones. Si un utensilio cae al suelo, no se utilizará nunca sin haberlo lavado.

➢ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS DE MANIPULADORES

A. OBJETO

Establecer un procedimiento estandarizado del lavado de las manos de los manipuladores de alimentos para minimizar el riesgo de contaminación del producto.

B.MODO OPERATIVO

- Remangar el uniforme hasta el codo.
- Enjuagar las manos y el antebrazo hasta el codo.
- Frotar las manos con el jabón hasta que se forme espuma y extenderla de las manos hacia los codos.

- Cepillar cuidadosamente manos y uñas. El cepillo debe permanecer en una solución de desinfectante mientras no se use.
- Enjuagar bien en el chorro de agua desde las manos hacia los codos.
- Secar las manos con toalla de papel, y cerrar la llave usando toalla de papel.
- Desinfectar las manos en solución desinfectante.

➢ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS:

A. OBJETO

Establecer un procedimiento estandarizado para la limpieza y desinfección del los baños, con el fin de evitar la proliferación de plagas y contribuir a mantener la buena imagen del establecimiento.

B. ALCANCE

Se encuentran bajo el alcance de este procedimiento las actividades de limpieza y desinfección del (los) baño (s) de las cafetería.

C. MODO OPERATIVO

Desarrollo de la actividad

- El sistema de descarga de los inodoros deben funcionar en perfectas condiciones
- Dentro del baño deben instalarse recipientes con tapas y sus respectivas bolsas para residuos

- Limpieza y desinfección

2. Los lavamanos y los inodoros deben ser lavados con cepillo, agua con detergente (en pequeña proporción.) Se enjuaga bien y a continuación se desinfecta con la solución desinfectante, se deja 5 minutos y se enjuaga nuevamente.
3. Los pisos se refriegan con cepillo o escoba y se procede igual que con los inodoros y lavamanos.
4. Los azulejos de los baños se deben atomizar con solución de desinfectante pero más diluida, dejar cinco (5) minutos y luego repasar con un paño.

➢ **LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREA DE ALMACENAMIENTO DE BASURAS (PATIO)**

- **Superficies y Accesorios que se deben Higienizar:**
  - Pisos, Paredes y techos
  - Puertas.
  - Canecas de residuos

Procedimiento diario:

- Despejar área de canecas y desechos
- Lavado de canecas, superficies, paredes, pisos, rejillas y otros con detergente.
- Enjuague de superficies y accesorios con agua sola.
- Aplicación de desinfectante a todo lo lavado y dejar residual sin enjuague
- Énfasis en canecas, paredes, pisos.
- Lavado y desinfección de herramientas de aseo.

- Actualización de registro cumplimiento de labores plan higiene del área.

PROPUESTA DE LAS SUSTANCIAS A UTILIZAR EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los compuestos de limpieza y los agentes satirizantes o desinfectantes usados en los procedimientos de limpieza y desinfección estarán libres de microorganismos no deseables y serán inocuos y adecuados bajo las condiciones de uso.

Todas las sustancias de limpieza y desinfección deben poseer la ficha técnica de su uso y aplicación con la finalidad de que el producto actúe adecuadamente y no se realicen mezclas que puedan inhibir su acción.

En los anexos del presente documento se presenta el cuadro donde están las especificaciones técnicas del uso del hipoclorito de socio 5.25% para el lavado y desinfección básicos en un servicio de alimentos (ver Tabla: ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN)

NOTA:
Con el fin de asegurar y controlar la higienización diaria de las instalaciones se seguirá y diligenciará el 'FORMATO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES' (PS-LD-F1) y se tendrá en cuenta lo estipulado en las 'TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS'. Tanto el formato como las tablas se encuentran en los anexos del presente plan.

DURACION DE ELEMENTOS DE ASEO

ELEMENTOS DE ASEO	VIDA UTIL
Esponjas	5 días
Sabrás	5 días
Cepillos	1 mes
Escoba	3 meses
Trapero	2-3 meses

PROGRAMACIÓN

La empresa **ASADOS MONTERÍA** diseña y elabora las TABLAS correspondientes a la Limpieza y desinfección, las cuales sirven de base para la PROGRAMACIÓN y ejecución de las actividades relacionadas.

ANEXOS

1. FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (PS-LD-F01).
2. TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS Y USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN.

ANEXO 1 FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

SERVICIO DE ALIMENTACIO CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: PERIODO DEL AL

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
2	CAVA DE REFRIGERACION	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
3	CONGELADOR	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
4	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
5	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
6	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
7	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
8	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO								
9	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
10	PISO DE PREPARACION	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS								
11	PUERTAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
12	VAJILLAS	PERMANETE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
13	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
14	MESAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
15	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
16	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
17	PARRILLA	AL USAR	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
18	PAREDES DE OFICINA	SEMANAL	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
19	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
20	TANQUES ALMACENAMIEN	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
21	ESTIBAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
22	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
23	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS								

1. **ANEXO 2** TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS Y USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN.

AREA	AGENTE	PRODUCTO	BPM	DOSIS	TIEMPO
Pisos paredes y puertas	Desinfectante	comercial en polvo o Hipoclorito liquido 5%	200	10 L agua +125 ml 1 L agua + 4 ml	30 min
Mesón	Detergente	Comercial o en polvo o en liquido		10 L agua +125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Equipos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Ollas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1min
Cubiertos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Traperos Tablas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Frutas	Desinfectante	Hipoclorito 5%	50	1 L agua + 1 ml	5 min
Ambiente	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua +2ml	Aspersión

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS





2022

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

INTRODUCCION

El restaurante Asados Montería en el desarrollo de sus actividades de producción de alimentos genera residuos no peligrosos, pero entendemos que si no hay una adecuada clasificación y separación de estos residuos desde el origen, se multiplica la posibilidad de generar un gran impacto de forma negativa al ambiente, sobre todo cuando se mezclan los peligrosos con los no peligrosos; además si su manejo se realiza de forma inadecuada, se pueden dispersar contaminantes que crean riesgos para la salud pública, tanto al interior de la empresa como a los sectores aledaños

OBJETIVOS

- ✓ Presentar al personal y a sus usuarios un manual para el manejo adecuado de los Residuos Sólidos producidos en el desarrollo de las actividades propias del establecimiento.

- ✓ Implementación de un sistema de recogida selectiva de los residuos generados.

- ✓ Sensibilizar y capacitar al personal implicado en el manejo de los residuos, fomentando la cultura de la preservación del medio ambiente.

- ✓ Dar cumplimiento a las normativas existentes para el manejo de los residuos.

- ✓ Manejar los residuos sólidos y líquidos implementando las normas en la manipulación de estas clases de residuos, utilizando las herramientas necesarias y los métodos que permitan un adecuado manejo.

- ✓ Implementar los mecanismos necesarios para la remoción almacenamiento y tratamiento de residuos sólidos y líquidos, mediante la adopción de métodos tratados en el presente plan según los procesos y los residuos que se producen en cada uno de ellos.

- ✓ Adoptar esquemas necesarios e impartir las instrucciones necesarias a los usuarios del manejo adecuado que se le debe dar a los residuos sólidos y líquidos.

ALCANCE

Este plan se aplicará en todas las partes donde ASADOS MONTERÍA vaya a prestar los servicios de suministro de alimentos, de acuerdo a lo exigido en el pliego de condiciones y se encuentran bajo el alcance de esta instrucción las actividades de manejo y recolección de los residuos sólidos y líquidos en todas las áreas del establecimiento

3.DEFINICIONES:

- **Área externa de la empresa:** comprende las paredes, vías de acceso y el entorno del establecimiento.
- **Área interna:** comprende las áreas de recepción, Procesamiento, Almacenamiento, y Despacho, además del área de servicios,(Baños, vestier, Zona de artículos de aseo)

- **Higiene**: es el mantenimiento de las condiciones de limpieza de las instalaciones, maquinaria, equipos, personas u otros relacionados directa o indirectamente con la producción de pulpas de frutas, para evitar la contaminación con agentes externos que puedan hacerlos nocivos para la salud de los consumidores.

- **Limpio:** Exento de polvo, tierra o residuos; sin embargo, aun así puede haber contaminación.

- **Contaminación:** la presencia de cualquier materia objetable en el producto que ensucie, infecte o intoxique el alimento.
- **Basura:** Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal.

- **Desperdicio:** Es todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

- **Desecho:** Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

- **Entidad de aseo:** Se entiende por entidad de aseo la persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un Municipio de la

prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones, o Municipios directamente.

- **Residuo sólido comercial:** Es aquel que es generado en establecimientos comerciales.
- **Residuo sólido patógeno:** Se entiende por residuo sólido patógeno aquel que por sus características y composición puede ser reservorio o vehículo de infección.
- **Tratamiento:** Es el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

Aguas residuales: Aguas que contienen diversos residuos procedentes de la industria, de los núcleos de población humana o de actividades agropecuarias.

Almacenamiento: Toda operación con el propósito de depositar transitoriamente los desechos sólidos, en condiciones que aseguren la protección al medio ambiente y a la salud humana. Acumulación de los desechos sólidos en lugares de generación de los mismos o en lugares aledaños a estos, donde se mantienen hasta su recolección

Colector: Es la persona encargada de la recolección de los desechos sólidos.

Contenedor: Recipiente donde se depositan los desechos sólidos para su almacenamiento temporal o para su transporte.

Residuos sólidos: Conjunto de materiales sólidos de origen orgánico e inorgánico que no tienen utilidad práctica para la actividad que lo produce, es proveniente de las actividades domésticas, comerciales, industriales y de toda actividad que producida en la comunidad, con la excepción de los excrementos humanos.

Residuos líquidos: Son las evacuaciones producidas desde las instalaciones de un establecimiento en producción o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino final son los cuerpos de aguas receptoras.

Disposición final: Procedimiento para tratar o disponer en de manera segura en un lugar final los residuos sólidos, de tal manera que se conserve un equilibrio sanitario y ambiental seguro.

Generador: Todo individuo que al ejercer sus actividades genere residuos sólidos, ya sea productor, importador, distribuidor, comerciante o usuario. También es generador el poseedor de residuos sólidos peligrosos, cuando no se pueda identificar al generador real y a las instituciones gubernamentales a partir de la recolección.

Gestión de los residuos sólidos: Es toda gestión técnica – administrativa de planificación, coordinación, concertación, diseño, aplicación y evaluación de estrategias, políticas, planes y programas de acción en el adecuado manejo de los residuos sólidos.

Gestión integral: Conjunto de operaciones y procesos encaminados a la reducción de producción, generación y segregación en las fuentes y en las etapas de la gestión de residuos sólidos hasta su disposición final.

Lixiviado: Líquido que se ha filtrado a través de los residuos sólidos u otros medios y que ha extraído, disuelto o suspendido materiales a partir de ellos, pudiendo contener materiales potencialmente dañinos.

Manejo: Almacenamiento, recolección, transferencia, transporte, tratamiento, procesamiento, reciclaje, reutilización y aprovechamiento, disposición final.

Manejo de residuos sólidos: Conjunto de operaciones y procesos técnico-operativo de residuos sólidos que involucre manipulación, acondicionamiento, transporte, transferencia, tratamiento, disposición final o cualquier otro método técnico operativo utilizado desde la generación hasta la disposición final.

Manejo integral de residuos sólidos: Conjunto de procedimientos y normativas, financieras y de planeación aplicables a todas las etapas del manejo de residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final; basándose en criterios sanitarios, ambientales y de viabilidad técnico-económica para la reducción de la fuente.

Minimización: Acciones tendientes a reducir a lo más mínimo posible el volumen y peligrosidad de los residuos sólidos, mediante métodos preventivos utilizada en la actividad generadora.

Pirolisis: Descomposición de los residuos por acción del calor.

Reaprovechar: Volver a obtener un beneficio del bien, articulo o parte del mismo que constituye residuo sólido. Se reconoce como técnica de reaprovechamiento el reciclaje. Recuperación o reutilización.

Reciclaje: Toda actividad que permite reaprovechar un sólido mediante un proceso de transformación para cumplir su función inicial u otros fines. Es un proceso mediante el cual ciertos materiales de los residuos sólidos se separan, recogen, clasifican y almacenan para ser reincorporados como materia prima al ciclo productivo.

Recolección: Actividad de recoger y trasladar los residuos sólidos generados, al equipo destinado a transportarlos a las instalaciones de almacenamiento, transferencia, tratamiento, reusó o a los sitios de disposición final.

Recolección selectiva: Acción de clasificar, segregar y presentar segregada mente para su posterior utilización.

Recolección y transportación: Traslado de los residuos sólidos en vehículos destinados a este fin desde los lugares de almacenamiento hasta el sitio donde serán dispuestos, con o sin tratamiento.

Recolectores: Personas destinadas a la recolección de los residuos sólidos.

Recuperación: Actividades encaminadas a la recolección de materiales secundarios, ya sea por separación, des empaquetamiento, recogida o cualquier otra forma de retirar de los residuos sólidos algunos de sus componentes para su reciclaje o reusó.

Reducción en la generación: Es minimizar la cantidad de residuos generados que deberán ser evacuados. Esta reducción evita la formación de residuos mediante la fabricación, diseño, adquisición o bien modificado de los hábitos de consumo, peso y generación de residuos.

Relleno sanitario: Instalación destinada a la disposición sanitaria y ambientalmente seguro de los residuos sólidos en la superficie o debajo de la tierra, basados en los principios y métodos de la ingeniería sanitaria y ambiental.

Reutilización: Facultad de un producto o envase para ser usado en más de una ocasión, de la misma forma y para el mismo propósito para el cual fue fabricado.

Segregación: Proceso de selección o separación de un tipo de residuo especifico con el objetivo de clasificar por categoría el residuo sólido.

Tratamiento: Conjunto de procesos y operaciones mediante los cuales se modifican las características físicas, químicas y microbiológicas de los residuos sólidos, con la finalidad de reducir su volumen y las afectaciones para la salud de los seres humanos, los animales y la contaminación del medio ambiente.

Tratamiento o procesamiento: Es la modificación de las características físicas, químicas y biológicas de los residuos sólidos, con la finalidad de reducir acción nociva, controlar su agresividad ambiental y facilitar su gestión.

4. RESPONSABILIDADES

El responsable de este plan es el Titular del proceso 'Planeación y planificación de la ejecución del servicio', es decir la Subgerencia Técnico-Operativa, a quien le corresponden fundamentalmente las siguientes funciones:

Planear e implementar oportuna y correctamente cada uno de los diferentes aspectos para el aseguramiento y control de la calidad definidos para el desarrollo del plan de saneamiento.

Hacer seguimiento y control del desarrollo de todos y cada uno de los aspectos definidos en las diferentes etapas de la prestación del servicio a los usuarios.

Adoptar las modificaciones pertinentes para lograr los ajustes requeridos por los diferentes contratos según las especificaciones de los mismos.

5. POLÍTICAS

La empresa **ASADOS MONTERÍA** ha elaborado el presente plan de saneamiento, con el fin de realizar y prestar un servicio de alimentación que garantice, a las diferentes empresas o instituciones con las cuales contrate, la completa higienización de los alimentos.

Siguiendo los principios de seriedad que caracteriza a ASADOS MONTERIA se seguirán los parámetros y lineamientos señalados en el capítulo VI de la resolución 2674 de 2013, ya que este plan cuenta con los programas a) Limpieza e higiene personal, b) Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios, c) manejo de residuos sólidos y líquidos ; y d) Control de plagas y roedores, todo esto con el propósito de garantizar la calidad y sanidad de los alimentos suministrados al personal interno.

Este plan describe las medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, enseñando al usuario de este la calidad y eficacia del plan de saneamiento que se ha implementado.

La generación de residuos sólidos y líquidos es parte indisoluble de las actividades que realiza la empresa. Considerando que dentro de las etapas del ciclo de vida de los residuos sólidos y líquidos(generación, transportación, almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición final), los servicios de la empresa ASADOS MONTERIA constituyen el escenario principal en el que se desarrollan y se vinculan las diferentes actividades asociadas al manejo de los mismos, resulta esencial el tratamiento acertado de los temas y su consideración de forma priorizada en el contexto de las actividades de gestión ambiental, a través de los cuales se fortalezca el establecimiento de esquemas de manejo seguro que garanticen un mayor nivel de protección ambiental, como parte de los objetivos dentro del servicio de alimentación en función del perfeccionamiento de dicho servicio.

El plan de manejo de sólidos y líquidos sólidos y líquidos se entiende como un conglomerado de operaciones encaminadas a darles el destino más adecuado a los mismos desde el punto de vista medioambiental y de acuerdo con sus características, que incluyen, entre otras las operaciones de generación, recogida, almacenamiento, tratamiento, transporte y disposición final, teniendo en cuenta el manejo según el tipo de residuo, considerando que si son orgánicos se pueden biodegradar, lo que permite la multiplicación de microorganismos,

convirtiéndose en un foco de contaminación para los alimentos, con el riesgo de infección cuando los residuos ya han biodegradado y generado olores por su inadecuada disposición.

Todo lo expuesto anteriormente termina en que los residuos son arrojados en cualquier lado tienen los siguientes impactos ambientales sobre la naturaleza y los seres humanos.

- Proliferación de roedores, moscas e insectos varios, bacterias patógenas, animales y fetos muertos, generando focos de infección de alta peligrosidad para el ser humano, además de los malos olores que genera la putrefacción de materia orgánica.
- Elementos contaminantes peligrosos como metales pesados, pilas, drogas y sustancias químicas peligrosas; residuos patológicos como pañales, jeringas, apósitos femeninos, medicamentos vencidos, gasas y vendajes usados; alimentos vencidos, etc. Los cuales son ingeridos por animales sueltos.
- Lixiviados que se generan de la descomposición de la materia orgánica depositada en las basuras y que con motivos de las lluvias pasan las distintas capas de la superficie terrestre contaminando las aguas que se encuentran en su recorrido subterráneo.
- Infecciones de todo tipo ocasionadas por accidentes en la manipulación inadecuada de la basura por parte del personal encargado.

6. GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Esta gestión comprende el conjunto de actividades relacionadas con la generación, separación, movimiento interno, almacenamiento temporal, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final.

Se realiza de manera Interna y externa, la externa es la realizada por la empresa encargada de la recolección y destino final y la interna es la realizada por el establecimiento.

❖ *PLAN INTEGRAL DE GESTION DE RESIDUOS*

-Fuentes generadoras:

Las fuentes generadoras de Residuos sólidos son:

AREAS	TIPO DE RESIDUOS	COLOR CANECA
Administración	Reciclables	Blanco - Azul
Proceso	Orgánicos – Ordinarios Inertes - Reciclables	Blanco – Azul – Verde-Roja
Patio	Ordinarios Inertes – Reciclables	Blanco - Azul

-Identificación y Determinación de Cantidad generada:

TIPO DE RESIDUO	
ORGANICOS	Residuos de Alimentos Hojas y vegetales
ORDINARIOS INERTES	Papel sucio, toallas de mano, papel higiénico, bombillos.
RECICLABLES	Papel, cajas de cartón
PLASTICO, VIDRIO, LATA	Envases plásticos, Bolsas plásticas, Envases de Vidrio, Latas

❖ Determinación de Responsables de la Recolección interna y ruta de evacuación.

El personal responsable del aseo realiza la recolección interna de las bolsas que contienen los desechos en las canecas satélites ubicadas en los sitios generadores y las transportan hasta el área de almacenamiento temporal donde son colocadas en los tanques contenedores, desde donde son retiradas para la empresa de aseo.

❖ Desarrollo de la Actividad:

En cada sección generadora de residuos se ubicarán recipientes desechables y reutilizables perfectamente identificados, de acuerdo con el código de colores.

Todos estos recipientes para almacenamiento temporal de Residuos deben estar rotulados y con el nombre de la sección a la que pertenecen y la clase de residuo que contienen.

-Código de Colores:

El código de colores es el siguiente:

Verde: Residuos ordinarios y biodegradables (residuos de alimentos, jardines, zonas verdes).

Blanco: reciclable, cartón, papel, textiles.

Azul Plástico, vidrio, latas.

Roja: Papel higiénico, residuos biológicos.

-Recipientes reutilizables (Canecas): Forma cónica liviano, resistente, anticorrosivo, interior liso, tapa hermética con ajuste de pedal, provisto de asas, con capacidad no superior a 8 kilos.

-Desechables (bolsas): Material plástico de alta densidad, calibre de 1 a1.6 mm, tamaño ajustado al de la caneca, de tal manera que recubra el borde externo de la misma, de capacidad no superior a 20 kilos.

❖ *Lugar de Almacenamiento Temporal:*

En el patio, está el almacenamiento temporal, el cual posee las siguientes características:

- De uso exclusivo para almacenar residuos sólidos y está debidamente señalizado.

- Cubierto para protección de aguas lluvias.
- Elementos que impidan el acceso de vectores, como roedores.

Este es un almacenamiento temporal antes de su recolección por parte de la empresa de aseo.

La recolección se realiza diariamente.

El almacenamiento temporal se realizará en canecas de colores identificadas de acuerdo con el tipo de residuo y con capacidad de 20 kilos donde se depositarán las bolsas retiradas de las canecas ubicadas en los sitios generadores.

7. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO.

7.1 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Según el tipo de material de residuo, los residuos sólidos se pueden clasificar en orgánicos e inorgánicos. Los orgánicos son biodegradables y tienen la capacidad de ocasionar procesos de descomposición. Cuando estos se acumulan posibilitan la multiplicación de microbios y plagas, convirtiéndose en potenciales fuentes de contaminación del aire, agua y suelo. Algunos residuos orgánicos son: Restos de comidas, papel de todo tipo, cartón, textiles, gomas, cuero, madera, etc.

Por otro parte los residuos inorgánicos se componen de elementos como latas, botellas, metales, plásticos y otros productos de uso cotidiano de origen industrial, los cuales tardan mucho tiempo en desintegrarse o nunca se descomponen, y por eso se les llama no biodegrablables. Se hace necesario aclarar que todo residuo sólido o semi-sólido es aquel resultante de cualquier proceso en la preparación alimenticia que no vaya a ser utilizado, recuperado o reciclado en el mismo establecimiento.

7.1.1. PROCEDIMIENTO.

Para un adecuado manejo de residuos sólidos es necesario:

7.1.1.1. Clasificación de los residuos sólidos según su disposición final.

Todos los residuos sólidos obtenidos en el proceso de elaboración y producción de los alimentos son separados según la naturaleza del residuo y depositada de manera inmediata en los recipientes colectores de residuos sólidos.

Se clasifican en reciclables y no reciclables.

1) **Reciclables o aprovechables:** Son los residuos no patógenos que presten ventajas de tipo económico, tendrán adecuada clasificación y almacenamiento. Deben prestar la posibilidad de ser reutilizados para la elaboración de otros productos por ejemplo vidrio, papel, cartón, etc.
2) **No reciclables o desechables:** se encuentran en este grupo los productos de actividades diarias como sobras, cascaras de alimentos, etc.

Deberá vigilarse la eficacia y eficiencia de los sistemas de saneamiento, verificarlos periódicamente mediante revisiones previas ó tomando muestras microbiológicas del entorno y de las superficies que entran contacto con los alimentos y examinarlos con regularidad para adaptarlos a posibles cambios de condiciones.

7.1.1.2. Señalización.

El área destinada para la recolección y separación de los residuos sólidos producidos en el servicio de alimentación estará debidamente señalizada y los colectores o recipientes deben estar identificados con rótulos marcados clara y visiblemente; Los rótulos deben estar en la parte externa de los recipientes adheridos a los mismos o en algún lugar externo, de tal forma que permita la respectiva identificación fácilmente.

7.1.1.3. Manejo interno de residuos sólidos generados en el servicio de alimentación.

Hay que tener en cuenta en que etapas del proceso se producen los residuos sólidos y cómo será su disposición. Razón por la cual enumeraremos las etapas del proceso y el tipo de residuo que se puede producir.

1) **Selección y clasificación de la materia prima:** Residuos inorgánicos como plásticos; residuos orgánicos como cartón, cabuyas, papel, frutas y verduras no aptas para

producción por no encontrarse en perfecto estado. Los residuos obtenidos en esta etapa se pasan directamente al área de residuos sólidos.

2) **Lavado y pelado:** Residuos orgánicos de frutas y verduras al ser peladas y acondicionadas para el proceso productivo. Estos residuos se recolectan después de terminar el proceso y se pasan al área de los residuos.
3) **Elaboración y transformación de los alimentos:** Los residuos obtenidos en esta etapa pueden ser inorgánicos como envolturas de los diferentes ingredientes y especias. Estos residuos se disponen en una de las canecas que se encuentran dentro del área de proceso para luego ser llevados al área de los residuos sólidos.
4) **Fritura:** En este proceso el residuo obtenido es aceite quemado, el cual debe ser depositado en recipientes para su posterior eliminación, ya que no se puede evacuar por el sistema de alcantarillado sino recolectado en recipientes de aceites perfectamente tapados. El almacenamiento transitorio es en la zona de residuos para que sea recogido diariamente y evacuado del área del servicio de alimentación.
5) **Servicio de alimentos:** En esta etapa no se genera residuos.
6) **Lavado y desinfección de equipos y utensilios:** Los restos de comida que quedan en los equipos y utensilios son retirados por las personas destinadas para tal fin, con sus respectivos guantes, ya que no pueden ser manipulados con las manos. Los residuos obtenidos antes de disponer del lavado son recolectados y depositados de manera inmediata en el área de residuos sólidos.
7) **Lavado y desinfección de menaje:** en esta etapa se debe hacer el descontaminado del menaje que no es más que el retiro de restos de comida de la vajilla antes de ser lavada y desinfectada. La comida retirada es depositada en un recipiente y posteriormente depositada en el área de residuos sólidos.

La desinfección de los equipos y utensilios se realizara con soluciones diluidas de hipoclorito al 5.25% que son explicadas en el programa de limpieza y desinfección.

En el interior de área de preparación de los alimentos los residuos no podrán estar más de una hora; estos residuos son los que se producen en las distintas etapas del proceso productivo; luego todos los residuos son depositados en el área de residuos sólidos donde solo podrán permanecer por un tiempo prudente; dichos residuos son recolectados y estarán dispuestos de tal manera que no tengan que ser manipulados directamente evitando el contacto directo hasta que puedan ser llevados finalmente a los depósitos de almacenamiento o retirados fuera del mismo.

En el área de preparación de alimentos es necesario implementar una trampa de grasas para los residuos semi-sólidos que se pasan, esto con el fin de garantizar la recolección completa de los residuos sólidos y dejar los residuos líquidos fluir hasta el sistema de alcantarillado.

Cuando quede comida que no esté en estado sólido o se produzca cualquier otro tipo de residuo en esta etapa, se debe realizar un percolado de estos alimentos antes de ser depositados en el área de residuos sólidos, en las áreas de lavado teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Se toma el alimento semi-sólido que se va a desechar y se pasa por un colador con el propósito de separar la parte sólida de la parte líquida. Como el alimento no se encuentra en fase totalmente líquida se disolverá con la ayuda de agua cuando esté pasando por el colador.
- Los residuos sólidos que quedan en el colador se pasan directamente al área de residuos sólidos y todo lo que pasa por el colador es recibido por el sistema de alcantarillado.

Dentro del proceso productivo de clasificación, elaboración, producción y servido de los alimentos se cuenta con personal que desarrolla actividades de limpieza por lo que este personal está pendiente de los residuos que se van produciendo en las diferentes etapas; este personal clasifica los desechos y los deposita en el área de almacenamiento transitorio de residuos sólidos.

-Disposición de basura y desperdicios.

La basura y cualquier desperdicio deben ser transportados, almacenados y dispuestos de manera que permita minimizar el desarrollo de olores, para evitar que los desperdicios se conviertan en un atractivo para el refugio o criadero de insectos y plagas, evitando la contaminación de alimentos, superficies en contacto con alimentos, suministro de agua y superficies del terreno.

Para la disposición de basuras se deben utilizar recipientes adecuados en tamaño de acuerdo con la cantidad de desperdicios diaria que se obtenga de los procesos.

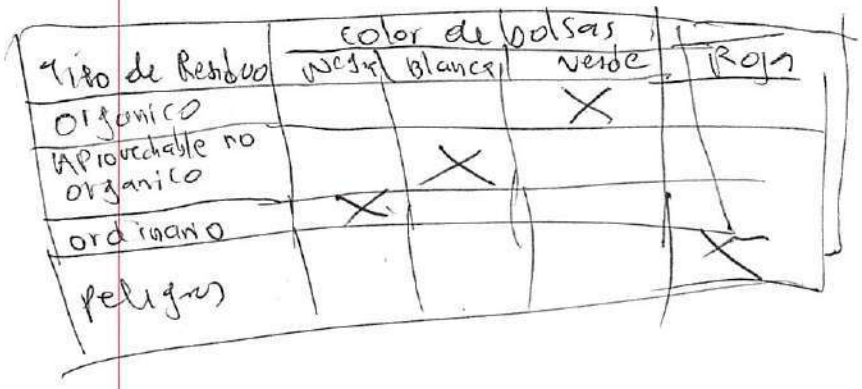
Los recipientes adecuados para el manejo de residuos deben ser de material lavable y con tapa (plástico, Acrílico, contenedores de basura) se deben colocar en lugares alejados de los centros de producción siendo estos coadyuvantes de la proliferación de plagas.

Los residuos se deben manejar según la legislación de sanidad, separados los orgánicos, los inorgánicos, los infectados o material contaminado.

Para la clasificación anterior se debe tener en cuenta que para su separación se deben utilizar identificadores por color en bolsa plástica con el fin de que el proceso de retiro de las áreas sea más fácil y de menos peligro de contaminación. Las empresas públicas de salubridad y aseo realizan esta recolección y de acuerdo con la clasificación optimizan y eliminan más fácilmente los peligros de contaminación ambiental.

-CLASIFICACIÓN DE BASURAS POR COLOR.

RESIDUOS ORGÁNICOS
RESIDUOS INORGÁNICOS
RESIDUOS CONTAMINADOS
VIDRIO
BOLSAS VERDES
BOLSAS NEGRAS
BOLSAS ROJAS
BOLSAS BLANCAS



7.1.1.4 Almacenamiento.

El almacenamiento es transitorio, si la empresa de aseo encargada presta el servicio de recolección diariamente, evitando la biodegradación. Los residuos serán almacenados en recipientes destinados para tal fin y perfectamente identificados con cierre hermético y bolsa plástica en su interior.

Los recipientes para basuras y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deberán ubicarse en lugares lejanos a la preparación, almacenamiento o consumo de alimentos.

7.1.1.5. Limpieza y desinfección.

La zona y área de servicios y preparación de alimentos se someterán a aseo diario, fumigación y desinfección. Los recipientes utilizados para el almacenamiento transitorio tendrán un adecuado sistema de protección que impida el acceso de insectos, roedores y otros y después de ser desocupados cuando se haya hecho la recolección se debe hacer la limpieza y desinfección. La fumigación será realizada periódicamente por una empresa contratada para ello; dicha periodicidad está especificada en el cronograma de fumigaciones el cual se presenta en el programa de control de plagas.

• Tal como se había mencionado anteriormente, el personal encargado de vaciar los desperdicios al recipiente deberá utilizar guante de caucho o alguna herramienta que evite el contacto con ellos; por ningún motivo hará operación directa con la mano. Dicho personal no tendrá asignado simultáneamente otra tarea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.

Los recipientes se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen y, como mínimo, una vez al día. La limpieza de los recipientes se debe hacer con agua potable caliente y detergente y después se deben desinfectar. Con la limpieza y desinfección de los recipientes se eliminarán los residuos de basura que puedan haber quedado al sacar las bolsas.

Como ya se mencionó anteriormente la desinfección se hará con Hipoclorito al 5.25 % en soluciones diluidas según las concentraciones recomendadas para los equipos y utensilios.

Los recipientes se deben colocar en puntos de fácil acceso, pero que no supongan un riesgo de contacto con los alimentos.

Después de manipular o sacar la basura se deben lavar las manos y por ningún motivo se deben manipular alimentos si el personal encargado no cumple con las normas de higiene y seguridad alimentaria.

7.1.1.6 Recipientes para los desechos y las substancias no comestibles

Los recipientes para los residuos, subproductos y substancias no comestibles, estarán identificados según el tipo de residuo. Deben estar construidos adecuadamente y, cuando proceda, hechos de material impermeable y con tapa. Los restos de alimentos permiten la multiplicación de microorganismos y atraen insectos y roedores, por eso se hace énfasis en la importancia del uso adecuado de los colectores para evitar la contaminación.

7.2 MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Uno de los factores contaminantes del medio ambiente, son los residuos líquidos, puesto que contienen sustancias orgánicas disueltas y en suspensión que inciden negativamente sobre la flora y fauna acuáticas localizadas en los diferentes cuerpos de agua (lagos, lagunas, ciénagas, ríos, quebradas, humedales y otros).

La mejor estrategia para minimizar el impacto negativo debido a un manejo inadecuado de los vertimientos líquidos, radica fundamentalmente en su caracterización en el origen o fuente.

- ✓ **DESINFECCIÓN DE RESIDUOS**

Todos los residuos al nivel de prevención realizan un proceso de desinfección con el fin de inactivar el crecimiento de microorganismos y el nivel de descomposición al nivel de residuos orgánicos con desinfectantes a concentraciones de 5000 partes por millón en sustancias como el hipoclorito de sodio el más usado en la comunidad trabajada.

La desinfección de los residuos se realiza por aspersión dentro y fuera de sus empaques y en las áreas de recolección de basuras se debe realizar entre tres u cuatro veces por día.

Preparación de la solución:
10 CC hipoclorito de sodio x 1 litro de agua

7.2.1. PROCEDIMIENTO

En las diferentes etapas del proceso productivo, en el servicio de alimentación o "Rancho", los residuos líquidos se producen durante el desarrollo de las actividades del lavado no solo de materias primas sino también de equipos, utensilios y menaje. Para el manejo de este tipo de residuos se tienen en cuenta:

Lavado y pelado: En esta etapa se producen residuos líquidos proveniente del lavado de las materias primas como las frutas y verduras; en el área del rancho del establecimiento se debe contar con una trampa de grasas con el fin de que las aguas provenientes de este procedimiento pasen por la trampa y las aguas que pasan por los filtros ya sean dirigidas hacia el alcantarillado libres de residuos sólidos.

Lavado y desinfección de equipos y utensilios: Como se expuso en la disposición de residuos sólidos, se retiran primero todos los sólidos que están presentes en los equipos y utensilios después de realizar la transformación de los alimentos; los líquidos provenientes del lavado tienen el mínimo de residuos sólidos que son atrapados en el caso de los equipos por las rejillas de desagüe que se encuentran distribuidos en el interior de las áreas de producción.

Lavado y desinfección de menaje: Se debe hacer el "descomidado" del menaje, que obedece al procedimiento de retirar los restos de comida de la vajilla antes de ser lavada y desinfectada. La comida retirada es depositada en un recipiente y posteriormente depositada en el área de residuos sólidos, para proceder con el lavado y la desinfección, los líquidos obtenidos al desarrollar este procedimiento tendrán el mínimo de carga de sólidos y de igual forma esta actividad se llevará a cabo en los lavaplatos donde el agua pasa primero por la trampa de grasas que debe proveer el mismo establecimiento.

7.2.2. MANEJO DE AGUAS RESIDUALES

En el manejo y control de las aguas residuales se plantea como sistema de tratamiento la utilización de trampas, que debe ser construido o adecuado en los centros de servicios de alimentos. En caso de que las instalaciones posean una

infraestructura adecuada para el manejo de las aguas residuales, no será necesaria la construcción de la trampa.
El tratamiento primario se desarrolla en cuatro etapas como se describe a continuación:
En la primera etapa, se hace la remoción de grasas mediante una trampa de grasas, dispuesta por el establecimiento.
En la segunda etapa, el efluente resultante pasa por un pozo séptico conformado por cámaras separadas, en el cual se llevan a cabo procesos de digestión y decantación de las aguas.
En la tercera etapa, el efluente del pozo séptico es tratado en un digestor - percolador de lecho fijo (filtro anaeróbico) en donde se produce la descomposición final de materia orgánica carbonácea.

En la cuarta etapa, el efluente del filtro anaeróbico pasa por un campo de infiltración, el cual recibe directamente el efluente y lo dispone en el suelo mediante una serie de zanjas convenientemente localizadas, allí el agua se percola permitiendo su oxidación y disposición final.

Las aguas residuales generadas en este servicio de alimentación, luego de pasar por rejillas y por la trampa de grasas, son manejadas por la red de alcantarillado de la ciudad, pero en las áreas destinadas para el lavado de materia prima, utensilios y menaje se instalará una trampa de grasas que cumplen las funciones básicas de la separación de sólidos y grasas del agua que es vertida a la red de alcantarillado de la ciudad.

7.2.3 TRAMPAS DE GRASAS (para el establecimiento donde existe)

El sistema de separación de grasas y aceites de Industrias ha sido diseñado para eliminar el problema de grasas, aceites e hidrocarburos en las descargas hacia el alcantarillado público y masas de aguas superficiales, siendo además altamente eficiente en el abatimiento de sólidos en suspensión.

7.2.3.1 Descripción general de las trampas:

Como muchos encargados y gerentes de establecimientos de servicio de alimentos tienen conocimiento, la acumulación de grasa dentro de la instalación de cañerías de desagüe es una seria causa de problemas de obstrucción de dichos sistemas. Estos problemas hacen peligrar las operaciones normales, a la vez que originan riesgos sanitarios y de seguridad en tales establecimientos, así como violan la normativa vigente de residuos industriales líquidos. Ahora, con la instalación

apropiada de un sistema para la remoción de grasa y aceites, este problema puede quedar eliminado. Esto redunda en menos "tiempo de detención" en aquellas áreas destinadas a preparación de alimentos que en el pasado se han visto regularmente afectadas por este tipo de problema. El empleo del sistema garantiza que las costosas sobrecargas del alcantarillado, junto con las consiguientes multas, cesan o quedan eliminadas mediante la eficaz separación y remoción de la grasa y del aceite, que se recuperan están virtualmente libres de agua, por lo que se pueden vender directamente a alguna empresa local dedicada a ese servicio de conversión o reciclado (jabones).

La grasa y los aceites colectados son retirados periódicamente, desde el tanque de acumulación, por su compacto tamaño; las trampas de grasa pueden instalarse allí donde se originan los problemas relacionados con la grasa. Puede también dar servicio a equipo especializado para procesamiento de alimentos y a otros tipos de operaciones industriales. Estos sistemas están diseñados para dar pre-tratamiento a flujos de alto volumen provenientes de un servicio instalado. Todos los sistemas deben estar diseñados para que personal no especializado pueda fácilmente operarlos y hacerles mantenimiento, que permita mantenerlos en óptimo funcionamiento y rendimiento.

7.2.3.2. Función:

El objeto de la trampa de grasas, es permitir por medio de una cámara en la parte superior de la caja, la separación de grasas, las cuales luego se pueden remover por flotación.

6.2.3.3. ¿Cómo Operan las Trampas de Grasa?

Las trampas de grasa son un sistema totalmente diseñado y construido para separar la grasa y aceite de las aguas residuales.

Dicha grasa y aceites así separados quedan atrapados dentro del tanque de acero inoxidable (preferiblemente), dejando pasar por el sistema el agua "limpiada" que va a la alcantarilla. Se puede emplear las trampas en aplicaciones muy variadas, que van desde las operaciones en restaurantes y de procesado de alimentos hasta numerosos y diferentes tipos de aplicaciones industriales.

7.3. CAPACITACION DEL PERSONAL

El personal que labora dentro de las instalaciones del establecimiento recibirá capacitaciones continuas en el Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con el fin de que las rutinas y procedimientos descritos en dicho programa sean ejecutadas de manera correcta, haciendo continuidad a las labores que realizan las personas encargadas de la recolección de los residuos sólidos en el interior del establecimiento. Para una mayor ilustración remitirse al Plan de capacitación.

8. PARAMETROS DE VERIFICACION: CONTROL DE REGISTROS

Los desechos sólidos son depositados convenientemente en la zona destinada para ellos y son sacados de la zona respectiva de forma periódica (diariamente), de tal manera que se evite la proliferación de insectos, roedores y artrópodos.

Dichas acciones no ameritan la elaboración de registros, pero sí la supervisión continua del Administrador de Punto, de manera que la verificación de estas acciones se desarrolla permanentemente.

9. PROGRAMACION

ASADOS MONTERIA tiene determinado que los desechos sólidos se recogen permanentemente, varias veces durante el día, en la medida en que se vayan aplicando los procedimientos de limpieza y saneamiento. Ello no amerita elaborar ninguna tabla de programación., dado que también se establecen funciones y responsabilidades, las cuales son fortalecidas en las capacitaciones al personal y son supervisadas continuamente.

10. ANEXOS (FORMATOS Y OTROS)

De acuerdo con lo aclarado en los dos puntos anteriores, no ameritan formatos ni tablas en el desarrollo del presente programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.

CERTIFICACIÓN PARA ACREDITAR EL PAGO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL YAPORTES PARAFISCALES

Señores:
SENA –CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
Ciudad MONTERIA

Con el fin de acreditar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002, bajo la gravedad de juramento,

CERTIFICO

Que ASADOS MOMONTERIA / JULIO CESAR CARE GAVIRIA
NIT 78708824-6

Ha cumplido en forma oportuna y completa con los aportes y demás obligaciones legales del periodo comprendido entre el 28 de marzo hasta el 31 de agosto 2022, que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social cuando a ello ha habido lugar, en cuanto a salud, pensiones y riesgos laborales y cuando ha sido del caso con los aportes del Servicio Nacional de Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar, e igualmente se encuentra a paz y salvo con el pago de salarios, prestaciones sociales, honorarios y demás emolumentos laborales, en relación con mis empleados por un periodo no inferior a seis (6) meses anteriores a la presentación de esta certificación, o sea 31 AGOSTO de 2022.

ACTÚO EN MI CALIDAD DE:
Revisor Fiscal_____Tarjeta Profesional No._____
Representante Legal _____
Proponente Persona Natural ___X___

_____
Nombre de la persona que suscribe la presente certificación: JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Documento de identidad 78.708.824 De Montería



Firma_____Ciudad Montería, 12 SEPTIEMBRE 2022.

Nota: Esta certificación debe firmarla el Revisor Fiscal si la empresa está obligada a tenerlo, de lo contrario la firma el Representante Legal. Para el caso de personas naturales la firma el mismo proponente.

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS**	invima	
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	10-12-05-14	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:
Restaurante ☐ Cafetería ☑ Panadería ☐ Fruteria ☐ Comidas rapidas ☐ Comedores ☐ Cuál _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Asados Montería
* CÉDULA / NIT	78708824-6
* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	//
* NOMBRE COMERCIAL	Asados Montería
* DIRECCIÓN	Km 42 Variante Gra-Puerto
MATRÍCULA MERCANTIL	59985
* DEPARTAMENTO	Cordoba
* MUNICIPIO	Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☑ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál Santo Asado

TELÉFONOS	310 6000458
FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	asadosmontero22@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Julio Cesar Core Covino
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 78708824
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Julio Cesar Core Covino
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 78708824
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 41 A 10.02/B. Urbina. Asados
* DEPARTAMENTO	Cordoba
* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	4:30 am - 7:00 pm L-V
* NÚMERO DE TRABAJADORES	9

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2017-07-01	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	91,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 - 16 / 7810720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

Escaneado con CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	1	0	Se evidencia bordes en paredes y pisos
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolucion 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2.5	0	Se evidencia un equipo en mal estado C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	3.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9.5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 35. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	7	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 – 16 / 7810720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Escaneado con CamScanner

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 59. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	2.5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	7	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 18, Resolución 2674/2013 Artículo 28.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
95,5	X FAVORABLE	90 – 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 - 16 / 7810720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Escaneado con CamScanner

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 011 del mes de Mayo del año 2022 en la Ciudad de Montería.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
C.C. No.		C.C. No.	
Cargo:		Cargo:	
Institución:		Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Jexis Almanza Contrera	Nombre:	
C.C. No.	1067909241	C.C. No.	
Cargo:	Jefe de cocina	Cargo:	

Escaneado con CamScanner

ALMACENMIENTO DE MATERIAS PRIMAS







CUENTA DE COBRO

MONTERÍA - 30 DE JULIO 2022

SEÑORES ASADOS MONTERÍA Y/O JULIO CESAR CARE GAVIRIA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 78.708.824

Debe a
Asociación sembradores de desarrollo hortofrutícola de pueblo bujo UEF 3
TIERRA DE ZAPALLO
NIT 900997150-1

La suma de NUEVE millones de pesos ($9.000.000).

Por concepto de venta de suministro de productos agrícolas para consumo humano tales como Plátano, yuca, ñame, coco, ají, frutas, ahuyama, berenjena.

Domingo Enrique Pérez Doria
CC. 6.892.580.

REPRESENTANTE LEGAL

ACEPTADA

_____

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824

ESTRATEGIAS PARA PREVENIR LA Y DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS EN LA CAFETERIA SENA- ASADOS MONTERIA EN EL MES DE MAYO DE 2022

ESTRATEGIAS A FIN DE REDUCIR LAS PDA

- Planificar un menú semanal de acuerdo a la cantidad de personas que van a recibir el servicio.
- Hacer lista y compras de los productos necesarios incluidos en el menú de la semana
- Almacenar adecuadamente los alimentos
- Diferenciar entre la fecha de vencimiento y de consumo
- Congelar correctamente los alimentos
- Calcular adecuadamente las cantidades de comidas en cada servicio.
- Almacenar los alimentos más viejos delante de los nuevos
- Aprovechar los alimentos restantes en otra comida.
- Haga uso de los alimentos desperdiciados
- Empiece por lo pequeño, las cosas pequeñas tienden a desperdiciarse mas
- Comprender el etiquetado de los alimentos
- Compre solo lo que necesita o vaya a utilizarse en el menú semanal

ASADOS MONTERIA, en su implementación de estrategias acerca de la prevención de la perdida y desperdicio de alimentos. Separa, los que son desechos vegetales y de tubérculos de los restos de comidas o lavazas. los primeros van a los contenedores de basuras, los recoge el carro recolector de la zona del restaurante central ASADOS MONTERIA y las lavazas o desechos de alimentos se regalan a personas que tienen animales. ASADOS MONTERIA, quiere que en conjunto con el CENTRO AGROPECUPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR se pueda usar e implementar y aprovechar con los residuos de los desechos de alimentos o desperdicios de alimentos que arroja el restaurante en los días de sus servicios, en el sistema de compostaje ya que es una alternativa de gestión ambiental. Por lo que los residuos orgánicos son un problema ambiental que requiere de alternativas como el compostaje, que permita reducir la cantidad y aprovechar el contenido nutricional de la fracción orgánica para el suelo o los sembrados.

Atentamente

Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 787088245 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Glosario

Pérdidas y desperdicio de alimentos: Las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) hacen referencia a una disminución de la masa de alimentos destinados originalmente al consumo humano, independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo.

Las pérdidas de alimentos: hacen referencia a una disminución de la masa de alimentos destinados originalmente al consumo humano, independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria antes del ámbito de consumo. El desperdicio de alimentos hace referencia a los alimentos apropiados para el consumo humano que se descartan o se deterioran en el ámbito del consumidor, independientemente de la causa.

La pérdida o el desperdicio de la calidad de los alimentos (PDCA): se refiere a la disminución de un atributo cualitativo de los alimentos (nutrición, aspecto, etc.) debido a la degradación del producto en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo.

CAUSAS DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y FACTORES QUE LOS PROPICIAN

La determinación de las causas de las PDA es primordial para encontrar soluciones que permitan reducirlas y a fin de establecer las prioridades para la acción.
Al hacerlo, se observa que todas las causas no se encuentran exactamente en el mismo nivel. Algunas causas de PDA son “inmediatas”, los alimentos a lo largo de la cadena, pueden provocar su pérdida o que se echen a perder.