



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
ALCANCE.....	3
OBJETIVO GENERAL.....	4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	4
MARCO LEGAL.....	5
MARCO CONCEPTUAL.....	7
METODOLOGÍA.....	10
SUSTANCIAS PELIGROSAS.....	12
CONTENIDO DE LAS HOJAS DE SEGURIDAD.....	12
ROTULACIÓN DEL PRODUCTO.....	13
PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA EMPRESA.....	15
ALMACENAMIENTO.....	15
PRINCIPALES MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL.....	17
SANEAMIENTO BÁSICO.....	17
CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS.....	17
GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS.....	18
RESIDUOS GENERADOS EN EL CLUB HOTEL YAJAIRA.....	19
INSTALACIONES SANITARIAS.....	20
CALIDAD DE AGUA.....	20
REVISIÓN Y AJUSTE.....	20
OBSERVACIONES.....	21



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

INTRODUCCIÓN

En todas los establecimientos de trabajo existe un programa de orden y aseo que está comprometido directamente con la satisfacción de los clientes, enfatizado en el talento humano, el entorno, la salud, seguridad, y bienestar de toda una empresa, con el fin de apartar materiales en desuso, acondicionando de manera higiénica los ambientes, optimizando el desempeño de la población trabajadora procurando la sana convivencia, y hábitos de trabajos seguros y productivos.

A su vez, el manejo de sustancias químicas es importante **RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ"** las utiliza como productos de aseo; para esto se debe tener conocimiento básico en el manejo de los mismos, su almacenamiento, transporte, disposición final y procedimientos de emergencia. Paradójicamente a lo que se piensa, las empresas con actividades diferentes al sector químico, son las que reportan un mayor número de accidentes debido al inadecuado uso de sustancias, para lo cual contribuye la implementación de las hojas de seguridad que son entregadas por los proveedores.

En dicho programa, el bienestar de la población depende de las estrategias de saneamiento básico, ya que nos permite identificar las necesidades básicas y dar soluciones a los problemas de saneamiento en las empresas condicionadas en términos económicos, sociales y ambientales por el manejo inadecuado de agua, alimento y una disposición incorrecta de los residuos sólidos y excretas.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

JUSTIFICACION

Para **RESTAURANTE BAR “EL MIRADOR DEL SUMAPAZ”** es de gran importancia asegurar y mantener el más alto grado de bienestar en sus trabajadores el cual se logra con el Programa de Orden y Aseo, Sustancias Químicas y Saneamiento Básico para contribuir con la mejora continua, disminuyendo las estadísticas de accidentalidad causado por las condiciones deficientes que se llegan a presentar.

Al implantar estos Programas bajo estándares de calidad que contribuyan en las condiciones de organización, limpieza y medio ambiente, se garantizara el ahorro de tiempo ya que favorece la agilidad de los procedimientos, se aprovecharan los recursos de la empresa y se hará sentir a la población trabajadora como fundamento del desarrollo del Programa que proporciona seguridad, salud, eficiencia, y armonía en la ejecución de las labores.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

ALCANCE

El siguiente programa cubrirá las necesidades presentes del **RESTAURANTE BAR “EL MIRADOR DEL SUMAPAZ”** en general, enfatizado en los trabajadores de las áreas de cocina, por ser la zona donde más se presentan riesgos ocasionados por los utensilios, materia prima y personal, que pueden llegar a generar enfermedades laborales o accidentes de trabajo.

OBJETIVO GENERAL

Implementar y desarrollar actividades que promuevan la generación de buenas conductas que garanticen lugares de trabajo en óptimas condiciones de orden, aseo, manipulación de químicos y saneamiento básico para que sean reflejadas en el bienestar de los empleados, la integridad, el cuidado de las instalaciones, la estética del lugar, y la calidad de los servicios que ofrece el **RESTAURANTE BAR “EL MIRADOR DEL SUMAPAZ”**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Prevenir la aparición de focos de contaminación química biológica, física y ambiental.
- ✓ Identificar, evaluar y corregir condiciones que no cumplan apropiadamente con las normas de seguridad, en cuanto orden, limpieza, productos químicos y saneamiento básico, establecidas y que puedan alterar el sistema normal dentro del área de trabajo, y/o acarrear lesiones a los empleados o pérdidas materiales en el hotel.
- ✓ Brindar las herramientas necesarias para involucrar a los empleados dentro del proceso de implementación del programa, para que sean estos los encargados de liderarlo.
- ✓ Fortalecer los procesos que contribuyan al desarrollo de la empresa, para la promoción de actividades productivas de interés económico.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

- ✓ Promover hábitos, conductas y actitudes laborales en la población trabajadora, para que realice su actividad laboral en una forma productiva, eficaz y con el máximo grado de comodidad y seguridad.

MARCO LEGAL

Este se basa en la normatividad aplicada para realizar un programa de orden y aseo regida por el gobierno colombiano, y que se aplica en la actividad económica del RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" las cuales son:

ORDEN Y ASEO	
NOMBRE	TEMA
Ley 9 de 1979,	Por la cual se dictan medidas sanitarias (cuidado del agua, aire y suelo).
Decreto 614 DE 1984	Por el cual se determinan las bases para la organización y administración de Salud Ocupacional en el país.
Resolución 2400 de 1979,	Por la cual se establece algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
Resolución 1016 de 1989.	Artículo 11 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Inspecciones de orden y limpieza
Guía Técnica Colombiana 24,	Gestión ambiental de residuos sólidos.
SUSTANCIAS QUIMICAS	
NOMBRE	TEMA
Ley 55 de 1993	Por la cual se dictan medidas para la identificación, clasificación de sustancias peligrosas.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

Ley 9 de 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias (cuidado del agua, aire, suelo).
SANEAMIENTO BASICO	
NOMBRE	TEMA
Ley 9 de 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias (cuidado del agua, aire, suelo).
Decreto 605 de 1996	Régimen de servicios públicos (aseo, recolección, disposición y aprovechamiento)
Resolución 2400 de 1979	Por la cual se establece algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
Decreto 1575 de 2007	Por el cual se establece el sistema para la protección y control de la calidad de agua para el consumo humano.
Documentos Conpes	Lineamientos para la formulación de la política integral de salud ambiental. Énfasis en los componentes de calidad del aire, calidad de agua y seguridad química.

MARCO CONCEPTUAL

ORDEN Y ASEO

APROVECHAMIENTO: Es la utilización de residuos mediante actividades tales como separación en la fuente, recuperación, transformación y reúso de los mismos, permitiendo la reincorporación en el ciclo económico y productivo con el fin de generar un beneficio económico y social y de reducir los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana asociados con la producción, manejo y disposición final de los residuos. (Decreto 2676 de 2000).

ASEO: conjunto de actividades que permiten mantener las áreas de trabajo libres de residuos orgánicos e inorgánicos, los cuales pueden afectar la salud y el bienestar de los trabajadores.

CLASIFICACIÓN: dividir u ordenar por clases o categorías.

CONTAMINACION: Es la alteración del medio ambiente por sustancias o



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

Formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares. (Decreto 1713 de 2002).

LIMPIEZA: es el estado de higiene y limpieza, tanto en el personal como en las instalaciones locativas, maquinaria, equipos y elementos de trabajo, correspondientes a la sección determinada mediante la observación.

ORDEN: conjunto de actividades que permiten ubicar los elementos de un área o puesto de trabajo en el lugar que le corresponde o que fue diseñado para tal fin. Colocación con determinado criterio de organización en el lugar apropiado o en el que corresponde.

RECICLAJE: Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje puede constar de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva acopio, reutilización, transformación y comercialización. (Decreto 1713 de 2002).

RECOLECCION: Es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos Sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio. (Decreto 1713 de 2002).

RECUPERACION: Es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos. (Decreto 1713 de 2002).

REUTILIZACION: Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación. (Decreto 1713 de 2002).

CONCENTRACIÓN: La cantidad relativa de una sustancia cuando se combina o se mezcla con otras sustancias. Las unidades que se utilizan corrientemente son: mg/m³ (miligramos por metro cúbico) y ppm (partes por millón).



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

TÓXICOS: Son los productos que pueden ocasionar en las personas expuestas a estos, dolencias graves, agudas o crónicas o incluso la muerte, dependiendo de su concentración.

NOCIVOS: Son los productos que por vía respiratoria, digestiva o dérmica pueden originar dolencias no muy graves.

INGESTIÓN: Entrada de material químico por vía oral (boca) al cuerpo.

INHALACIÓN: Entrada de material químico por la respiración al cuerpo en forma de aerosoles (polvos, humos, neblinas, vapores o gases).

ABSORCIÓN: Entrada de material químico por la piel

COMBUSTIBLE: Es un término general que designa las sustancias que pueden encenderse y dar fuego permanentemente.

CORROSIVO: Una sustancia que causa la destrucción visible o cambio permanente en la piel o los tejidos, en su sitio de contacto.

CONTAMINANTE QUÍMICO: Es todo producto orgánico o inorgánico, natural o sintético que durante su fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso, puede incorporarse al ambiente en forma de humo, polvo, gas o vapor, en concentraciones que pueden poner en peligro la salud de las personas.

HOJAS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS: Son las hojas que contienen la información que se requiere para el manejo seguro de los productos químicos. También se les llama MSDS porque el nombre en inglés es Material Safety Data Sheet.

UN: Número único que asigna las Naciones Unidas (UN) a cada sustancia química comercial con el objeto de facilitar la identificación a través de un código o manual que debe ser conocido por comercializadores, almacenadoras, cuerpos de bomberos, unidades de respuesta a emergencias y usuarios.

CAS: Número CAS. Debido a que una misma sustancia química puede tener varios nombres en todos los idiomas, se ha acogido la numeración del Chemical Abstracts Service (CAS) de la Sociedad Química Americana para cada sustancia, la cual permanece única en todo el mundo y facilita la localización de información adicional sobre cada una de ellas.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

SANEAMIENTO BASICO

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

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

DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

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

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

SANEAMIENTO BÁSICO: mejoramiento y la preservación de las condiciones sanitarias óptimas de: Fuentes y sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo humano

METODOLOGIA

RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" desarrollara estrategias basadas en el sistema PHVA (planear, hacer, verificar, actuar) considerando como necesidad adecuar y mejorar el área de trabajo, para generar buenas condiciones como ambientes agradables y así poder brindar calidad en el servicio reflejada en la satisfacción del cliente.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

PHVA (Planear, Hacer, Verificar, Actuar)

P

Organización del área bodega
cartón y almacenamiento de
los químicos. Capacitar el
personal, Implementación de
las 5 S

H

Delegar funciones bajo la
dirección del Administrador,
Copasst.

A

Clasificar, separar, reciclar y
almacenar en los stands de
forma adecuada y ordenada.
En las áreas de bodega y de
químicos.

V

Realizar inspecciones
Trimestral mente mediante
Formato de registro y listas de
chequeo.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

ACTIVIDAD	ACCIONES	RESPONSABLES
Capacitaciones Orden y aseo Manipulación de sustancias químicas.	Divulgación de temas de orden y aseo y manipulación de sustancias químicas. Por medio de folletos y en carteleras	Administrador y vigía SST.
Día de limpieza en el área de cocina y área de almacenamiento de químicos	Reubicación de materiales que no se usan en el restaurante	Administrador y vigía SST.
Reorganización del área de almacenamiento de sustancias químicas.	Clasificación y almacenamiento de forma adecuada	Administrador y vigía SST.
Implementación de señalización y demarcación en las diferentes áreas del restaurante	Demarcar las áreas de almacenamiento de químicos, la área de lavandería, cocina demás áreas y las rutas de evacuación	Administrador y vigía SST.
Inspecciones a las áreas reorganizadas	Se harán cada 3 mese por medio de lista de chequeo.	Administrador y vigía SST.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

SUSTANCIAS PELIGROSAS

Las sustancias peligrosas son elementos químicos y compuestos que presentan algún riesgo para la salud, para la seguridad o el medio ambiente. La información sobre este tipo de productos es básica para garantizar la salud y la seguridad de las personas en los sitios de trabajo de RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ". Para cada producto químico que utilicemos deben existir las HOJAS DE SEGURIDAD de producto. En ellas quien lo produce debe consignar toda la información necesaria para poder diseñar métodos de trabajo seguros.

CONTENIDO DE LAS HOJAS DE SEGURIDAD

Cada hoja de seguridad (MSDS) tiene varios tipos de información, la información requerida en todo tipo de hoja de seguridad incluye:

- ✓ Identificación del producto
- ✓ peligrosidad
- ✓ Datos físicos y químicos
- ✓ Riesgo de fuego y explosión
- ✓ Propiedades tóxicas del producto y riesgos para la salud
- ✓ Medidas de primeros auxilios
- ✓ Medidas preventivas
- ✓ Almacenamiento y manejo
- ✓ Equipo de Protección personal requerido
- ✓ Procedimientos en caso de fugas y derrame
- ✓ Información adicional

NOTA: Toda la información que quisiéramos conocer sobre la seguridad del producto la podemos encontrar en las **HOJAS DE SEGURIDAD**;; pero el proveedor deberá entregarlas en cada compra del producto. **ANEXO HOJAS DE SEGURIDAD**

ROTULACION DEL PRODUCTO

Es muy importante la adecuada rotulación de productos químicos, esto permite entregar la información que necesitamos para protegernos. La **NFPA** que es la asociación de bomberos americanos utiliza un rombo con los colores y números, lo que le permite rápidamente identificar los peligros a los cuales se está expuesto. Un producto bien rotulado puede salvar vidas.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

Se utiliza un rombo de seguridad el cual tiene 4 colores (azul, rojo, amarillo y blanco) y números que van del 0 al 4.

Los colores significan lo siguiente:



- ✓ Rojo: Inflamabilidad
- ✓ Amarillo: Reactividad
- ✓ Azul: Salud
- ✓ Blanco: Otra información adicional

Los números se utilizan para designar el grado de riesgo del producto químico, siendo 0 el riesgo mínimo y 4 el riesgo máximo. Por ejemplo si una sustancia tiene en el cuadrante rojo del rombo de seguridad un 1, quiere decir que es muy poco inflamable; si por el contrario tiene un 4 en este mismo cuadrante, quiere decir que es muy inflamable y se deben tomar todas las medidas de seguridad. Igual se clasifica para salud y reactividad.

EL CONTENIDO DEL RÓTULO: Nombre del producto, clasificación, el riesgo, la persona que elaboró el rótulo, las medidas de primeros auxilios y un teléfono de emergencia.

REGLAS PARA EL MANEJO CORRECTO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

Día con día sin darnos cuenta usamos las sustancias químicas de una forma u otra. Pero debemos tener cuidado con su uso ya que la gran mayoría de ellos son dañinas para la salud y para el medio ambiente.

Para esto se proponen ocho reglas básicas de implementación en RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" para el manejo correcto de sustancias químicas:



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

- ✓ Verifique que emplea la sustancia química apropiada. Al utilizar un producto químico, verifique en el rótulo que es la sustancia que necesita. Mantenga rotulados todos los productos así los tenga en pequeñas cantidades.
- ✓ Determine la naturaleza y grado de peligro de la sustancia. Conozca la hoja de Seguridad de Materiales de todos los productos químicos (MSDS), manténgala a su alcance, aprenda a reconocer los diferentes pictogramas de seguridad que vienen en los rótulos de los productos y en las MSDS.
- ✓ Aislé el peligro todo lo que sea posible. Conociendo los peligros de las sustancias químicas aíslelos. Por ejemplo: los productos inflamables aíslelos de llamas, chispas y fuentes de calor y los productos tóxicos aíslelos de los lugares donde se almacenan alimentos.
- ✓ Haga que la protección sea igual al peligro. Utilice en forma adecuada todos los elementos de protección que sean necesarios, de acuerdo a los peligros identificados. Verifique que cada elemento realmente lo aísle del peligro. Tenga en cuenta los criterios de mantenimiento y cambio de los elementos de protección.
- ✓ Compruebe que la sustancia química no ha cambiado en potencia o composición. Los productos químicos pueden cambiar por: Tiempo, evaporación, temperatura o contaminación. Verifique fechas de vencimiento en los productos que las tengan. Evite utilizar productos químicos vencidos o modificados por contaminación
- ✓ Sepa cómo va a reaccionar la sustancia química. Al utilizar un producto químico, sepa cómo va a reaccionar, para esto es muy importante saber su concentración y compatibilidad e incompatibilidad con otros productos químicos.
- ✓ Sepa como reconocer las condiciones que pueden conducir a situaciones peligrosas. Cuando deba utilizar un producto químico, verifique sus condiciones, si alguna no es normal (por ejemplo: color, presencia de sedimentos, viscosidad, olor, etc.). Pregunte antes de utilizarla. Si el proceso que está realizando no se comporta como “normalmente” lo deber hacer. Suspenda la operación y notifique a su superior.
- ✓ Conozca bien los procedimientos a seguir en caso de emergencia y los recursos para emergencias. Identifique que productos químicos le pueden generar una emergencia en su empresa (por ejemplo:



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

incendios, derrames, explosiones, etc.). Tenga procedimientos para atender cada una de estas emergencias y practíquelos regularmente.

PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA EMPRESA

Para contribuir con la mejora continua se crea una herramienta de información sobre los productos más utilizados por los trabajadores de RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ"

- ✓ Soda liviana
- ✓ Hipoclorito de sodio
- ✓ Alúmina
- ✓ Alcohol etílico
- ✓ Varsol
- ✓ Suavizantes
- ✓ Detergentes
- ✓ Desinfectantes

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de sustancias químicas debe realizarse de tal manera que se minimicen los riesgos a la salud y al ambiente.

Busca promulgar y establecer prácticas seguras para el uso, manejo y Almacenamiento de todas aquellas sustancias químicas que se utilizan.

En RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" se cuenta con un lugar para almacenar las sustancias químicas

- ✓ Todos los envases tienen que estar rotulados
- ✓ Las sustancias químicas tienen que almacenarse en áreas con temperatura y niveles de humedad adecuados, para proteger la integridad de estas y del envase que la contiene.
- ✓ No almacene sustancias químicas en o cerca de áreas calientes, tales como: hornos o cerca de ventanas donde le dé directamente el sol
- ✓ Siempre anote la fecha en que se recibe la sustancia, también cuando se utiliza. En algunos casos, como por ejemplo para compuestos que forman peróxidos, se debe incluir la fecha en que se abre el envase y cuándo expira.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

- ✓ No coloque envases con sustancias líquidas en las tablillas superiores sobre el nivel de los ojos.
- ✓ Nunca deje sustancias químicas sobre las mesas de trabajo si no las va a utilizar inmediatamente
- ✓ Nunca deje o almacene sustancias en el piso.
- ✓ Nunca almacene materiales inflamables en refrigeradores tipo doméstico.
- ✓ Nunca almacene sustancias debajo de los fregaderos.
- ✓ Identifique y rotule las áreas de almacenamiento de sustancias químicas
- ✓ según su clasificación y con letras del tamaño apropiado.

PRINCIPALES MEDIDAS DE PREVENCION Y CONTROL

Para prevenir y controlar los factores de riesgo generados por los productos químicos, es necesario adoptar, entre otras, las siguientes medidas de seguridad e higiene:

- ✓ Sustituir, siempre que sea posible, los productos más peligrosos por otros menos peligrosos.
- ✓ Los locales de trabajo deben contar con buena ventilación, para evitar la concentración de gases y vapores peligrosos.
- ✓ En los lugares y actividades que se emplean productos peligrosos se debe contar con campanas de extracción local, que eviten la contaminación a otras zonas de la empresa.
- ✓ Según sea la peligrosidad de los productos químicos, se deben realizar periódicamente estudios para determinar la concentración de estos en el ambiente.
- ✓ Donde se manejan productos químicos peligrosos, deben instalarse duchas de emergencia y lava ojos.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

- ✓ Se deben elaborar normas y procedimientos para el manejo de productos químicos las cuales deben ser conocidas y aplicadas por todo el personal.

SANEAMIENTO BASICO

El saneamiento Básico es el conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas de salud pública que tienen por objetivo alcanzar niveles crecientes de salubridad ambiental. Comprende el manejo sanitario del agua potable, las aguas residuales, los residuos sólidos, Control de la fauna nociva, como ratas, cucarachas, pulgas, etc. y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación en RESTAURANTE BAR “EL MIRADOR DEL SUMAPAZ” Tiene por finalidad la promoción y el mejoramiento de condiciones de vida urbana, rural, Empresarial y ambiental.

CLASIFICACION DE RESIDUOS

Los residuos del RESTAURANTE BAR “EL MIRADOR DEL SUMAPAZ” deben ser separados de tal forma que no se contaminen con otros residuos, cosa que usualmente pasa cuando se mezcla el papel con los envases que suelen contener líquidos que terminan afectando la calidad del papel.

En Colombia existe la guía para la identificación de las canecas por código de colores, GTC 24 de 2009

CANECA DE COLOR	NOMBRE DEL RESIDUO
VERDE	Ordinarios e inertes
GRIS	Reciclables: papeles y cartón, periódico
BLANCO	Reciclables: vidrio, latas y metales
AZUL	Reciclables: plásticos
ROJO	Peligrosos o biológicos, infecciosos
AMARILLO	Biodegradables
NARANJA	Químicos

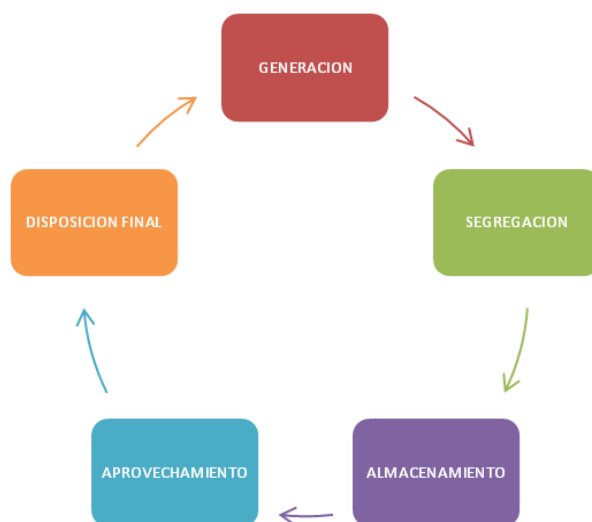


PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS

Es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final. La empresa RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" implementa un adecuado destino a los residuos generados por medio del reciclaje que ya se ha venido implementando por parte de los trabajadores de la misma.

El siguiente es el esquema del proceso que se realiza en la empresa para una disposición adecuada a los residuos generados:



Para obtener un manejo planificado del servicio de aseo y organización en todos sus componentes dentro de la empresa RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ", se realiza un proceso de reciclaje en compañía de los trabajadores con frecuencia diaria, en la cual se recolectan una gran parte de residuos siendo los más destacados el plástico, cartón, vidrios y latas de cerveza, también se producen residuos sanitarios no reutilizables de los cuales se encarga el carro recolector de basura.



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

RESIDUOS GENERADOS POR RESTAURANTE BAR “EL MIRADOR DEL SUMAPAZ”

Actualmente se realiza un adecuado uso de estas materias en su clasificación.

Tipo de residuo	Origen	Frecuencia	Lugar de almacenamiento	Disposición final
papel	Recepción	Diario	Bodega	reciclaje
cartón	Bar	Fines de semana	Bodega	reciclaje
Latas de cerveza	Bar	Diario	Bodega	reciclaje
Botellas desechable	Bar, Restaurante	Diario	Bodega	reciclaje
Botellas de vidrios	Bar, Restaurante	Diario	Bodega	reciclaje

INSTALACIONES SANITARIAS

Innegablemente es obligatorio el sistema de agua corriente domiciliaria, pero además, y en un mismo nivel de igualdad, lo es el sistema sanitario. Todos los líquidos que se consumen deben ser evacuados. También deben ser evacuados todos los residuos orgánicos, los que son producidos por la limpieza corporal, vajilla, etc. Vemos que las instalaciones sanitarias deben ser cuidadosamente realizadas por los peligros que acarrea. Una instalación sanitaria mal hecha puede representar una serie de trastornos bastante considerable. En RESTAURANTE BAR “EL MIRADOR DEL SUMAPAZ” cuenta con un baño para el uso de los empleados en buenas condiciones higiénicas y estructurales.

CALIDAD DE AGUA

En RESTAURANTE BAR “EL MIRADOR DEL SUMAPAZ” cuenta con planta de mantenimiento de agua para todo las instalaciones, y tanque de reserva que abastece los tanque aéreos por medio de la bomba de agua y al mismo tiempo distribuye el agua para los baños del club uso de los huéspedes; el agua almacenada en los tanques se encuentra en constante rotación y la agua para preparar alimentos se compra en botellones .



PROGRAMA DE ORDEN Y ASEO

REVISION Y AJUSTE

El programa que se emplea en RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ", contribuye con el desarrollo de ambientes de trabajo saludables mediante la implementación de actividades humanas como el reciclaje y autocuidado .

EL programa creado por RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ", propende por un almacenamiento seguro, aseo, seguridad, orden y reciclaje, diseñado para mejorar los ambientes de trabajo mediante la inspección directa y la calificación de las distintas áreas del hotel como parte esencial del programa está basado en la implementación de las 3R.

Para lograr el éxito del programa debe ser liderado por la Gerencia y basarse en la educación, entrenamiento y práctica en grupo.

OBSERVACIONES:

Se le sugiere a RESTAURANTE BAR "EL MIRADOR DEL SUMAPAZ" implementar un día cada tres meses destinado a la limpieza y organización general del restaurante para contribuir el orden y aseo.

Implementar las canecas de clasificación de basuras para la debida disposición de los residuos, ya que se presenta la mezcla de residuos orgánicos con otros residuos que impiden un adecuado reciclaje.

Seguir implementando métodos de incentivación para el personal para crear cultura de reciclaje.

Implementar señalización al área de almacenamiento de sustancias y mejorar el aspecto de dicha área.