PROGRAMA DE ASEO Y DESINFECCION

1. **OBJETIVO:** Definir los procedimientos, elementos, sustancias, concentraciones, formas de uso, tiempo de exposición, periodicidad y responsable, registros y acciones de mejora para las actividades de limpieza y desinfección del servicio de alimentos, para asegurar la inocuidad en los procesos de manipulación de alimentos.

2. **ALCANCE:** Este programa aplica para todos los equipos, utensilios, personal manipulador, áreas e instalaciones que hacen parte del servicio de alimentos.

3. **DEFINICIONES:**

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias. Resolución 2674 de 2013.

Ambiente: Cualquier área 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. Resolución 2674 de 2013.

Buenas Prácticas De Manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Resolución 2674 de 2013.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento. Resolución 2674 de 2013.

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. Resolución 2674 de 2013.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. Resolución 2674 de 2013.

4. MARCO LEGAL

De acuerdo a la legislación vigente resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26, define que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos donde se incluye el programa de limpieza y desinfección. En el literal "1" de dicho capitulo y articulo, establece que los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

5. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Las diferentes áreas, superficies, manipulador, utensilios y equipos serán higienizados, los cuales pueden estar ubicados en las diferentes áreas así:

- Área de recepción de materia prima e insumos.
- Área de almacenamiento
- Área de pre-alistamiento
- Área de preparación (cocina fría y cte).
- Área de distribución de alimentos preparados. (líneas calientes de servicio)
- Área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas
- Área para el almacenamiento de productos químicos y elementos de aseo

Estas áreas pueden variar de acuerdo a las características del establecimiento y sus dimensiones en tamaño y espacio.

De acuerdo a lo anterior en los establecimientos se llevará a cabo las siguientes actividades con el fin de implementar y ejecutar este programa:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1	Ajustar los procedimientos de limpieza y desinfección de los equipos, utensilios, personal manipulador, áreas e instalaciones , Realizar los cambios de acuerdo al establecimiento, adicionar o eliminar los ítems que hagan parte de este.	Administrador	cada vez que se requiera
2	Ajustar la frecuencia de limpieza y desinfección los equipos, utensilios, personal manipulador, áreas e instalaciones en el formato **CRONOGRAMA DE ASEO Y DESINFECCION (001)** que se muestra en el y este será ajustado a las características del establecimiento. La frecuencia de lavado de manos será al ingreso del servicio, luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad, al realizar procesos de limpieza y desinfección y al manipular alimentos crudos. La frecuencia de limpieza y desinfección de frutas y verduras, huevos, empaques de queso y cárnicos procesados y latas será antes de su uso en decir en pre-alistamiento.	Administrador y jefe de cocina	Después de cada labor y cada vez que se requiera Y será para estricto cumplimiento de todo el personal
3	Ajustar los productos químicos usados para los procedimientos de limpieza y desinfección del establecimiento el cual será ajustado teniendo en cuenta los datos de fichas técnicas de cada producto.	Administrador y jefe de cocina	cada vez que se requiera
4	Adjuntar las fichas técnicas de los productos químicos utilizados para los procedimientos de limpieza y desinfección del establecimiento .	Administrador	cada vez que se requiera
5	Ajustar elementos de aseo y código de colores este será ajustado a las características del establecimiento.	Administrador o jefe de cocina	cada vez que se requiera

6. SEGUIMIENTO Y CONTROL

Se define el formato **FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN FRUVER (002)** para la verificación y registro de las actividades de limpieza y desinfección, La verificación mediante la lista de chequeo se realizara al finalizar la jornada o cuando se realice la actividad a verificar.

7. MEDIDAS CORRECTIVAS

Si se evidencia durante la lista de chequeo no conformidades en los procedimientos de limpieza y desinfección, se deberá registrar en el formato **LISTA DE CHEQUEO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION y DESINFECCIÓN DE VEGETALES, FRUTAS Y EMPAQUES** los hallazgos encontrados y establecer las medidas correctivas pertinentes.

8. REGISTROS

- **001 FORMATO DE CRONOGRAMA DE ASEO Y DESINFECCION**
- **002 FORMATO DE ASEO Y DESINFECCION DE FRUVER**

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

AREA - SUPERFICIE – ALIMENTO- EQUIPOS- UTENSILIOS	RESPONSABLE	PROCEDIMIENTO	ELEMENTOS DE ASEO	SUSTANCIAS Y CONCENTRACIONES
Frutas y verduras	**Auxiliar de cocina**	• Lavarse las manos con agua potable y jabón antes, durante y después de manipular frutas y verduras frescas. • Limpiar y desinfectar todas las superficies y los utensilios, como las tablas de cortar, los mesones y los cuchillos que entrarán en contacto con las frutas y verduras frescas antes y después de la preparación. • Preparar la solución desinfectante para frutas y verduras. • Lavar las frutas y verduras frescas en agua corriente del grifo con el fin de retirar todos los residuos visibles. • Retirar y desechar las partes de las frutas y verduras que presenten magulladuras o daños. • • Sumergir o aplicar (por aspersión u otro método) a los vegetales y frutas la solución desinfectante durante 5 minutos. • Enjuagar con agua potable la fruta o verdura de la solución desinfectante y cortarla según la preparación requerida.	Aspersor, recipientes	Solución desinfectante A 100 PPM

Huevos	**Auxiliar de cocina**	• Lavarse las manos con agua potable y jabón antes, durante y después de manipular los huevos. • Limpiar y desinfectar todas las superficies y los utensilios como recipientes, los mesones que entrarán en contacto con los huevos antes y después de la preparación. • Preparar la solución desinfectante para huevos. • Sumergir o aplicar (por aspersión u otro método) a los huevos la solución desinfectante durante 1 minuto. • Retirar los huevos del desinfectante. • Procesar el alimento según su preparación.	Aspersor, recipientes	Solución desinfectante A 50 PPM
Empaques de quesos, cárnicos procesados, pulpas y latas.	Auxiliar de cocina	• Lavarse las manos con agua potable y jabón antes, durante y después de manipular los alimentos. • Limpiar y desinfectar todas las superficies y los utensilios como recipientes, los mesones que entrarán en contacto con el alimento antes y después de la preparación. • Preparar la solución desinfectante. • Sumergir o aplicar (por aspersión u otro método) a los empaques y latas por 1 minutos en la solución desinfectante. • Enjuagar el empaque o lata con agua potable. • Procesar el alimento según su preparación.	Aspersor, recipientes	Solución desinfectante A 100 PPM

Manos Manipulador	Todo el personal	• Humedecer las manos, aplicar jabón, frotar vigorosamente cada uno de los dedos, palmas dorsos, muñecas, antebrazos y codos. • Enjuagar las manos, antebrazos y codos con agua limpia. • Secar con toalla de papel desechable	Dispensador de jabón, toalla de papel	Jabón antibacterial para manos a la concentración recomendada por el proveedor
Ambientes	Auxiliar de cocina, meseros y AUXILIAR	• Tapar o cubrir todos los alimentos que se encuentren expuestos en las áreas. • Aplicar por aspersión al ambiente la solución desinfectante	Atomizador, aspersor	Solución desinfectante 200 ppm
HORNO A GAS	AUXILIARES DE COCINA	• Tomar los materiales de aseo. • Retirar residuos sólidos adheridos. • Realizar limpieza interna con sabra y solución detergente • Realizar limpieza exterior • Retirar solución detergente con toalla desechable, enjuagándola varias veces. • Desinfectar las superficies por aspersión. • Dejar secar al ambiente.	Sabra, toalla desechable, atomizador, recipiente	Solución detergente y solución desinfectante A 200 PPM
Nevera congelador	Auxiliar de cocina	• Retirar los alimentos del congelador almacenar en otro equipo cuando sea posible. **Nota:** cuando no sea posible el cambio a otros equipos, sectorizar la limpieza protegiendo los alimentos. • Apagar el equipo. • Retirar los residuos sólidos. • Aplicar la solución detergente. • Restregar y retirar con el escurridor. • Dejar secar al ambiente. • Aplicar por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente.	Escoba, recipiente, escurridor, atomizador.	Solución detergente y solución desinfectante

		• Conectar nuevamente el equipo. • Limpiar las puertas diariamente de acuerdo procedimiento de limpieza de puertas. •		
Nevera de refrigeracion	Auxiliar de cocina	• Retirar los alimentos del cuarto frio y almacenar en otro equipo cuando sea posible. **Nota:** cuando no sea posible el cambio a otros equipos, sectorizar la limpieza protegiendo los alimentos. • Apagar el equipo. • Aplicar la solución detergente. • Restregar y retirar con el escurridor. • Dejar secar al ambiente. • Aplicar por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente. • Conectar nuevamente el equipo. • Limpiar las puertas diariamente de acuerdo procedimiento de limpieza de puertas	Escoba, recipiente, escurridor, atomizador.	Solución detergente y solución desinfectante A 200PPM
Refrigerador De Gaseosa y Lácteos	Mesero o vendedor cafetería	• Retirar los alimentos del cuarto frio y almacenar en otro equipo de frio • Desconectar el congelador. • Retirar los residuos sólidos. • Aplicar la solución detergente. • Restregar con sabra. • Retirar solución detergente con toalla desechable, enjuagándola varias veces. • Dejar secar al ambiente. • Aplicar por medio de aspersión la solución desinfectante.	Sabra, toalla desechable, atomizador, recipiente	Solución detergente y solución desinfectante A 200PPM

		• Conectar nuevamente el equipo. • Limpiar las puertas diariamente de acuerdo procedimiento de limpieza de puertas.		
Refrigerador o nevera	Auxiliar de cocina	• Retirar los alimentos del cuarto frio y almacenar en otro equipo de frio. • Desconectar el refrigerador. • Retirar los residuos sólidos. • Aplicar la solución detergente. • Restregar con sabra. • Retirar solución detergente con toalla desechable, enjuagándola varias veces • Dejar secar al ambiente. • Aplicar por medio de aspersión la solución desinfectante. • Conectar nuevamente el equipo. • Limpiar las puertas diariamente de acuerdo procedimiento de limpieza de puertas.	Sabra, toalla desechable, atomizador, recipiente	Solución detergente y solución desinfectante 200PPM
FREIDOR	AUXILIARES DE COCINA	• Desconectar la freidora y cerrar el paso de gas • Sacar el aceite cuando este frio • Aplicar solución detergente a todo el cuerpo interno y externo y restregar con sabra. • Retirar separador de residuos sólidos y depositar los residuos en la caneca correspondiente. • Aplicar solución detergente. • Retirar solución detergente de todo el cuerpo con abundante agua. • Verificar de forma visual la eliminación total del jabón.	Sabra, atomizador, Valde	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm

		• Desinfectar por aspersión • Dejar secar al ambiente.		
Vaso de Licuadora doméstica	Auxiliares de proceso	• Realizar limpieza en seco retirando del vaso los residuos sólidos con toalla desechable. • Aplicar solución detergente, sobre la superficie interna y externa. • Restregar con sabra la superficie interna y externa teniendo en cuenta los puntos muertos o puntos no visibles. • Aplicar agua dentro del vaso de la licuadora. • Retirar toda la solución jabonosa. • Verificar de forma visual la eliminación total de jabón en la licuadora. • Desinfectar por aspersión toda la licuadora de manera uniforme. • Dejar secar al ambiente.	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
Base de la licuadora domestica	Auxiliares de proceso	• Desconectar el equipo. • Aplicar solución detergente, sobre la superficie externa. • Restregar con sabra la superficie externa. • Retirar toda la solución jabonosa con toalla desechable. • Aplicar desinfectante en la parte externa por aspersión. • Dejar secar al ambiente.	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
Licuadora industrial	Auxiliares de proceso	• Desconectar el equipo. • Realizar limpieza en seco retirando del equipo los residuos sólidos con toalla desechable. • Aplicar solución detergente sobre la superficie interna y externa. • Refregar con sabra la superficie interna y externa teniendo en cuenta los puntos muertos o puntos no visibles.	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm

		• Aplicar agua dentro del vaso de la licuadora. • Girar vaso de licuadora para retirar toda la solución jabonosa. • Verificar de forma visual la eliminación total de jabón en la licuadora. • Secar la superficie externa de la licuadora con toalla desechable limpia. • Desinfectar por aspersión toda la licuadora de manera uniforme. • Dejar secar al ambiente.		
Campana Extractora	Auxiliar De Cocina	• Apagar el equipo.(ventilador) • Desmontar los filtros mecánicos cuando aplique. • Aplicar desengrasante en la parte externa e interna y dejar actuar por el tiempo estipulado. • Refregar las superficies de la campana. • Retirar el desengrasante. • Aplicar la solución de agua y detergente • Retirar la solución de detergente con agua. • Aplicar desinfectante por aspersión. • Dejar secar al ambiente	Sabra, atomizador, manguera, cepillo, grata	Solución desengrasante según indicaciones del proveedor y solucuon desinfectante a 300ppm
Estufas industriales a gas	Auxiliare de cocina	• Retirar las partes móviles (bandeja de la estufa) y llevarlas al zona de lavado para su respectivo lavado. • Aplicar desengrasante y dejar actuar por el tiempo estipulado • Restregar las superficies. • Retirar el desengrasante. • Aplicar la solución detergente y restregar. • Retirar la solución de detergente con agua.	Sabra, atomizador	Solución desengrasante, detergente y solución desinfectante a 300ppm

		• Aplicar desinfectante por aspersión • Dejar secar al ambiente.		
Horno microondas	Auxiliares de cocina y mesera	• Apagar el equipo. • Desmontar partes movibles. • Aplicar desengrasante y dejar actuar por el tiempo estipulado • Refregar las superficies. • Retirar el desengrasante. • Aplicar la solución detergente y restregar. • Retirar solución de detergente con agua. • Aplicar desinfectante. • Dejar secar al ambiente. • Vinagre a punto de ebullición dentro del micoondas	Sabra, atomizador	Solución desengrasante, detergente y solución desinfectante a base de vinagre.
Bandejas de horno	Auxiliar De cocina	• Realizar limpieza en seco retirando los residuos sólidos con toalla desechable. • Aplicar solución detergente, sobre la superficie. • Restregar con sabra la teniendo en cuenta los puntos muertos o puntos no visibles. • Aplicar agua y retirar toda la solución jabonosa. • Verificar de forma visual la eliminación total de jabón. • Desinfectar por aspersión de manera uniforme. • Dejar secar al ambiente.	Sabra, atomizador	Solución desengrasante, detergente y solución desinfectante a 100ppm
Plancha asadora	Auxiliare De cocina	• Desmontarla de la estufa cinado este fria. • Aplicar desengrasante y dejar actuar por el tiempo estipulado. • Restregar las superficies. • Retirar el desengrasante. • Aplicar la solución detergente y restregar. • Retirar la solución de detergente con agua. • Aplicar desinfectante. • Dejar secar al ambiente.	Sabra, atomizador	Solución desengrasante, detergente y solución desinfectante a 200 ppm

Freidora o brosteadora	Auxiliar De Cocina	• Cerrar la válvula de suministro de gas y válvula de encendido. • Verificar que la freidora esté a temperatura ambiente (fría). • Retirar las canastillas de la freidora y lavarla en la zona de lavado. • Retirar el aceite en un recipiente y filtrarlo. • Retirar residuos gruesos de grasa y alimentos que se encuentran en la freidora, con toallas desechables. • Aplicar desengrasante a toda la freidora tanto externa como internamente y dejar actuar 10 minutos • Restregar toda la freidora hasta retirar la grasa carbonizada con sabra. • Retirar el desengrasante con agua abundante. • Aplicar solución detergente y nuevamente refregar con sabra haciendo énfasis en los puntos de difícil acceso. • Enjuagar con abundante agua. • Retirar la solución detergente de toda la freidora. • Verificar de forma visual la eliminación total del jabón. • Aplicar desinfectante por aspersión. • Dejar secar al ambiente. • Adicionar el aceite filtrado. •	Sabra, atomizador	Solución desengrasante, detergente y solución desinfectante a 200ppm
Canastillas de freidora	auxiliar de cocina	• Realizar limpieza en seco retirando los residuos sólidos con toalla desechable. • Aplicar solución detergente, sobre la superficie. • Restregar con sabra la teniendo en cuenta los puntos muertos o puntos no visibles. • Aplicar agua y retirar toda la solución jabonosa.	Sabra, toalla desechable, atomizador	Solución desengrasante, detergente y solución desinfectante a 200ppm

		• Verificar de forma visual la eliminación total de jabón. • Desinfectar por aspersión de manera uniforme. Dejar secar al ambiente.		
Balanza – gramera	Auxiliar de cocina	• Verificar que la gramera esté desconectada o desconectarla. • Retirar residuos en seco con toallas desechables. • Retirar la plataforma de la gramera, aplicar solución detergente. • Retirar solución jabonosa con toallas desechables, hacer inspección visual de la eliminación total del jabón. • Desinfectar por aspersión. • Limpiar con toalla desechable húmeda la base de la gramara. • Dejar la gramera nuevamente en el sitio asignado. • Dejar secar al ambiente.	Toalla desechable, Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
Canecas de basura	Auxiliar de cocina	LIMPIEZA DIARIA • retirar los residuos sobre nadantes • Disponer los residuos en a caneca o bolsa correspondiente.	Recogedor o colador	Solución desinfectante a 300 ppm
Pisos	Todo El personal	• Barrer de adentro hacia afuera, debajo de mesones, equipos, estanterías, estibas, etc. y recoger los residuos. • Esparcir la solución de detergente y restregar, haciendo énfasis en las rejillas de desagüe. • Aplicar agua y retirar el producto por del escurridor. • Aplicar solución desinfectante. • Secar con un trapero limpio y desinfectado.	Escoba, trapero, escurridor.	Solución detergente y desinfectante a 300 ppm

		• Humedecer la superficie (No humedezca alrededor de las tomas eléctricas). • Aplicar la solución detergente y refregar de arriba hacia abajo. • Retirar con agua la solución detergente • Dejar secar. • Aplicar por aspersión el desinfectante.	Escoba, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante
Paredes	Todo el Personal	• Retirar el polvo y residuos visibles • Aplicar la solución de agua y detergente • Retirar la solución de detergente con agua. • Aplicar el desinfectante. • Nota: Realizar limpieza y desinfección de acuerdo a las condiciones del establecimiento	Toalla desechable, Escoba, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante
Techos	Todo el Personal	• Retirar polvo y partículas visibles. • Aplicar solución detergente en los marcos y superficies. • Restregar las superficies de la ventana. • Enjuagar. • Aplicar por aspersión solución desinfectante. • Dejar secar al ambiente.	Toalla desechable, Escoba, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
Ventanas / anjeos	Todo el Personal	• Humedecer la superficie. • Aplicar la solución detergente y restregar. • Retirar con agua la solución detergente • Aplicar por aspersión el desinfectante. • Dejar secar. • **Nota:** No olvidar marcos de las puertas y perfiles de las cortinas.	Toalla desechable, Escoba, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
Puertas	Todo el Personal	• Retirar residuos sólidos. • Retirar rejillas. • Esparcir la solución de detergente y restregar.	Escoba, balde escurridor.	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm

		• Enjuagar con agua. • Aplicar desinfectante. • Colocar rejillas Dejar secar al ambiente.		
Rejillas	Aux de cocina Meseros	• Retirar rejillas, anjeos cuando aplique. • Limpiar con una toalla desechable húmeda retirando el polvo. • Colocar rejillas, anjeos cuando aplique • Dejar secar al ambiente	Toalla desechable,	No aplica
Extractor / Ventilador	Aux de cocina	• • • • Apagar las lámparas. • Retirar el protector acrílico, limpiar y desinfectar cuando aplique. • Retirar polvo y partículas visibles. Armar nuevamente la lámpara.	Toalla desechable,	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
		•		
Canecas de basuras	Aux de cocina Mesera AUXILIAR	• Retirar los restos de comida con sabra. • Aplicar solución detergente y restregar con cepillo toda la superficie. • Enjuagar retirando toda la solución detergente. • Aplicar desinfectante vía aspersión. • Colocar la tabla en el lugar asignado. • Hacer inspección visual a cada tabla luego de terminado la limpieza y desinfección • **Nota:** Al finalizar la jornada dejarlas sumergidas en solución desinfectante.	Sabra, cepillo atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 300ppm
Tablas de corte	Aux de cocina Mesera AUXILIAR	• Retirar residuos visibles de la superficie. • Humedecer y aplica detergente y restregar con la ayuda de la sabra.	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm

		• Retirar el detergente con agua y escurrir. • Aplicar por aspersión la disolución desinfectante. Colgarlas en u gancho destiando para tal fin • Dejar secar al ambiente.		
Utensilios	Aux de cocina Mesera AUXILIAR	• Retirar los restos visibles. • Aplicar la disolución detergente. • Restregar muy bien con la sabra la superficie de encima y debajo, entrepaños, esquinas, patas y retirar con agua. • Escurrir. • Aplicar por medio de aspersión la solución desinfectante. • Dejar secar al ambiente	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200 ppm
Mesones	Todo el personal operativo (Aux de cocina Meseros, AUXILIAR, Almacenista)	• Llevar a la zona destinada de lavado de canastillas. • Aplicar la solución de detergente con la ayuda de la escoba y restregar. • Enjuagar con agua. • Aplicar solución desinfectante • Dejar secar al ambiente. • Organizar en el área que pertenecen. Nota: Hacer énfasis en el lavado los puntos muertos (bordes, esquinas, etc.)	Escoba, recipiente	Solución detergente y solución desinfectante 200ppm
Canastillas	Todo el personal operativo (Aux de cocina Meseros, AUXILIAR, Almacenista	• Llevar a la zona destinada de lavado de estibas. • Aplicar la solución de detergente con la ayuda de la escoba y restregar. • Enjuagar con agua. • Aplicar solución desinfectante • Dejar secar al ambiente. • Organizar en el área que pertenecen. • Nota: Hacer énfasis en el lavado los puntos muertos (bordes, esquinas, etc.)	Escoba, recipiente	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm

Estibas	Todo el personal operativo (Aux de cocina Meseros, AUXILIAR, Almacenista	• Retirar el polvo • Aplicar la disolución detergente. • Restregar muy bien con la sabra la superficie de encima y debajo, entrepaños, esquinas, patas y retirar con agua. • Escurrir. • Aplicar por medio de aspersión la solución desinfectante. • Dejar secar al ambiente	Escoba, recipiente	Solución detergente y solución desinfectante a 300ppm
Estanterías / repisas	Todo el personal operativo (Aux de cocina Meseros, AUXILIAR, Almacenista	• • • Retirar los restos de comida y depositarlos en la caneca asignada. • Humedezca las superficies. • Refregar toda la superficie interna y externa con sabra y solución detergente. • Enjuagar con agua para retirar residuos y jabón. • Realizar inspección visual. • Aplicar solución desinfectante • Dejarlo escurrir y ubicarlo en el sitio asignado. • Dejar secar al ambiente Nota: asegurar que el sitio asignado de las ollas este limpio y desinfectado.	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
Ollas	Aux de cocina	• Retirar los restos de comida y depositarlos en la caneca asignada. • Humedezca las superficies. • Refregar toda la superficie interna y externa con sabra y solución detergente. • Enjuagar con agua para retirar residuos y jabón. • Realizar inspección visual. • Aplicar solución desinfectante • Dejarlo escurrir y ubicarlo en el sitio asignado.	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante 200 ppm

		• Dejar secar al ambiente Nota: asegurar que el sitio asignado de los calderos este limpio y desinfectado.		
Calderos	Auxiliares de cocina	• Retirar los restos de comida y depositarlos en la caneca asignada. • Humedezca las superficies. • Refregar toda la superficie interna y externa con sabra y solución detergente. • Enjuagar con agua para retirar residuos y jabón. • Realizar inspección visual. • Aplicar solución desinfectante • Dejarlo escurrir y ubicarlo en el sitio asignado. • Dejar secar al ambiente • Nota: asegurar que el sitio asignado de las pailas este limpio y desinfectado.	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
Pailas	Aux de cocina Mesera	• Aplicar procedimiento de lavado de manos para la parte externa Lavado interno al final del día • Darle la vuelta a guante. • Aplicar solución detergente • Restregar suavemente • Enjuagar • Aplicar solución desinfectante Colgar y dejar secar al ambiente.	Dispensador de jabón, Sabra, atomizador	Jabón de manos, Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
<u>Guantes</u>	Aux de cocina Meser0s	• Aplicar solución detergente. • Con la ayuda de un cepillo restregar los guantes • Enjuagar con agua para retirar residuos y jabón • Aplicar solución desinfectante • Dejar secar al ambiente	Cepillo, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 100ppm
<u>Guantes malla metálica</u>	Admon y jefe de cocina	• Retirar residuos visibles de la superficie. • Humedecer y aplicar detergente y restregar con la ayuda de la sabra • Retirar el detergente con agua y escurrir. • Aplicar solución desinfectante	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200 ppm

Menaje (fiambrera, vaso, cuchara)	Aux de cocina	• Retirar los elementos • Limpiar con una toalla desechable el polvo • Aplicar solución detergente por aspersión y restregar. • Retirar jabón con toalla desechable. • Aplicar por aspersión solución desinfectante • Dejar secar al ambiente. • Guardar los elementos.	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200pm
Casilleros o Locker	Todo el personal operativo (Aux de cocina Meseros, AUXILIAR, Almacenista)	• Aplicar procedimiento de limpieza y desinfección de paredes, techos, pisos, puertas. Orinales y/o inodoros • Descargar los orinales y/o inodoros • Aplicar solución detergente y restregar • Enjuagar con agua • Aplicar solución desinfectante • Dejar secar al ambiente	Sabra, atomizador	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm
Baños	Todo el personal	• Retirar los restos visibles. • Aplicar la disolución detergente. • Restregar muy bien con la sabra la superficie de encima y debajo y retirar con agua. • Aplicar por medio de aspersión la solución desinfectante. Dejar secar al ambiente	Sabra, atomizador, valdes, traperos	Solución detergente y solución desinfectante a 300ppm
Zona de lavado de manos	Todo el personal	• Remojar el overol, gorro y peto. • Aplicar solución detergente y desinfectante. • Restregar con la ayuda de un cepillo o a mano. • Enjuagar con agua para retirar residuos y jabón. • Dejar secar al ambiente. **NOTA:** Esto proceso lo realizara el personal por fuera del servicio de alimentos a diario • rna con solución detergente.	Cepillo, toallas desechables	Solución detergente y solución desinfectante a 200ppm

FORMATO 003 DE CHEQUEO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS

ACTIVIDAD	PRODUCTO		CONCENTRACION	PREPARACION	FORMA DE USO	TIEMPO DE EXPOSICION
	TIPO	NOMBRE				
Desinfección de frutas y Verduras, Huevo, empaques de queso, pulpa y cárnicos procesados, latas	Desinfectante	HIPOCLORITO AL 5%	100 ppm	2 ml por litro de agua.	Inmersión	5 minutos para alimentos sin cáscara o cascara blanda 12 minutos para alimentos con cascara dura
		HIPOCLORITO AL 5%	200 ppm	4 ml por litro de agua	Inmersión	5 minutos para frutas, verduras, empaques y latas
		HIPOCLORITO AL 5%	50 ppm	1 ml por litro de agua	Aplicar desinfectante por inmersión.	10 minutos para frutas, verduras, empaques y latas, 5 minutos para Huevo.
Superficies en contacto con alimentos, utensilios, equipos, menaje, tablas, canastillas, tanques de agua, etc.	Detergente	DETERGENTE	2%	2 Copas de onza de producto para un 1 litro de agua	Aplicar y frotar con una esponja o sabrá sobre la superficie	5 minutos y Enjuagar
	Desinfectante	HIPOCLORITO	200 ppm	4 ml de producto por cada litro de agua	Aplicar desinfectante por inmersión o aspersión	2 minutos

		HIPOCLORITO	300 ppm	6 ml de producto por cada litro de agua	Inmersión, Aspersión, Directa a la superficie.	5 minutos
		HIPOCLORITO	100 ppm Inmersión 50ppm Aspersión	Para 1 litro de agua por Inmersión 2 ml Para 1 litro de agua por aspersión 1 ml	Inmersión, Aspersión, Directa a la superficie.	No se requiere enjuagar con agua potable
Superficies de áreas locativas, Pisos,paredes, cortinas,ventanas, estantes, mesones,baños, etc. Superficies de áreas locativas, Pisos paredes, cortinas, ventanas, estantes, mesones, baños, etc. Equipos con incrustación de grasa u hollín, Campanas, estufas, ollas, etc.	Detergente Desinfectante. Desengrasante	HIPOCLORITO	300 ppm	6 ml de producto por cada litro de agua	Aplicar desinfectante por inmersión o aspersión	2 minutos

Superficies de áreas locativas, Pisos paredes, cortinas, ventanas, estantes, mesones, baños, etc. Superficies de áreas locativas, Pisos paredes, cortinas, ventanas, estantes, mesones, baños, etc. Equipos con incrustación de grasa u hollín, Campanas, estufas, ollas, etc. Superficies de áreas locativas, Pisos paredes, cortinas, ventanas, estantes, mesones, baños, etc.	Detergente Desinfectante. Desinfectante. Desengrasante Detergente	HIPOCLORITO	300 ppm	6 ml de producto por cada litro de agua	Aspersión, Directa a la superficie.	N.A
		HIPOCLORITO	300 ppm	6 ml de producto por cada litro de agua	Aspersión	N.A
		HIPOCLORITO	300 ppm	6 ml de producto por cada litro de agua	Inmersión, Aspersión, Directa a la superficie	Dejar secar al aire
Superficies de áreas locativas, Pisos paredes, cortinas, ventanas, estantes, mesones, baños, etc. Equipos con incrust	Desinfectante.	HIPOCLORITO	200 ppm	4 ml de producto por cada litro de agua.	Aspersión, Directa a la superficie	Dejar secar al aire

ELEMENTOS DE ASEO Y CODIGO DE COLORES UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

AREA	ELEMENTOS DE ASEO	CODIGO DE COLORES
Cocina	Escobas	**VERDE**
	Recogedores	
	Escurridor	
	Traperos	
	Baldes	
	Cepillo para piso	
	Sabrá	
	Canecas de basura	
	Bolsas para basura	
	Guantes negros	
	Atomizadores	
Comedor	Escobas	**AZUL**
	Recogedores	
	Escurridor	
	Cepillo para piso	
	Traperos	
	Baldes	
	Sabra	
	Canecas de basura	
	Bolsas para basura	
	Guantes negros	
	Atomizadores	
CAFETERIA	Escobas	**AMARILLO**
	Recogedores	
	Escurridor	
	Cepillo para piso	
	Traperos	
	Baldes	
	Canecas de basura	
	Bolsas para basura	
	Guantes negros	
	Atomizadores	
BAÑOS	Escobas	**ROJO**
	Recogedores	
	Escurridor	
	Cepillo para piso	
	Trapero	
	Baldes	
	Sabrá	
	Canecas de basura	

	Bolsas para basura	
	Guantes NEGROS	
	Atomizadores	

NOTA: los guantes serán negros para limpieza y desinfección y amarillos O NITRILO TRANSPARENTE para producción.

La identificación de los elementos de aseo puede ser realizada con una cinta o marcador indeleble o cualquier otra marca que haga alusión al color del área al que pertenece para su correspondiente identificación.

Los elementos indicados anteriormente son los mínimos que se deben tener en cada establecimiento e incluir los adicionales.

Los elementos deben cambiarse o darse de baja de acuerdo a su deterioro o cuando se identifique que son un posible foco de contaminación.

CONTROL DE PLAGAS

OBJETIVO

Prevenir y controlar el ingreso de plagas en las instalaciones de los servicios de alimentos dando cumplimiento a la normatividad legal vigente.

ALCANCE

Este programa aplica para todas las áreas del servicio de alimentos.
:

DEFINICIONES:

Infestación. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos. Resolución 2674 de 2013.

Limpieza. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. Resolución 2674 de 2013.

Plaga. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta**.** Resolución 2674 de 2013.

Aplicación: Toda acción efectuada por personal idóneo vinculado o no a una empresa, tendiente a controlar o eliminar plagas con sustancias químicas o biológicas oficialmente registradas y de uso autorizado, empleando técnicas, equipos y utensilios aprobados por las autoridades de salud y el Instituto Colombiano Agropecuario. Decreto 1843 de 1991

Aplicador: Toda persona natural o jurídica dedicada a la aplicación de plaguicidas. Decreto 1843 de 1991

Área de aplicación: Todo lugar donde se aplican los plaguicidas con fines sanitarios. Decreto 1843 de 1991

Control integrado de plagas y/o de vectores específicos: Sistemas para combatir las plagas y/o vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantiene la infestación por debajo de los niveles en que se producen o causan perjuicios económicos u ocasionen daños en la salud humana, en la sanidad animal o vegetal. Decreto 1843 de 1991.

Desinfestación: Proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos o roedores - plagas que se encuentran en el cuerpo de la persona, animales domésticos, ropas fómites o en el ambiente. Decreto 1843 de 1991.

Plaguicida: Todo agente de naturaleza química, física o biológica que sólo en mezcla o en combinación, se utilice para la prevención, represión, atracción, o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nematodos, malezas, roedores u otros organismos nocivos a los animales, o a las plantas, a sus productos derivados, a la salud o la fauna benéfica. La definición también incluye los productos utilizados como defoliantes, reguladores fisiológicos, feromonas y cualquier otro producto que a juicio de los ministerios de Salud o de Agricultura se consideren como tales. Decreto 1843 de 1991.

MARCO LEGAL

De acuerdo a la legislación vigente resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26, define que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos donde se incluye el programa de control de plagas. En el literal “3” de dicho capítulo y artículo, establece que se debe contar con un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en los radicales y de orden preventivo.

De acuerdo al Decreto No. 1843 de 1991 se tendrá como base para el uso y manejo de plaguicidas.

PROCEDIMIENTOS

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1	Ajustar las medidas de control preventivo de plagas en el servicio de alimentos segun las características del establecimiento,	Administrador	Cada vez Que se Requiera
2	Solicitar diagnóstico de todas las condiciones internas y externas en el servicio de alimentos, la cual será realizada por la empresa prestadora del servicio de control integrado de plagas. Anexar a este programa.	Administrador y jefe de cocina	Cada vez Que se Requiera
3	Definir controles llevados a cabo por una empresa idónea en fumigación, los controles estarán soportados por la hoja de registro de la actividad dejado por la empresa prestadora del servicio,	Administrador	Una vez se tenga el diagnóstico inicial
4	Ajustar cronograma de control integrado de plagas de acuerdo a la fecha de inicio del mismo, este tendrá una frecuencia semestral	Administrador	Cada seis meses
5	Definir plano de ubicación de cebos y/o dispositivos de control de acuerdo a las características del establecimiento,. Socializar con el personal (dejar registro de la divulgación) y publicar el plano en un lugar visible dentro del servicio de alimentación.	Administrador	Una vez se tenga el diagnóstico inicial
6	Anexar documentos que soportan la idoneidad de la empresa prestadora	Administrador	Cada vez Que se Requiera

SEGUIMIENTO Y CONTROL

Se define **el FORMATO 004 LISTA DE CHEQUEO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS** para inspecciones semanales de control de plagas.

MEDIDAS CORRECTIVAS

Si se evidencia durante la lista de chequeo presencia o avistamiento de plagas, se deberá registrar en el formato las evidencias encontradas y las medidas correctivas pertinentes.

REGISTROS

- Certificado de lavado de lavado de tanques
- Certificado de fumigación
- Constancias de visitas de control.
- PLANO DE UBICACIÓN DE CEBOS Y/O DISPOSITIVOS DE CONTROL.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
Realizar control con empresa prestadora de servicio de control integrado de plagas.	Administrador	De acuerdo al cronograma
Secar bien las superficies de trabajo, no dejar charcos o depósitos de agua en el piso.	Todo el personal	Diario
Tapar bien los tanques o reservorios de agua. Evitar la condensación de agua en bodegas y salas de proceso.	Todo el personal	Al inicio y cada vez que se evidencie deterioro
Eliminar completamente todos los residuos que hayan podido quedar del proceso de producción de alimentos.	Todo el personal	Diario
Tapar bien las canecas de residuos, colocarlas en un lugar exclusivo y debidamente protegido, retirarlas de las áreas con la frecuencia establecida.	Todo el personal	Diario
Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados.	Todo el personal	Diario
Eliminar las grietas donde puedan esconderse las plagas.	Administrador	Diario
Colocar angeo en ventanas, ductos de ventilación u otros donde se requiera.	Administrador	Al inicio y cada vez que se evidencie deterioro
Colocar rejillas en desagües y sifones.	Administrador	Al inicio y cada vez que se evidencie deterioro
Mantener limpias las áreas del servicio de alimentos y libres de equipos y elementos en desuso.	Todo el personal	Cada vez que se generen
En caso de que existan aberturas entre el piso y la puerta, estas deben ser protegidas, para evitar el ingreso de plagas.	Administrador	Al inicio y cada vez que se evidencie deterioro

Las instalaciones eléctricas deben estar en adecuado estado, protegidas y deben garantizar que no se alberguen plagas o presenten suciedad.	Administrador	Al inicio y cada vez que se evidencie deterioro
Realizar lista de chequeo semanalmente para inspección de control de plagas, este formato puede ser modificado y adaptado de acuerdo a las necesidades del establecimiento en el Ítem aspectos a evaluar.	Todo el personal	Semanalmente

Nota: este será ajustado a las características del establecimiento.

CONTROLES LLEVADOS A CABO POR UNA EMPRESA IDÓNEA EN FUMIGACIÓN

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
Inspección de Áreas	Empresa prestadora del control integrado de plagas	De acuerdo al cronograma presentado por la empresa prestadora del servicio
Control de roedores – Sera soportado por el registro dejado por la empresa prestadora del servicio		
Control de voladores – Sera soportado por el registro dejado por la empresa prestadora del servicio		
Control de rastreros – Sera soportado por el registro dejado por la empresa prestadora del servicio		

DISPOSICION DE

RESIDUOS

SOLIDOS Y LIQUIDOS

OBJETIVO

Garantizar un adecuado manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos procedentes del proceso productivo del servicio de alimentos, evitando la contaminación de los productos, áreas o equipos y el deterioro del medio ambiente, dando cumplimiento a la normatividad legal vigente.

ALCANCE

Este programa aplica para todas las áreas donde se generen residuos líquidos y sólidos en el servicio de alimentos.

DEFINICIONES:

Almacenamiento de residuos sólidos: Es la acción del usuario de guardar temporalmente los residuos sólidos en depósitos, recipientes o cajas de almacenamiento, retornables o desechables, para su recolección por la persona prestadora con fines de aprovechamiento o de disposición final. Decreto 2981 de 2013

Ambiente: Cualquier área 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. Resolución 2674 de 2013.

Aprovechamiento: Es la actividad complementaria del servicio público de aseo que comprende la recolección de residuos aprovechables separados en la fuente por los usuarios, el transporte selectivo hasta la estación de clasificación y aprovechamiento o hasta la planta de aprovechamiento, así como su clasificación y pesaje. Decreto 2981 de 2013

Basura: Cuando decimos basura nos referimos a todos los residuos que tienen diferentes orígenes, como desperdicios del hogar, oficinas, calles, comercio e industrias. Proyecto de acuerdo No. 079 de 2010.

Disposición final de residuos sólidos. Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al ambiente. Decreto 838 de 2005.

Lixiviado. Líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos bajo condiciones aeróbicas y anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en proceso de degradación. Decreto 838 de 2005.

Lodo. Suspensión de materiales en un líquido proveniente del tratamiento de aguas residuales, del tratamiento de efluentes líquidos o de cualquier actividad que lo genere. Decreto 838 de 2005.

Persona prestadora del servicio público de aseo. Es aquella encargada de todas, una o varias actividades de la prestación del servicio público de aseo, en los términos del artículo 15 de la Ley 142 de 1994 y demás que la modifiquen o complementen. Decreto 2981 de 2013

Residuo sólido o desecho. Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Decreto 838 de 2005.

Separación en la fuente: Es la clasificación de los residuos sólidos, en aprovechables y no aprovechables por parte de los usuarios en el sitio donde se generan, de acuerdo con lo establecido con la empresa contratante (SENA), para ser presentados para su recolección y transporte a las estaciones de clasificación y aprovechamiento, o de disposición final de los mismos, según sea el caso.

9. MARCO LEGAL

De acuerdo a la legislación vigente resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26, define que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos donde se incluye el programa de residuos sólidos y líquidos. En el literal “2” de dicho capitulo y articulo, establece que se debe contar con instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

PROCEDIMIENTOS

El procedimiento de manejo de residuos se hará de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1	Ajustar el presente programa de acuerdo A cada establecimiento.	Administrador	Cada vez que se requiera
2	La clasificación de los residuos se hará de la siguiente manera: 1. Los residuos organicos aprovechables (lombricultivo) como son : cascaras de: papa, zanahoria, verduras, frutas, huevos,hortalizas y los pozos de café, papel periódico y cartones de huevos los cuales serán recojidos por el personal del sena encargado en el punto de producción todos los días de 10am a 12 pm antes de iniciar el servicio. 2. Los residuos organicos no aprovechables como son: productos lácteos, alimentos acidos, alimentos cítricos, huesos,vinagre, y residuos como sobrantes de cocina procesada (lavazas) se procederán a drenar y el brecho resultante se depositara en bolsas negras e iran a la zona de recolección establecida por el sena. 3. El carton que pueda llegar será pesado y reciclado. 4. El procedimento para la disposición quedara asi: • Todos los residuos que se generen a diario serán ubicados en canecas en la parte posterior en la zona que el sena destino para tal fin, los cuales serán llevados ya separados y pesados al punto de recolección donde personal designado por el sena	Administrador	constante

	serán los encargados de recibirlos y clasificarlos en horarios establecidos previamente por el personal encargado del sena minero, •		
3	El código de colores para manejo de residuos será: Bolsa azul : plásticos y envases Bolsa beigue o negra: residuos organicos no aprovechables. Bolsa verde: residuos organicos aprovechables (lombricultivo) Bolsa roja: papeleras de los baños	Administrador	constante
4	La distribución de las canecas y bolsas de basura por áreas serán: • Al frente de la Caseta un punto ecológico (3 canecas) • Shut de basuras parte de atrás de la cafetería (3 canecas) • Antes de entrar a la cafetería punto ecológico (3 canecas) • En la zona de venta de la cafetería (2 canecas)	Administrador	constante
5	El proceso de recolección, manejo y almacenamiento de residuos será asi: 1. El personal de la cafeteria será el responsable de seleccionar los residuos en el area de proceso. 2. El personal de la cafetería será el resposable del aseo, recolección y mantenimiento de los puntos ecológicos y del transporte de los residuos a los puntos y horarios establecidos por el SENA. 3. El SENA será el encargado de coordinar el personal que recogerá los residuos organicos aprovechables para el lombricultivo respetando horarios y fechas etablecidas.	Administrador-Auxiliares de procesos	constante

	4. El SENA coordinara el proceso de recibo de residuos en en espacio etablecido para tal fin haciendo respetar y cumplir los horarios y caracteristicas establecidas para tal fin. .		
6	Los sitios de recolección, flujos de los residuos y depósito final de almacenamiento será: • los residuos se ubicaran a diario en la parte trasera de la cafetería en el área designada por el SENA. todos los días se llevaran al área dispuesta por el sena en horarios ya establecidos. • La recolección para el lombricultivo será a diario en horarios ya establecidos. • El carton se seleccionara en el área de recepción de materia prima, se ordenara , se pesara y se llevara a la zona de recicaje respetando los horarios y procesos etablecidos.	Administrador	Constante
7	Disposición final de residuos: • La recolección de los residuos será realizado por la empresa prestadora de servicio público de aseo y será responsabilidad de la seguridad del establecimiento su disposición final.. • Las actas de la disposición de residuos como aceites, lodos u otros se solicitara al proveedor respectivo. • Para el manejo de aceites quemados se dispondrá de un espacio especifico para la recolección y almacenamiento de este llenando su respectivo formato (**formato 005 DISPOSICION DE ACEITES**) y su disposicion final será entregado a empresas que	Seguridad del establecimiento	Residuos organicos todos los días Residuos solidos LUNES y MIERCOLES

	cumplan con los requerimientos legales, las cuales tendrán que dejar el acta o documentación requerida para tal fin ..		
8	Disposición de alimentos no conformes: Se hará de acuerdo al Bajas para alimentos – equipos – utensilios y menaje	Administrador	Constante

SEGUIMIENTO Y CONTROL

Se define **CLASIFICACION Y RECOLECCION DE RESIDUOS** para la verificación y registro de las actividades de clasificación y recolección de residuos descritas en el presente programa. La verificación mediante la lista de chequeo se realizara a diario cuando se realice la actividad a verificar.

MEDIDAS CORRECTIVAS

Si se evidencia durante la lista de chequeo no conformidades en los procedimientos, se deberá registrar en el formato, las evidencias encontradas y las medidas correctivas pertinentes.

REGISTROS

- **FORMATO 006 PLANILLA RECOLECCION RESIDUOS**

CLASIFICACION DE RESIDUOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS,

CLASIFICACION	TIPO DE RESIDUO	CÓDIGO DE COLORES
Biodegradables	Residuos de Alimentos	VERDE
Ordinarios no reciclable	Servilletas o papel húmedo	GRIS O NEGRA
	Vinipel	
	Vidrio	
	Papel	ROJA
	Papel higiénico	
Ordinarios reciclables	Cartón	AZUL
Aceites	Aceites usados	PLANILLA EMPRESA RECOLECTORA
Biodegradables Líquidos	Residuos líquidos de comida	Verde

Nota: esta clasificación está sujeta cada establecimiento, los cuales deberán ser adaptados al servicio de alimentos.

Si no se cuenta con canecas con el color asignado de acuerdo al código de colores, se deberá utilizar bolsa del color correspondiente y se debe marcar la caneca con un rotulo que identifique su color y clasificación.

RECOLECCION, MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

RESIDUOS	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RESPONSABLE
LIQUIDOS O VERTIMIENTOS	• Recoger los residuos orgánicos que salgan de los equipos. • Recoger con la ayuda de una escoba y un recogedor todo residuo sólido, para evitar que se vaya por las rejillas del desagüe al momento de lavar los pisos. • Recoger los residuos de las posetas y/rejillas. • Limpiar las rejillas de desagüe y remover los residuos sólidos en la caneca correspondiente. • Depositar estos residuos en las canecas de residuos orgánicos. • Dejar correr los residuos líquidos por los sifones y rejillas que salen de los procedimientos de limpieza y desinfección. **Nota: por ningún motivo se podrá disponer grasas o líquidos que contengan grasas por las rejillas o sifones.**	Diaria MAÑANA Y TARDE	PERSONAL DE COCINA
RESIDUOS ORGANICOS Y/O LAVAZA	• Disponer los residuos en caneca con bolsa correspondiente. • Remover el residuo del área • Trasladar las bolsas al área de almacenamiento temporal de los residuos cuando aplique. • Disponer los residuos en el área de almacenamiento temporal de los residuos en bolsa en la caneca correspondiente. • Mantener tapados los recipientes que contiene la lavaza.	Una vez al día (siempre y cuando las normas de seguridad del establecimiento lo permitan)	Auxiliar de COCINA

	• Recoger los residuos para recolección diaria • Prohibida la venta de residuos a personal no autorizado (huesos de pollo)		
RESIDUOS INORGANICOS RECICLABLES	• Disponer los residuos en caneca con bolsa correspondiente. • Remover del residuo del área • Trasladar de bolsas al área de almacenamiento temporal de los residuos cuando aplique. • Disponer los residuos en el área de almacenamiento temporal de los residuos.(bodega al shut de basuras)	Tres veces al día (siempre y cuando las normas de seguridad del establecimiento lo permitan)	TODO EL PERSONAL
RESIDUOS INORGANICOS NO RECICLABLES	• Disponer los residuos en caneca con bolsa correspondiente. • Remover el residuo del área • Trasladar de bolsas al área dealmacenamiento emporal de los residuos cuando aplique. • Disponer los residuos en el área de almacenamiento temporal de residuos.	Tres veces al día (siempre y cuando las normas de seguridad del establecimiento lo permitan)	Auxiliar de aseo
RESIDUOS PELIGROSOS	• Disponer los residuos en caneca con bolsa correspondiente. • Remover del residuo del área • Trasladar de bolsas al área de almacenamiento temporal de los residuos cuando aplique. • Disponer los residuos en el área de almacenamiento temporal de residuos.	Todos los dias	COCINEROS Y AUXILIARES
	•		
Alimentos no Conformes	• Aplicar el instructivo de Bajas • Almacenar en la bodega en el área destinada para tal fin “producto no conforme”	Cada vez que se genere	Administrador y Jefe de cocina

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

OBJETIVO: Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento y servido de alimentos; dando cumplimiento con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente para agua potable.

ALCANCE: Este programa aplica para el manejo del agua potable en los servicios de alimentos.

DEFINICIONES:

Agua cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabiliza. Decreto 1575 de 2007.

Agua potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud. Decreto 1575 de 2007.

Análisis físico- químico del agua: son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas. Resolución 2115 de 2007.

Análisis microbiológico del agua: son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos. Resolución 2115 de 2007.

Análisis organoléptico: se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua. Resolución 2115 de 2007.

Cloro residual libre: es aquella porción que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito. Resolución 2115 de 2007.

Fuente de abastecimiento: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas. Decreto 1575 de 2007.

Valor aceptable: es el establecido para la concentración de un componente o sustancia, que garantiza que el agua para consumo humano no representa riesgos conocidos a la salud. Resolución 2115 de 2007.

MARCO LEGAL

De acuerdo a la resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26, se encuentra definido que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe documentar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos donde se incluye el programa de abastecimiento de agua potable. El literal “4” de dicho artículo establece que se debe tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluya fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

De acuerdo al Decreto 1575 de 2007, resolución 2115 de 2007, resolución 2190 de 1991 se tendrá como base para el manejo adecuado de agua potable.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE AGUA

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1	Ajustar la caracterización del agua de acuerdo a las características del establecimiento,	Administrador	cuando se presente algún cambio.
2	Ejecutar el procedimiento de lavado de tanques de acuerdo Programa de limpieza y desinfección	Administrador	Semestral

SEGUIMIENTO Y CONTROL

Los soportes de la limpieza y desinfección del tanque de agua serán generados por la empresa prestadora de dicho servicio cuando lo realice un proveedor externo, se llevara

registro de esto en el formato **REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE**

REGISTROS

- REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE
- HALLAZGOS Y ACCIONES CORRECTIVAS

BIBLIOGRAFIA

- Decreto 1575 de 2007, Ministerio de Ambiente, vivienda y desarrollo territorial.
- Resolución 2115 de 2007, Ministerio de Ambiente, vivienda y desarrollo territorial.
- Resolución 2190 de 1991. Secretaria Distrital de Salud de Santa Fe de Bogotá, D.C
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Ministro de Salud y Protección Social.

CARACTERIZACIÓN DEL AGUA

ACTIVIDADES	DESCRIPCION	
Fuente de captación o suministro	Pozos, acueducto, aljibes, Etc.	
Características fisicoquímicas	pH	6.5 - 9.0
	Alcalinidad Total	200 Máximo
	Cloruros	250 Máximo
	Dureza	300 Máximo
	Conductividad	1000 Máximo
	Turbiedad	2.0 Máximo
	Color	15 Máximo
	Hierro	0.3 Máximo
	Cloro Residual	0.3 - 2.0
Características microbiológicas	Coliformes Totales	0 UFC/100 cm3
	Escherichia coli	0 UFC/100 cm3
Tratamientos de potabilización	Descripción de procedimientos de potabilización cuando aplique.	
Usos del agua	El agua potable es utilizada para la preparación de alimentos y en las actividades de L & D de superficies e implementos de trabajo, servicios sanitarios y aseo personal.G	
Capacidad del tanque de almacenamiento	Se cuenta con tanque de almacenamiento de agua, el cual está construido en material sanitario y garantiza como mínimo el almacenamiento de agua de 1 día de producción. **Nota:** especificar capacidad y material, si es de uso exclusivo o compartido el tanque de agua.	

FORMATO 001 CRONOGRAMA DE ASEO Y DESINFECCION

Centro: _____ **Mes:** _____

ESTE CRONOGRAMA DESCRIBE LA FRECUENCIA DE INTENSIFICACION DE ASEO Y DESINFECCION EN AREAS

AREA	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ALISTAMIENTO CARNES	8 VECES																															
ALISTAMIENTO FRUVER	8 VECES																															
ALMACEN	8 VECES																															
AREA AUTOSERVICIO	8 VECES																															
AREA COMEDOR	5 VECES																															
AREA LAVADO	8 VECES																															
AREAS COMUNES	4 VECES																															
BAÑOS VESTIER	8 VECES																															
BRIGADA ASEO	2 VECES																															
CAMPANA EXTRACTORA	__ VECES																															
CANECAS BASURAS	8 VECES																															
COCINA CALIENTE	8 VECES																															
COCINA FRIA	8 VECES																															
CUARTO BASURAS	8 VECES																															
CUARTOS FRIOS	4 VECES																															
ESTUFAS Y HORNOS	__ VECES																															
RECEPCION MERCANCIAS	__ VECES																															
VITRINAS Y ESTANTES	__ VECES																															
OTROS	__ VECES																															
	Verificado por (nombre)																															

Marque con una X el día en que se debe intensificar esta actividad.

Otros: Coloque otra area que tenga el casino y no este descrita anteriormente.

Resalte el día en que se realizó la actividad.

Nombre Administrador

Documento a que pertenece: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	**Fecha de emisión: 1 ENERO 2019**	**Pag 1 de 1**

002 FORMATO DE DESINFECCION FRUVER

Contrato: _____ Desinfectante: _____

Limite Critico de Control: Desinfección (ppm)

FECHA	ALIMENTO	CONCENTRACIÓN REAL	TIEMPO DE INMERSIÓN		OBSERVACIONES / ACCIONES CORRECTIVAS	NOMBRE DEL RESPONSABLE
			INICIAL	FINAL		

003 FORMATO DE VERIFICACION ASEO Y DESINFECCION AREAS Y UTENSILIOS

Centro: _____

Desinfectante usado: _____

FECHA	AREA	ASPECTO				CONCENTRACIÓN UTILIZADA Y/O VERIFICADA	VERIFICACION DE LIMPIEZA	HORA DE VERIFICACIÓN	ACCION TOMADA	NOMBRE EL VERIFICADOR
		UTENSILIOS	MENAJE	EQUIPOS	AMBIENTE					

Area: Zona la cual se va a verificar

Aspecto: Coloque el nombre en: Alimento (huevo, empaques de pulpas, quesos, embutidos...), utensilios (Cuchillos, espatulas...) y equipos (Licuadora, estufa...)

Concentración utilizada y/o verificada: Según dosificacion del desinfectante o el resultado de la verificacion con tirilla.

Verificación de la limpieza: Bien **(B)** ó Mal **(M)**

VERIFICAR DIARIAMENTE POR LO MENOS UNO DE ÉSTOS ASPECTOS.

_____

Nombre Administrador

VERIFICACION DE MATERIA PRIMA

Compass Group PLC - Proveemos S.A. - Colombia

Eurest - Medirest - Chartwells - ESS

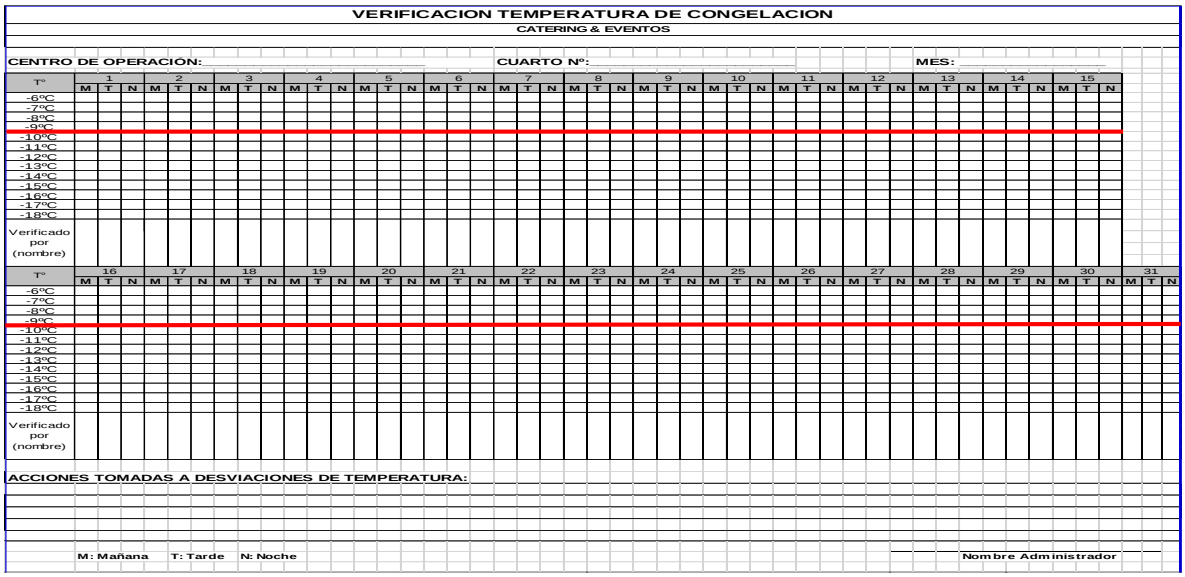
Centro: _____ **Nombre Administrador:** _____

Proveedor	Producto	Fecha Recepcion	Fecha vencimiento producto	T° Recepción (°C)	Lote N°	Especificaciones de Cumplimiento									Accion tomada				Nombre Verificador
						Vehiculo	Trasnportador	Canastillas	Empaque	Color	Olor	Aspecto y textura	Tamaño	Gramaje	Aceptado	Rechazado	Aplicar O.M.	O.M. N°	

* Especificaciones de cumplimiento calificar: Cumple (C) - No cumple (NC)

* Accion tomada: colocar una X en la casilla de la accion tomada.

FORMATO CONGELACION



VERIFICACION TEMPERATURA DE CONGELACION

CATERING & EVENTOS

CENTRO DE OPERACIÓN: _____ CUARTO Nº: _____ MES: _____

T°	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-6ºC																																											
-7ºC																																											
-8ºC																																											
-9ºC																																											
-10ºC																																											
-11ºC																																											
-12ºC																																											
-13ºC																																											
-14ºC																																											
-15ºC																																											
-16ºC																																											
-17ºC																																											
-18ºC																																											
Verificado por (nombre)																																											

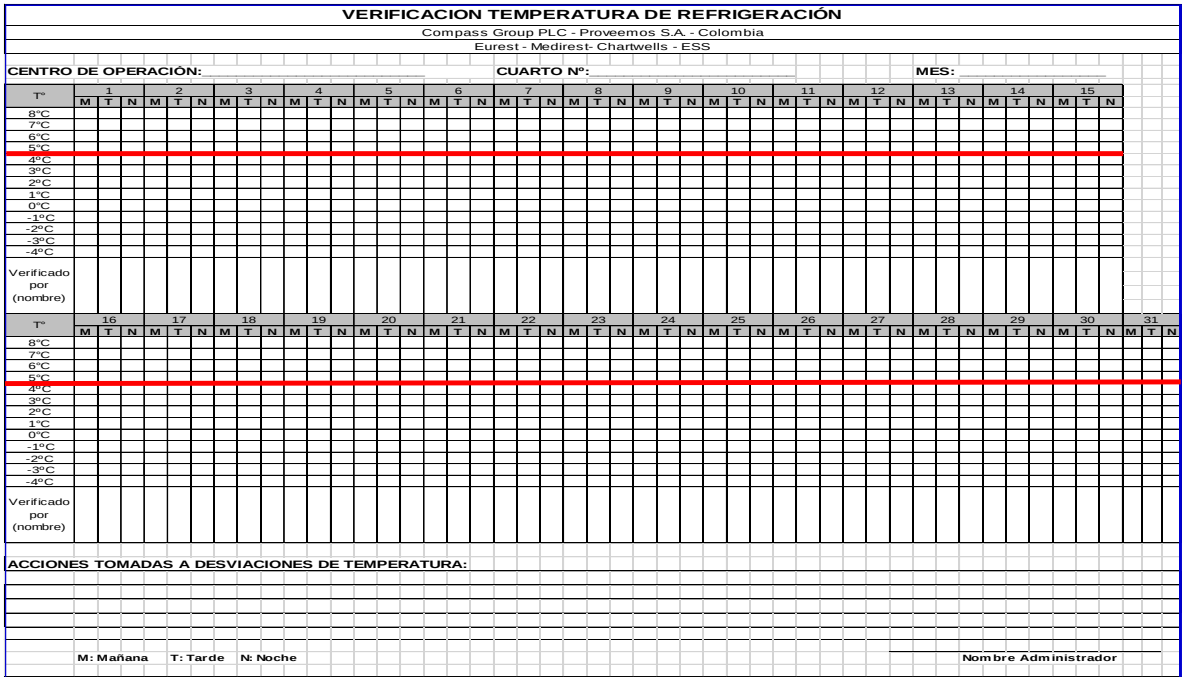
T°	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
-6ºC																																												
-7ºC																																												
-8ºC																																												
-9ºC																																												
-10ºC																																												
-11ºC																																												
-12ºC																																												
-13ºC																																												
-14ºC																																												
-15ºC																																												
-16ºC																																												
-17ºC																																												
-18ºC																																												
Verificado por (nombre)																																												

ACCIONES TOMADAS A DESVIACIONES DE TEMPERATURA:

M: Mañana T: Tarde N: Noche

Nombre Administrador

FORMATO REFRIGERACION



VERIFICACION TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN

Compass Group PLC - Proveemos S.A. - Colombia

Eurest - Medirest- Chartwells - ESS

CENTRO DE OPERACIÓN: _____ CUARTO Nº: _____ MES: _____

T°	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
8ºC																																												
7ºC																																												
6ºC																																												
5ºC																																												
4ºC																																												
3ºC																																												
2ºC																																												
1ºC																																												
0ºC																																												
-1ºC																																												
-2ºC																																												
-3ºC																																												
-4ºC																																												
Verificado por (nombre)																																												

T°	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N	M	T	N
8ºC																																												
7ºC																																												
6ºC																																												
5ºC																																												
4ºC																																												
3ºC																																												
2ºC																																												
1ºC																																												
0ºC																																												
-1ºC																																												
-2ºC																																												
-3ºC																																												
-4ºC																																												
Verificado por (nombre)																																												

ACCIONES TOMADAS A DESVIACIONES DE TEMPERATURA:

M: Mañana T: Tarde N: Noche

Nombre Administrador