NOMBRE DE LA SUSTANCIA	CASA COMERCIAL	TIPO DE SUSTANCIA	AREA DE APLICACIÓN	COMPUESTO ACTIVO
AV-21	RICH CHEMICAL GREEN	Detergente y desengrasante	Equipos y áreas de producción.	Metasilicato de sodio
BIGUDEX	RICH CHEMICAL GREEN	Desinfectante	Superficies, ambientes y equipos de producción	Bigudina Polimerica
ANFOCUAT	RICH CHEMICAL GREEN	Desinfectante microbicida de amplio espectro	Superficies, equipos, ambientes, tubérculos, huevos, equipos, tanques de agua y sifones.	n-alquil dimetil-bencil, amonio clorado al 9%
BACOXIN	KEMICAL	Desinfectante microbicida de amplio espectro	Superficies, equipos, ambientes, tubérculos, huevos, equipos, tanques de agua y sifones	Dioxido de cloro al 5%
DESBIORG	RICH CHEMICAL GREEN	Desinfectante de frutas, verdura, y hortalizas	Frutas, verdura, y hortalizas	Mezcla de ácidos orgánicos
DERMO CUAT	RICH CHEMICAL GREEN	Jabón líquido antiséptico para manos	Jabón para manos con poder antiséptico para manos	n-alquil dimetil-bencil, amonio clorado al 0.16%

DERMOL GEL	RICH CHEMICAL GREEN	Antiséptico instantáneo para las manos	Gel antibacterial para aplicación en manos	Alcohol etílico al 65%, Triclosan 0.3%,
HIPOCLORITO DE SODIO	PROASEO	Desinfectante	Cuarto de maquinas, cuarto de tanques, servicios sanitarios, trampa de grasas, cafetería y área de disposición de residuos sólidos.	Hipoclorito de sodio 15%
PERACET 101	RICH CHEMICAL GREEN	Desinfectante	Frutas, verdura, y hortalizas Superficies, equipos, utensilios.	Ácido Periacético Peróxido de Hidrogeno

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PREPARACION DE SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES
	CODIGO: SE/AN/02 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 de 1

PREPARACION DE DETERGENTES APROBADOS

REPARACIÓN DE DETER PLUS - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE DETER PLUS	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones.	0,05 LITROS o 50 mL	1 LITRO
	1,5 LITROS	30 LITROS
	10 LITROS	200 LITROS

REPARACIÓN DE AV -21 B - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE AV -21 B	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones.	10 ml	1 LITRO
	300 ml	30 LITROS
	100 ml	10 LITROS

FROTE CON FUERZA Y DESPRENDA TODA LA MATERIA ORGANICA

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PREPARACION DE SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES
	CODIGO: SE/AN/02 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 de 1

PREPARACION DE DESINFECTANTES APROBADOS

REPARACIÓN DE BACTERIPLUS - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones. Frutas y Verduras Empaque de Queso y Jamón	40 ml	1 LITRO
	200 ml	5 LITROS
	400 ml	10 LITROS
METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION		

REPARACIÓN DE ANFOCUAT - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR D	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones.	5 ml	1 LITRO
	25 ml	5 LITROS
	50 ml	10 LITROS
METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION		

REPARACIÓN DE BIGUDEX - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones. Frutas y Verduras Empaque de Queso y Jamón	5 ml	1 LITRO
	25 ml	5 LITROS
	50 ml	10 LITROS
Trampa de Grasas	50 ml	5 LITROS

REPARACIÓN DE BACOXIN - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones. Frutas y Verduras Empaques	20 ml	2 LITRO
	50 ml	5 LITROS
METODO DE DESINFECCION: POR INMESION O ASPERSION		

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PREPARACION DE SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES
	CODIGO: SE/AN/02 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 de 1

PREPARACION DE DESINFECTANTES APROBADOS

REPARACIÓN DE ACIDO PERIACETICO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE AC. PERIACETICO	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Ambientes, Dotacion, vehículos, Pediluvio, Trampa de Grasa, Cuarto Frío, Mesones, Bandas, Equipos, Utensilios, Estibas, Pisos, Paredes, Techos, Puertas, Canastillas, Baños, Rejillas y Sifones. Frutas y Verduras	2 ml	1 LITRO
	10 ml	5 LITROS
	40 ml	20 LITROS

METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION

REPARACIÓN DE HPOCLORITO AL 5,25% - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE HIPOCLORITO	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Baños Area social Trampa de Grasas Cáscara del Huevo	5 ml	1 LITRO
	25 ml	5 LITROS
	50 ml	10 LITROS

METODO DE DESINFECCION: POR INMESION -COTACTO DE 15 MINUTOS Y ENJUAGUE

REPARACIÓN DE DESBIORG - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE DESBIORG	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Frutas y Verduras Empaque de Queso y Jamon	25 ml	5 LITROS

METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION

REPARACIÓN DE CITRUX L100 - PRODUCTO LIQUIDO

ÁREAS A LIMPIAR	CANTIDAD A UTILIZAR DE CITRUX L100	COMPLETAR CON AGUA HASTA
Cáscara del Huevo	4 ml	1 LITROS
	20 ml	5 LITROS
	80 ml	20 LITROS

METODO DE DESINFECCION: POR ASPERSION

PRODUCCION PLANTA

	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS	SE-AN-03		TOTAL DE CAPACITACIONES
		VERSIÓN 1		

CAPACITACIÓN	TEMAS	DURACIÓN	TIPO DE EVALUACION		RESPONSABLE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE		VALORACION		REPROGRAMACION	OBSERVACIONES	INDICADOR DE CUMPLIMIENTO ANUAL DEL CRONOGRAMA %
			ORAL	ESCRITA															CUMPLE	NO CUMPLE			
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS	1. Que es una intoxicación que es una infección alimentaria (Bacterias Asociadas Salmonella , Clostridium Stapylococcus)Practicas higiénicas. 2.Personal Manipulador de alimentos (Educación y capacitación , exámenes médicos) 3.Microorganismos asociados a las enfermedades trasmitidas por alimento 4.Sensibilización sobre el lavado de manos 5. Fuentes de contaminacion alimentaria	1 HORA			JEFE DE CALIDAD									X									
CONTAMINACION CRUZADA	1. Concepto contaminacion cruzada 2. Tipos de contaminiacion cruzada 3. Prevencion para la contaminacion	1 HORA			JEFE DE CALIDAD									X									
INTRODUCCION AL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	1- Introduccion a programa de Limpieza y desinfeccion 2. Introduccion a programa de abastecimiento de agua 3. Introduccion a programa de residuos solidos y liquidos 4. Introduccion a programa de la capacitacion 5. Introduccion a programa de rececpion y almacenamiento de materiaas primas 6. Introduccion a programa de control de plagas	2 HORAS			JEFE DE CALIDAD									X									#¡REF!
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	1. Indicadores de buenas practicas de manufactura 2. Importancia de limpieza y desinfeccion para manos y areas 3. Criterios de manipulacion de alimentos	2 HORA			JEFE DE CALIDAD									X									
LIMPIEZA Y DESINFECCION Y PONS	1. Que son lo PONS, Frecuencias, utensilios, sustancia química, responsable y procedimiento. 2. Sustancias químicas de limpieza y desinfección, concentraciones, dosificaciones y tiempo de contacto con la superficie. 3. Registros Asociados al programa de limpieza y desinfección . 4. Programa de limpieza y desinfeccion especifico	1 HORAS			JEFE DE CALIDAD										X								
PROGRAMA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	1. Introduccion a la resolucion 5109 2. Parametros de aceptacion y rechazo de materia prima 3. Programa especifico de recepcion y almacenamiento de materia prima 4. Registros	1 HORA			JEFE DE CALIDAD											X							
RESOLUCION 2674 DE 2013	1. Requisitos sanitarios que se debe cumplir en planta 2. Politicas de calidad 3. Condiciones basicas de higiene en alimentos 4.Equipos y utencilios en empresas de alimentos 5. Personal manipulador de alimentos 6. Requisitos higienicos de fabricacion 7. Aseguramiento y control de la calidad 8. Almacenamiento, distriucion, transporte y comercializacion de alimentos y MP	2 HORAS			JEFE DE CALIDAD												X						

2024												
	ENERO	**FEBRERO**	**MARZO**	**ABRIL**	**MAYO**	**JUNIO**	**JULIO**	**AGOSTO**	**SEPTIEMBRE**	**OCTUBRE**	**NOVIEMBRE**	**DICIEMBRE**
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS												
									F			
										CR		
											F	
												CR

++El contrato con la empresa prestadora del servicio es por un servicio mensual, sin embargo en caso de presentarse algún inconveniente o avistamiento, se cuenta con el acompañamiento de la misma inmediatamente.
++CR: Control roedores ++F: Fumigación

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

REALIZADO POR:	APROBADO POR:
NATALIA PARDO **MICROBIOLOGA INDUSTRIAL**	**CARLOS LIGARRETO** Gerencia General

Nota: "Este documento y su contenido son propiedad intelectual. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita del autor"

TABLA DE CONTENIDO

Tabla de contenido

1. GENERALIDADES 3
1.1 Título 3
1.2 Alcance 3
1.3 Ámbito de aplicación 3
2. OBJETIVO 3
3. RESPONSABLES 3
4. DEFINICIONES 4
5. DESCRIPCION 5
5.2 Plan de choque 6
5.3. Determinación de códigos de colores para utensilios de limpieza y desinfección 6
5.4 Código de colores 7
5.5. Limpieza y desinfección de manos del personal 8
5.6 Procedimiento de Lavado y Desinfección de Manos 8
5.7 Protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS) 9
6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 9
7. DOCUMENTOS RELACIONADOS 10
8. CONTROL DE CAMBIOS 10

1. GENERALIDADES

1.1 Título

Programa de Limpieza y desinfección

1.2 Alcance

Este programa debe ser aplicado por el personal manipulador de alimentos, tanto en las áreas donde se realizan los procesos productivos como en todas aquellas herramientas y equipos que se utilicen para tal fin; garantizando de esta forma la inocuidad del alimento

1.3 Ámbito de aplicación

El programa de limpieza y desinfección, está diseñado para direccionar todas las actividades relacionadas con la limpieza y desinfección del restaurante iniciando en recepción de materias primas, insumos y empaques, áreas de producción, áreas de almacenamiento de materias primas y producto terminado; utensilios utilizados, equipos y personal.

2. OBJETIVO

Proporcionar ambientes limpios y seguros en las instalaciones para la elaboración de alimentos, mediante la implementación de protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS) para equipos, superficies, utensilios, ambientes e instalaciones como pisos, paredes, techos, ventanas y puertas

3. RESPONSABLES

- **Gerencia General:** Responsabilidad de la revisión y aprobación del programa de limpieza y desinfección, así como proporcionar el recurso económico y los elementos necesarios para su desarrollo y cumplimiento

- **Jefes y colaboradores:** Ejecución y verificación del cumplimiento de las políticas de proceso para la inocuidad de los alimentos siguiendo los lineamientos establecidos que aseguran la alta calidad

- **Personal operativo de planta**: Encargado de mantener y seguir las respectivas directrices de limpieza y desinfección de los diferentes procesos productivos.

4. DEFINICIONES

- **Inocuidad de los alimentos:** Es garantizar que los alimentos no causan daño al trabajador y/o consumidor.
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inminentes a la elaboración de alimentos.
- **Higiene:** Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Orden:** Remoción de elementos ajenos a la actividad que se desarrolla en el área o que se encuentran en desuso.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables mediante el uso de jabones, agua y elementos de frote.
- **Desinfección o Higienización:** Es el tratamiento físico químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir 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.
- **Desinfectante:** Sustancia química sólida o liquida que elimina microorganismos hasta un nivel seguro.

- **Jabón:** Sustancia limpiadora capaz de separar, disolver, dispersar y arrastrar toda la suciedad de una superficie.
- **Instalaciones:** Área física destinada a los procesos de fabricación de un producto alimenticio.
- **Equipos:** Conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, vajillas, tuberías y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, envase, preparación, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Manipulador de alimentos**: Toda persona que interviene directamente o de forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
- **Plan de Saneamiento Básico:** Se denomina plan de saneamiento a los procesos destinados a limpiar y desinfectar instalaciones, equipamiento, utensilios, indumentaria y manos del personal en la industria y comercio de alimentos. De todas las medidas de profilaxis de la contaminación microbiana, la higiene y desinfección ocupan un lugar preponderante en cualquier empresa donde se preparan alimentos.
- Material en desuso: Falta de uso, deshabituación o empleo de material u objetos.

5. DESCRIPCION

5.1 Detergente y desinfectantes

Los detergentes y/o jabones y desinfectantes utilizados y aprobados se encuentran descritos en el anexo **SE-AN-01**

Tanto los detergentes industriales y desinfectantes, se utilizan en dilución, a excepción del gel antibacterial de manos y el jabón de manos; en las cantidades recomendadas en la ficha técnica del producto, de acuerdo a la superficie a limpiar y desinfectar, ver anexo **SE-AN-02**

NOTA: La rotación de los desinfectantes se realiza semanalmente y cada solución debe utilizarse por completo una vez preparada.

5.2 Plan de choque

El plan de choque se realizará una vez exista alguna no conformidad en los informes higienicosanitarios emitidos por el laboratorio externo contratado u otro ente regulatorio para la verificación de los indicadores de buenas prácticas de manufactura como acción correctiva de la siguiente manera:

1. Aplicar desinfectante 1 (**SE/AN/02**) dejar actuar por 10 minutos (biguanidina).

2. Aplicar un segundo desinfectante con principio activo diferente al primero (Amonio cuaternario) (**SE/AN/07)** y dejar actuar por 10 minutos más en todas las áreas de proceso y equipos.

3. Pasada una hora del proceso de desinfección realizar una bomba de aspersión con un tercer desinfectante con diferente principio activo de los dos primeros (Ácido Peracético) **(SE/AN/07)**

5.3. Determinación de códigos de colores para utensilios de limpieza y desinfección

Los implementos utilizados en limpieza y desinfección son: escobas, haraganes, baldes, cepillos, paños y sabras.

Se cuenta con los implementos necesarios y en cantidad suficiente para realizar todo el procedimiento de L&D.

Dentro de la ejecución de actividades de Limpieza y Desinfección, se debe tener precauciones para evitar la contaminación cruzada, aplicando los siguientes requisitos los cuales son de obligatorio cumplimiento en cada una de las áreas donde se manipulan alimentos:

- Nunca se deben lavar cosas sobre el piso, pues se estaría contaminando en lugar de limpiarlas.
- Los productos de L&D se almacenan en el lugar asignado para tal fin, bien tapados y conservados siempre en sus empaques originales que deben mantener su etiqueta en buen estado con la información claramente visible.
- Todos los implementos de aseo deben mantenerse en el sitio adecuado, de uso exclusivo para este fin
- Los detergentes y desinfectantes deben mantenerse etiquetados, guardados en lugar seguro, con buenas condiciones y alejados de cualquier tipo de materia prima, material de empaque, producto en proceso o producto terminado.
- Después de hacer cualquier operación de limpieza o desinfección se debe hacer una revisión detallada para verificar que todo está bien limpio.

Se deberán marcar los utensilios por colores según las zonas donde se desea limpiar y desinfectar. A continuación, se presenta el cuadro de código de colores de los utensilios a manejar por áreas.

5.4 Código de colores

ÁREA	UTENSILIOS	COLOR
Área de recepción y almacenamiento de materia prima	Escobas Cepillos Haraganes Recogedor	**Verde**

Área de proceso	Escobas Cepillos Haraganes Recogedor	**Azul**
Área Servicios sanitarios	Escobas Cepillos Traperos Recogedor	**Rojo**

5.5. Limpieza y desinfección de manos del personal

Antes de iniciar el proceso de producción, almacenamiento o recepción de materia prima todo el personal debe lavar sus manos, hasta los codos, con jabón de manos y enjuagar con abundante agua.

Luego desinfecte las manos con gel Antibacterial. (Ver instructivo disponible en cada lavamanos)

5.6 Procedimiento de Lavado y Desinfección de Manos

1. Humedecer las manos, antebrazos y codos con agua,
2. usar una aplicación de jabón desinfectante, frotarlas de 20 a 30 segundos,
3. Frote con fuerza cada dedo de forma circular, palma con palma y palma con dorso haciendo énfasis en los espacios interdigitales.
4. Enjuagar con abundante agua desde las manos hacia los codos
5. secar con lo dispuesto en cada sección.
6. El proceso de lavado y desinfección de manos debe repetirse en cada cambio de actividad, después de cada descanso, después de haber utilizado el baño y cada vez que se considere necesario.

5.7 Protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS)

Grupo Industrial y Empresarial de Servicios y suministros – Alphan Panadería describió de manera detallada cada uno de los procedimientos de sanitizacion para equipos, ambientes y superficies contemplados en los siguientes PONS.

PONS	CODIGO
AMBIENTES	CA-PONS-01
HORNOS	CA-PONS-02
GRAMERA-BASCULA	CA-PONS-03
BAÑOS	CA-PONS-04
BATIDORA	CA-PONS-05
CANASTILLAS	CA-PONS-06
CANECA DE BASURA	CA-PONS-07
MESONES	CA-PONS-08
ESTIBA	CA-PONS-09
FRUTAS Y VERDURAS	CA-PONS-10
IMPLEMENTOS DE ASEO	CA-PONS-11
LAMINADORA	CA-PONS-12
LOCKERS	CA-PONS-13
MEZCLADORA	CA-PONS-14
PISOS Y PAREDES	CA-PONS-15
PUERTAS Y VENTANAS	CA-PONS-16
CUARTO FRIO	CA-PONS-17
SHUT DE BASURA	CA-PONS-18
TECHOS	CA-PONS-19
MENAJE	CA-PONS-20
ASPERSOR	CA-PONS-21
NEVERA	CA-PONS-22
LATAS	CA-PONS-23

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013

7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- Lista de sustancias aprobadas (SE/AN/01)
- Preparación de Soluciones de Detergentes y Desinfectantes (SE/AN/02)
- Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos (SE/RG/01)
- Registro de limpieza y desinfección de equipos área de panadería (SE/RG/02)
- Registro de Desinfección de Ambientes (SE/RG/03)

8. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISION O VERSION	NUMERALES MODIFICADOS	FECHA DE MODIFICACION	OBSERVACIONES
Versión 1		Agosto 2024	Versión Inicial

PROGRAMA CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS

REALIZADO POR:	APROBADO POR:
NATALIA PARDO **MICROBIOLOGA INDUSTRIAL**	**CARLOS LIGARRETO** Gerencia General

Nota: "Este documento y su contenido son propiedad intelectual. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita del autor"

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

1. GENERALIDADES 3
1.1 Título 3
1.2 Alcance 3
1.3 Ámbito de aplicación 3
2. . OBJETIVO 3
3. RESPONSABLES 3
4. DEFINICIONES 4
5. DESCIPCION 5
6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 10
7. DOCUMENTOS RELACIONADOS 10
8. CONTROL DE CAMBIOS 10

1. GENERALIDADES

1.1 Título

Programa de control integrado de Plagas

1.2 Alcance

Este programa involucra todas y cada una de las áreas de la empresa. Esta debe ser en su totalidad un área protegida y libre de cualquier tipo de plaga. De igual manera debe carecer de elementos que sean atractivos o atrayentes para roedores, aves, artrópodos e insectos.

1.3 Ámbito de aplicación

Este programa aplica a la prevención del ingreso de insectos, aves, artrópodos y roedores; en las áreas de proceso, servicios sanitarios, oficinas y sus alrededores.

2. . OBJETIVO

Establecer los procedimientos y medidas, tanto preventivos, como correctivos para mantener el área de proceso libre de la presencia de plagas garantice las condiciones higiénicas adecuadas.

3. RESPONSABLES

- **Gerencia General:** Responsabilidad de la revisión y aprobación del programa preventivo de plagas, así el recurso económico y los elementos necesarios para su desarrollo y cumplimiento.

- **Jefes y colaboradores:** Responsabilidad implementar y cumplir a cabalidad los lineamientos para otorgar el cumplimiento total al programa preventivo de plagas

4. DEFINICIONES

- **Insecto:** Artrópodo de respiración traqueal, con el cuerpo dividido distintamente en cabeza, tórax y abdomen, con un par de antenas y tres de patas. Los más tienen uno o dos pares de alas y sufren metamorfosis durante su desarrollo.
- **Artrópodo:** Se dice de los animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, segmentado y recubierto por un exoesqueleto y patas articuladas. p. ej., los insectos, los crustáceos y las arañas.
- **Roedores:** Se dice de los mamíferos generalmente pequeños, unguiculados, con dos incisivos en cada mandíbula, largos, fuertes y encorvados hacia fuera, cuyo crecimiento es continuo y sirven para roer; p. ej., la ardilla, el ratón y el castor.
- **Plaga:** Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales.
- **Insecticida:** Sustancia química que mata insectos.
- **Pesticida:** Sustancia química que destruye las plagas de animales y plantas.
- **Rodenticida:** Pesticida que se utiliza para roedores.
- **Cebo:** Comida que se da a los animales para alimentarlos, engordarlos o atraerlos.
- **Infestación:** Invasión por completo de un lugar con un elemento perjudicial, especialmente plantas o animales.
- **Vector:** Ser vivo que puede transmitir o propagar una enfermedad.
- **Manejo Integrado de Plagas:** Es la utilización de todos los recursos necesarios, por medio de procedimientos operativos estandarizados, para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas. A diferencia del control de plagas tradicional (sistema reactivo), el MIP es un sistema proactivo que se adelanta a la incidencia del impacto de las plagas en los procesos productivos

5. DESCIPCION

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTOS ASOCIADOS		RESPONSABLE
		Nombre	**Código**	
1. CONTROL PREVENTIVO DE LAS INSTALACIONES DE LA PLANTA	Se prioriza la limpieza y desinfección como programa prerrequisito para la correcta prevención de ingreso de plagas El mantenimiento de la higiene y la limpieza, así como la desinfección permanente en la planta de producción (todo el proceso desde la recepción de materia prima hasta el producto terminado), son el aliado infalible para cualquier tratamiento de control de plagas.	Registro de verificación de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos	**SE-RG-01**	Departamento de calidad y producción
2.ORDEN Y ASEO AL INTERIOR DE LA PLANTA	De acuerdo a los instructivos o procedimientos y formatos vigentes en la entidad, se hará el respectivo control, con la frecuencia determinada de Limpieza y desinfección de Áreas de Trabajo, e instalaciones, para el control de orden y	Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos Registro de buenas practicas	**SE-RG-01**	Departamento de calidad, producción y Gerencia

	aseo al interior de la planta.			
3. NO ACUMULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS O PRODUCTOS NO CONFROMES	El producto No conforme se dispondrá en el área para tal fin y posterior se determinara su debida destrucción	Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos,	**SE/RG/01**	Gerencia de procesos y calidad
4. CONTROL DE SIFONES, DESAGÜES Y REJILLAS	Seguimiento constante a registros de limpieza y desinfección que involucra rejillas, sifones y trampa de grasas Verificando que no se produzcan estancamientos o taponamientos de las tuberías de desagüe, tomando siempre los correctivos necesarios en un tiempo prudencial que no afecte la inocuidad del producto final, de las materias primas, empaques y embalajes **Frecuencia** El formato donde se registra el estado de sifones, desagües y rejillas se llenará diariamente	Registros de limpieza y desinfección equipos	**SE/RG/02**	Dpto. Calidad

5. USO DE ESTIBAS PLÁSTICAS PARA TODAS LAS SECCIONES DE LA PLANTA	Para el uso y manejo de estibas se ha establecido en la entidad que solo se usaran de material plástico, ya que por su diseño y material evita el crecimiento de artrópodos y vectores, facilitando la limpieza y la desinfección contribuyendo en la inocuidad del producto terminado. La ubicación de las estibas con materia prima, empaques, embalajes o producto terminado, deben siempre estar separados con respecto de las paredes perimetrales o entre sí con un espacio mínimo de 20 cm, necesario para el aseo y circulación del personal que supervisa	✓	✓	Dpto. Calidad
6. CERRAMIENTO DE LUCES, ESPACIOS EN PUERTAS, TECHOS, ANGEOS Y VENTANAS	Para el control de cerramiento de luces o espacios en puertas, techos, angeos y ventanas, se utilizará el registro preventivo de plagas que permite verificar la ausencia de luces o	registro de solicitud de	**CA/RG/13**	Dpto. Calidad

	espacios entre puertas, ventanas o techos no mayor a 1 cm, por donde puedan ingresar las plagas. Cuando se presente un No Conforme se debe informar al área de mantenimiento con el diligenciamiento del registro de solicitud de reporte de anomalías quien procederá a tomar acciones correctivas necesarias. El área de mantenimiento realizara una verificación de las áreas con el fin de determinar el estado de estas	reporte de anomalías	**SE/RG/05**	Dpto. mantenimiento
7. CONTROL APLICADO A LA NO PROLIFERACIÓN DE LAS PLAGAS	Se solicitará de forma anual a la empresa asignada que prestará el servicio de control de roedores y fumigación realice un diagnóstico de las posibles plagas que se puedan presentar y las contenidas (Este diagnóstico deberá ser realizado por un profesional, personal			

	capacitado e idóneo). Con la entidad prestadora del servicio se realizará un control de plagas preventivo en las diferentes áreas de la planta para evitar los posibles riesgos de ingreso de roedores y vectores del exterior. Se dispondrán de cebos preventivos para roedores, en áreas externas a las zonas de producción, por si llegase a ingresar roedores y se hará fumigación para control de insectos. De acuerdo a los reportes preventivos de mantenimiento, producción y calidad se coordinará con el proveedor del servicio para que se apliquen los productos específicos para el momento de acuerdo al hallazgo **Frecuencia** Fumigación se realizará cada dos meses de acuerdo al cronograma.	Cronograma de control de roedores y Fumigación	**SE-AN-04**	Dpto. Calidad Dpto. Producción

	Desratización se realizará de forma mensual de acuerdo al cronograma.			

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013.

7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

7.1 Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos (SE/RG/01)

7.2 Registro de control de recolección de basuras (SE/RG/06)

7.3 Registro de solicitud de reporte de anomalías (SE/RG/05)

7.4 Cronograma de control integrado de plagas (SE/AN/04)

8. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISION O VERSION	NUMERALES MODIFICADOS	FECHA DE MODIFICACION	OBSERVACIONES
Versión 1		AGOSTO 2024	Versión Inicial

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS	
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES Y OTROS ELEMENTOS	
	CODIGO: CA/RG/01	VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024	PAGINA: 1 de 1

MES:_____Año_____ **C:** CUMPLE **NC**: NO CUMPLE

	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	OBSERVACIONES
ASPECTO	**DIARIA**																															
BAÑOS/VESTIER																																
LOCKERS																																
PISOS																																
CANECAS																																
AREA SOCIAL																																
CANASTILLAS																																
LLAVE DE AGUA																																
ASPERSOR																																
ELEMENTOS DE ASEO																																
SEMANAL																																
ESTIBAS																																
PUERTAS																																
QUINCENAL																																
NEVERA																																
CUARTOS FRIOS																																
MENSUAL																																
PAREDES																																
TRIMESTRAL																																
TECHOS																																
ANGEOS																																
CERCHAS																																
LAMPARAS																																
TUBERIAS ALTAS																																
VENTANAS																																
3 VECES A LA SEMANA																																
CUARTO DE BASURA																																
CANECA DEL SHUT																																
VERIFICADO POR																																

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION **REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PANADERIA**
	CODIGO: SE/RG/02 — **VERSION: 2**
	FECHA: AGOSTO 2024 — **PAGINA 1 de 1**

MES:_____ Año: _____ **C:** CUMPLE **NC**: NO CUMPLE

ASPECTO	**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**	**OBSERVACIONES**
HORNO **1**																																
HORNO **2**																																
HORNO **3**																																
LATAS																																
BATIDORA 1																																
CILINDRADORA																																
LICUADORA																																
BASCULA 1																																
BASCULA 2																																
MOJADORA 1																																
MESONES ACERO																																
ESTUFA																																
MEZCLADORA 1																																
LIBERADO POR																																
VERIFICADO POR																																

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINSTROS
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION REGISTRO DE DESINFECCION DE AMBIENTES
	CODIGO: SE/RG/03 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 DE 1

FECHA	HORA	DESINFECTANTE	AREA	FIRMA RESPONSABLE	FIRMA DE LA VERIFICAICON	OBSERVACIONES

*** Area de produccion hace referencia a: Area de proceso y Area social**

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

REALIZADO POR:	APROBADO POR:
NATALIA PARDO **MICROBIOLOGA INDUSTRIAL**	**CARLOS LIGARRETO** Gerencia General

Nota: "Este documento y su contenido son propiedad intelectual. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita del autor"

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

1. GENERALIDADES 3
1.1 Título 3
1.2 Alcance 3
1.3 Ámbito de aplicación 3
2. OBJETIVOS 3
3. RESPONSABLES 3
4. DEFINICIONES 4
5. CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 7
6. DESCRIPCIÓN 9
7 DOCUMENTOS DE REFERENCIA 14
8. DOCUMENTOS RELACIONADOS 14
9. CONTROL DE CAMBIOS 14

1. GENERALIDADES

1.1 Título

Programa de Residuos Sólidos y Líquidos.

1.2 Alcance

El programa de residuos sólidos y líquidos cubre todos los residuos generados en el proceso productivo, oficinas y servicios sanitarios.

1.3 Ámbito de aplicación

Este programa permite esclarecer la disposición de los residuos sólidos y líquidos generados en todos los procesos productivos, de limpieza y desinfección y oficinas realizadas

2. OBJETIVOS

- Garantizar una excelente disposición de los residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos realizados.

- Evitar focos de contaminación y cumplir con las normas legales establecida en la resolución 2674 de 2013.

- Garantizar la inocuidad del producto, la salud de los consumidores y de quienes manipulan alimentos en todos los procesos, a través del correcto manejo de los residuos sólidos y líquidos y así evitar la posible contaminación cruzada.

3. RESPONSABLES

- **Gerencia General:** Responsabilidad de la revisión y aprobación del programa de residuos sólidos y líquidos, así como proporcionar el recurso económico y los elementos necesarios para su desarrollo cumpliendo

- **Jefes y colaboradores:** Responsabilidad de la completa implementación del programa y correcto seguimiento del mismo.

4. DEFINICIONES

- **Almacenamiento de Residuos Sólidos:** Es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se disponen para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.
- **Aprovechamiento:** Es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.
- **Barrido y limpieza:** Es el conjunto de actividades tendientes a dejar las áreas públicas libres de todo residuo sólido esparcido o acumulado.
- **Contaminación:** Es la alteración del medio ambiente por sustancias o 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.
- **Disposición final de residuos:** 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 medio ambiente.
- **Eliminación:** Es cualquiera de las operaciones que pueden conducir a la disposición final o a la recuperación de recursos, al reciclaje, a la regeneración, al compostaje, la reutilización directa y a otros usos.
- **Frecuencia del servicio:** Es el número de veces por semana que se presta el servicio de aseo a un usuario.
- **Gestión integral de residuos sólidos**: 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.

- **Manejo:** Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólido. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y/o la eliminación de los residuos o desechos sólidos. **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.
- **Reciclador:** Es la persona natural o jurídica que presta el servicio público de aseo en la actividad de aprovechamiento.
- **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.
- **Recolección:** Es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.
- **Residuo o desecho peligroso:** Es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- **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, 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. Los

residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas.

- **Residuo sólido aprovechable:** Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

- **Residuo sólido no aprovechable:** Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

- **Reutilización:** 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.

- **Separación en la fuente:** Es la clasificación de los residuos sólidos en el sitio donde se generan para su posterior recuperación.

- **Servicio especial de aseo:** Es el relacionado con las actividades de recolección, transporte y tratamiento de residuos sólidos que por su naturaleza, composición, tamaño, volumen y peso no puedan ser recolectados, manejados, tratados o dispuestos normalmente por la persona prestadora del servicio, de acuerdo con lo establecido en este decreto. Incluye las actividades de corte de césped y poda de árboles ubicados en las vías y áreas públicas; la recolección, transporte, transferencia, tratamiento, aprovechamiento y disposición final de los residuos originados por estas actividades; el lavado de las áreas en mención; y el

aprovechamiento de los residuos sólidos de origen residencial y de aquellos provenientes del barrido y limpieza de vías y áreas públicas.

- **Unidad de almacenamiento:** Es el área definida y cerrada, en la que se ubican las cajas de almacenamiento en las que el usuario almacena temporalmente los residuos sólidos.

5. CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Residuo		**Sitio de Generación**	**Sistema de Acopio**		**Disposición Final**
Tipo	**Descripción**		**Recipiente**	**Localización y Evacuación**	
Residuos No Aprovechables	Papel metalizado	Producción, Servicios generales y Administrativa	Canecas Identificadas Residuos Orgánicos Color negra Bolsa Negra	Las canecas al interior de planta se evacuan y limpian a diario. Las canecas del cuarto de basuras se limpian luego de la recolección	Ciudad limpia
	Servilletas sucias				
	Papel de los baños				
	Servilletas para manos				
	Residuos de barrido				
	Plástico contaminado				
	Cofias, tapabocas y batas				
Residuos orgánicos aprovechables	Restos de comida	Producción, Servicios generales y Administrativa	Canecas Identificadas como Residuos orgánicos aprovechable	Las canecas de las oficinas se evacuan a	Ciudad limpia

			Caneca color verde Bolsa verde y/o en estiba identificada	diario y se disponen los residuos en el cuarto de basuras.	
Residuos aprovechables	Plástico Cartón Vidrio Papel Metales	Producción, Servicios generales y Administrativa	Canecas Identificadas como Residuos aprovechable Caneca color gris o blanca Bolsa blanca y/o en estiba identificada		
Residuos Peligrosos	Pilas, Lámparas, cartuchos de impresora.	Producción, Servicios generales y Administrativa	Canecas Identificadas Residuos Peligrosos Color Rojo	Este tipo de residuos se dejan apartados en el shut de basuras e identificados para que se evacuen por medio de la empresa externa.	Ciudad limpia

			Bolsa roja		

6. DESCRIPCIÓN

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTOS		RESPONSABLE
		NOMBRE	CÓDIGO	
1.EVACUACIÓN DE LOS RESIDUOS	Los residuos sólidos No aprovechables y aprovechables que se generan en el aérea de proceso, al igual que los generados en las oficinas son depositados en canecas que cuentan con tapa y están identificadas. Los residuos tanto No aprovechables como aprovechables son almacenados en el cuarto de residuos respectivo, cumpliendo con las normas para evitar atraer plagas y **Frecuencia:** Tres veces por semana. La recolección de residuos sólidos dentro	✓	✓	

	de las áreas de producción se realizará al terminar la jornada de producción, evitando contaminación por olores y plagas dentro de la planta. **Frecuencia**: Diaria			Operario de Planta
2.ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS	Para el almacenamiento de los residuos se cuenta con una instalación específica la cual cuenta con ventilación y espacio suficiente para tal actividad **Los cuartos de acopio o shut** de residuos sólidos, se lavan y desinfectan completamente dela siguiente manera: 1. Barrer toda el área del shut de basuras 2. Humedecer con solución de agua y detergente 3. Frote fuertemente con cepillo pisos y paredes 4. Retirar los residuos de jabón con suficiente agua, 5. Escurrir con haragán y desinfectar por aspersión con Desinfectante	Registro de Control de Limpieza y desinfección	**SE/RG/01** **SE/AN/02**	Operario

	(**SE-AN-02**) y dejar secar. **Frecuencia:** Cada vez que haya recolección de basuras. **Sustancia a utilizar:** Detergente y Desinfectante. Las **canecas de basura** siguen el siguiente protocolo de lavado y desinfección: 6. Realizar limpieza de las canecas, en el área de lavado y desinfección de elementos de aseo. 7. Lavar las canecas y tapas con solución detergente 8. Frotar con cepillo, enjuagar y desinfectar por aspersión con Desinfectante (**SE-AN-02)** 9. Dejar secar 10. Colocar nuevamente en el sitio y tapar. **Frecuencia:** Cada vez que haya recolección de basuras.		**SE/AN/02**	

	Sustancia a utilizar: Detergente y Desinfectante.			
3.DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS	Se cuenta con el servicio de recolección prestado por la Empresa Ciudad limpia. **Frecuencia:** Tres veces por semana los días lunes, miércoles y viernes. Ciudad Limpia se encargará también de la recolección de residuos aprovechables	Registro de Control Recolección de Basuras	**SE/RG/06** ✓	CIUDAD LIMPIA
4.MANEJO DE CANECAS	Se cuenta con canecas con tapa identificadas (de color negro, verde y blanco.) para cada tipo de residuo ubicadas en las diferentes áreas. Estas canecas se lavan perfectamente después de la recolección de basuras	Registro de Control de Limpieza y desinfección	**SE/RG/01**	Operario de planta
5.MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS	Los residuos líquidos generados son: Agua con residuos no aprovechables y agua con residuos de detergente y desinfectantes. Se realizará una medición de pH de residuos líquidos trimestralmente, el cual	. Control de Limpieza y Desinfección de Trampa de sólidos y Grasa y Verificación de pH Registro de acciones correctivas	**SE/RG/07** **SE/RG/05**	Dto. Calidad Dpto. Producción

	se debe encontrar dentro de los rangos de 5 a 9. De lo contrario se deben tomar las acciones correctivas a que haya lugar, diligenciado el registro de acciones correctivas y preventivas.	y preventivas.		Operario de planta
6.MANEJO DE TRAMPA DE GRASA	El restaurante cuenta con trampas de grasas A estas trampas se le realiza un procedimiento de limpieza y desinfección Importante utilizar los implementos necesarios de protección (tapabocas, careta, overol, peto plástico, guantes y botas) antes de iniciar la limpieza y desinfección. 1. Destapar la trampa de grasas y disponer en bolsas plásticas los residuos sólidos contenidos en los colectores. 2. Colocar la solución de detergente sobre los drenajes, restregar con esponja o cepillo los colectores y paredes para retirar los residuos de grasa y mugre que puedan quedar en estos.	Control de Limpieza y Desinfección de Trampa de sólidos y Grasa y Verificación de pH	**SE/RG/07**	Operario de planta

	3. Enjuagar con abundante agua. 4. Por aspersión (bomba) desinfectar con Desinfectante **(SE-AN-02),** la trampa de grasas. **Frecuencia:** Una vez al mes **Sustancia a utilizar:** Detergente y Desinfectante			

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social
- Resolución 2184 de 2019

8. DOCUMENTOS RELACIONADOS

8.1 Registro de Control de Limpieza y Desinfección (SE/RG/01)

8.2 Registro de Control Recolección de Basuras (SE/RG/06)

8.3 Control de Limpieza y Desinfección de Trampa de sólidos y Grasa y Verificación de pH (SE/RG/07)

8.4 Registro de acciones correctivas y preventivas. (04/RG/07)

9. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISION O VERSION	NUMERALES MODIFICADOS	FECHA DE MODIFICACION	OBSERVACIONES
Versión 1		Agosto 2024	Versión Inicial

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE AGUA POTABLE REGISTRO CONTROL DE PH Y CLORO RESIDUAL DE AGUA DE SUMINISTRO
	CODIGO: SE/RG/04 VERSION 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA 1 DE 1

FECHA	HORA	AREA	PUNTO DE TOMA	CLORO LIBRE	PH	OBSERVACIONES	CORRECCION	RESPONSABLE

***Valores aceptables Cl residual 0,3-2.0 mg/L, Según resolución 2115 de 2007 del ministerio de protección social, por lo cual se expiden normas técnicas de calidad del agua para consumo humano. *Valores aceptables p H 6.5 y 9.0, según Res 2115 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, Por la cual se expiden normas técnicas de calidad de agua para consumo humano**

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS	
	REGISTRO DE ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS	
	CODIGO: SE/RG/05	VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024	PAGINA: 1 de 1

FECHA							
TIPO DE ACCION	**CORRECTIVA**		**PREVENTIVA**				
ORIGEN							
PROBLEMA PRESENTADO							
ANALISIS DE CAUSAS							
ACCIONES CORRECTIVAS							
ACTIVIDAD A REALIZAR	**FECHA**		**RESPONSABLE**		**SEGUIMIENTO**		
1. Refuerzo de Plan de saneamiento basico. Almacenamiento y distribucion de producto termino.							
CIERRE DE LA ACCION							
LA ACCION FUE EFICAZ	**SI**			**NO**			
SE CIERRA LA ACCION	**SI**			**NO**			
COMENTARIOS U OBSERVACIONES							

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS REGISTRO DE CONTROL DE RECOLECCION DE BASURAS
	CODIGO: SE/RG/06 VERSION 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 DE 1

FECHA RECOLECCION	HORA RECOLECCION	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	RESPONSABLE	REVISADO	OBSERVACIONES

	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS
	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS **REGISTRO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAMPA DE SOLIDOS Y GRASAS Y VERIFICACION DE PH**
	CODIGO: SE/RG/07 VERSION: 1
	FECHA: AGOSTO 2024 PAGINA: 1 DE 1

FECHA	DETERGENTE UTILIZADO	CONCENTRACIÓN LITROS AGUA/ DETERGENTE	DESINFECTANTE UTILIZADO	CONCENTRACIÓN LITROS AGUA/ DESINFECTANTE	QUIEN REALIZA LA OPERACIÓN	MEDICIÓN DE PH (cuando aplique)*	VERIFICADO POR	OBSERVACIONES