PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

APLICADO A

FOOD CARE S.A.S
NIT. 900.826.330-6

ELABORADO POR:
Ing. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR
N° Tarjeta Profesional 70254-317806 TLM

FLORENCIA (CAQUETÁ)

ELABORACIÓN	APROBACION
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR INGENIERA DE ALIMENTOS	AMPARO SALAZAR BONELO REPRESENTANTE LEGAL

1. INTRODUCCION

Con el programa de abastecimiento de agua, se requiere garantizar que el agua que utiliza en el establecimiento sea apta para el consumo humano, que sea constante el suministro y que su presión sea suficiente para realizar las actividades diarias del establecimiento; otra finalidad del programa es enfocada en llevar a cabo un control al tanque de almacenamiento en su ubicación, limpieza y desinfección para así asegurar la calidad del agua con la que se realiza las labores diarias del establecimiento.

2. OBJETIVO

Asegurar la calidad del agua empleada en el establecimiento **FOOD CARE S.A.S** mediante el cumplimiento de las normas establecidas.

3. ALCANCE

Este programa va dirigido a cumplir con las normas establecidas por la legislación colombiana en cuanto al agua potable utilizada en el establecimiento **FOOD CARE S.A.S**

4. DEFINICIONES

AGUA CRUDA: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

AGUA POTABLE O AGUA PARA CONSUMO HUMANO: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

BUENAS PRÁCTICAS SANITARIAS: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

CALIDAD DEL AGUA: Es el resultado de comparar las características físicas,

químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia. (Presidente de la Republica, 2007)

CARACTERÍSTICA: Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano.

COLIFORMES: Bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas. Se clasifican como aerobias o anaerobias facultativas, son oxidasa negativa, no forman esporas y presentan actividad enzimática de la β galactosidasa. Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

COLOR APARENTE: Es el color que presenta el agua en el momento de su recolección sin haber pasado por un filtro de 0.45 micras.

ESCHERICHIA COLI - E-coli: Bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

(MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL; MINISTERIO DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL, 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.

PERSONA PRESTADORA QUE SUMINISTRA O DISTRIBUYE AGUA PARA CONSUMO HUMANO (PERSONA PRESTADORA): Son aquellas personas prestadoras que, acorde con la Ley 142 de 1994, suministran agua para consumo humano tratada o sin tratamiento. (Presidente de la Republica, 2007)

5. USOS DEL AGUA

Aseos:

- Baño
- Cocina
-

- Área de Servicio
- Área de Picado

Cocina:

- Lavar alimentos
- Cocinar
- Fregar
- Limpiar Lavado de manos

6. DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

6.1 características físicas

PARAMETRO	RESULTADOS
pH	**6-8.5**
Cloro residual	**0.2 A 2ppm**
Olor	**Aceptable – no aceptable**

6.2 Características microbiológicas

PARAMETRO	RESULTADO
Recuento de coliformes totales	O UFC/100 ml
Recuento de coliformes fecales	0 UFC/100 ml
Recuento en mesófilos en agua	0 UFC/100ml

Ministerio de salud colombiana. Valores de referencia establecidos por el decreto 1575 de 2007 y resolución 2125 de 2007.

6.3 Suministro de agua

El agua que se utiliza en el centro de acopio proviene del acueducto y alcantarillado de Florencia, Caquetá la cual cumple con los parámetros establecidos en la resolución 2674 del 2013.

6.4 Almacenamiento de agua

El almacenamiento de agua se hace en dos tanques que se encuentran cubiertos con una tapa para evitar la contaminación del mismo.

6.5 limpieza del tanque de almacenamiento

- Para efectuar la limpieza del tanque se cierra el registro de agua y de esta forma disminuir el volumen.
- Una vez el tanque este en un nivel muy bajo de agua se procederá a realizar la limpieza; primero se refriega con un cepillo todas las paredes de los tanques, para remover cualquier suciedad.
- Posteriormente se enjuagará con abundante agua para retirar los residuos que queden.
- Una vez determinado el procedimiento se abrirá nuevamente el registro.

6.6 Agente

Se utiliza detergente para la limpieza y desinfectantes para la desinfección (hipoclorito de sodio al 15% o cloruro de benceno).

6.7 Responsable

Operario encargado.

6.8 Proceso de desinfección

Una vez se haya realizado la limpieza se debe aplicar una solución clorada a 200ppm. Se deja secar sin enjuagar.

6.9 Verificación

El supervisor del establecimiento verificara que la labor se haya realizado de acuerdo a lo descrito por el procedimiento, verificara que no queden restos orgánicos en el tanque, que se haya utilizado la solución desinfectante en la concentración establecida.

Si se observa que la labor de sanitación no se ha realizado de acuerdo a lo descrito en los procedimientos observándose restos de materia orgánica inmediatamente se realizara la labor nuevamente en presencia del supervisor.

ELABORACIÓN	APROBACION
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR INGENIERA DE ALIMENTOS	AMPARO SALAZAR BONELO REPRESENTANTE LEGAL

6.10 Análisis de agua

Cloro residual: se realizará semanalmente en el establecimiento **FOOD CARE S.A.S** por su personal encargado.

6.11 Frecuencia de lavado

El lavado de los dos tanques de almacenamiento de agua se realizará una vez al mes.

7. FORMATOS

FORMATO CONTROL DE LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO (Hipoclorito De Sodio al 5.25%)

MES	FECHA	RESPONSABLE	VERIFICADO
ENERO	26		
FEBRERO	23		
MARZO	30		
ABRIL	27		
MAYO	25		
JUNIO	29		
JULIO	27		
AGOSTO	31		
SEPTEMBRE	28		
OCTUBRE	26		
NOVIEMBRE	30		
DICIEMBRE	28		

ELABORACIÓN	APROBACION
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR INGENIERA DE ALIMENTOS	AMPARO SALAZAR BONELO REPRESENTANTE LEGAL

REGISTRO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y pH DE AGUA

CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y pH DE AGUA							
Fecha	**Hora**	**Lugar de toma**	**pH (6.5-9)**	**Cloro residual (0.3 -mg/ lt)**	**CUMPLE**		**Responsable**
					SI	**NO**	

Karen P. Buitragos.

Amparo Salazar B

ELABORACIÓN	**APROBACION**
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR INGENIERA DE ALIMENTOS	AMPARO SALAZAR BONELO REPRESENTANTE LEGAL