PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

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

ELABORADO POR:
Ing. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR
Nº Tarjeta Profesional 70254-317806 TLM

FLORENCIA (CAQUETA)

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

1. INTRODUCCIÒN

La problemática ambiental relacionada con el inadecuado manejo de los residuos sólidos afecta actualmente a los restaurantes cuando se presentan eventos de contaminación de los alimentos y mala higiene de los productos, derivados de la mala disposición de los desechos generados, el programa de manejo de residuos sólidos propone medidas de control para evitar posibles contaminaciones.

En este programa se diseña además para dar cumplimiento tanto a la reglamentación internacional como a los reglamentos nacionales sanitarios vigentes como la resolución 2674 del 2013, el cual estipula que la “salud es un bien interés público” y por consiguiente se debe tomar las medidas necesarias para prevención de la contaminación de los productos que son procesados, debido a la generación de desechos durante la fabricación.

La implementación de este programa es muy importante debido a que se puede inspeccionar, verificar y controlar el manejo de los residuos sólidos y líquidos que se generan en la empresa. Evitando así que los desechos que se producen sean causales de contaminación de los productos que ofrece la empresa.

2. OBJETIVOS

GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

ESPECÍFICOS

- ✓ Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el establecimiento.

- ✓ Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

- ✓ Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en la planta.

- ✓ Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de un adecuado manejo de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

3. ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos y subproductos que se generan durante los procesos de fabricación o transformación de alimentos en el establecimiento.

4. RESPONSABLES

Operarios. Manipulación adecuada de los subproductos y desechos que se producen en la empresa.

5. DEFINICIONES

Basura: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

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

Desperdicio: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición final.

Enterramiento de basuras: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Residuo sólido comercial: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

6. MARCO COCEPTUAL

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

ORGÁNICOS

Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

INORGÁNICOS

Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

CON CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos peligrosos.

MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Dentro de las prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos podemos encontrar las siguientes:

REDUCCIÓN

Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez

concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

RECICLAJE

Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la separación.

COMPOSTACIÓN

Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

INCINERACIÓN CON RECUPERACIÓN DE ENERGÍA

Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

RELLENO SANITARIO

Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para “enterrar” los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo.

EL RECICLAJE DE LOS DESECHOS[1]

Una de las alternativas posibles para solucionar el problema de la contaminación ambiental que origina la basura, es el reciclaje o reciclamiento de materiales de desecho como el papel, el cartón, el vidrio, los metales y los alimentos.

El reciclaje de los desechos es un proceso que consta de las siguientes etapas:

- ✓ Separar los componentes de la basura en orgánicos e inorgánicos.
- ✓ Clasificar los componentes inorgánicos en papel, cartón, vidrio y metales.
- ✓ Llevar todos estos materiales a las industrias correspondientes que los reciclan.
- ✓ Procesar cada material de desecho con un tratamiento adecuado.

MATERIALES RECICLABLES

El reciclaje de algunos de los componentes de la basura los convierte en materia prima útil y de menor costo para las industrias. El tratamiento industrial de la basura depende del tipo de desecho:

- El papel y el cartón, se procesan por tratamiento químico para disolverlos, quitarles las impurezas y luego se presionan y se prensan para producir nuevo papel.
- El vidrio, se procesa por fundición a grandes temperaturas, para luego formar nuevos envases y una gran variedad de objetos de adorno.
- Los metales, como el hierro y el aluminio, se procesan también por fundición a altas temperaturas, para formar envases de latas y otros productos diversos como juguetes.
- Los desechos orgánicos, incluyendo los restos de alimentos, se procesan quitándole la humedad por calentamiento, para luego triturarlos y convertirlos en abono para las plantas.

[1] http://www.ideam.gov.co/ninos2/ma_ac03.htm

7. PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN, MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS EN EL ESTABLECIMIENTO

Manejo y disposición final de los residuos líquidos. Las aguas servidas que provienen en su mayoría de los procesos de limpieza y desinfección y, se van por las tuberías de desagüe y llegan al sistema de alcantarillado municipal.

Recolección de desechos sólidos: Los desechos se recolectarán en recipientes debidamente identificados, los cuales se ubicarán en recipientes debidamente señalizados y tapados. Los recipientes utilizados para el
Almacenamiento de residuos sólidos podrán ser retornables o reutilizables (canecas), de los siguientes colores:

Blanco: Residuos aprovechables (residuos plásticos, vidrio, metales, papeles, cartón)**.**
Verde: Biodegradables, restos de comida no contaminada**.**
Verde: Residuos orgánicos aprovechables (resto de comida, restos de café, desechos agrícolas como plantas, tallos, paja, grano, etc).
Negro: Residuos no aprovechables (papel sanitario, servilletas, cartón contaminado de comida, envolturas de alimentos, restos de vajillas, residuos de barrido)
Rojo: Guantes-gorros-tapabocas Sólidos orgánicos contaminados (tarros de aceites, tarros de venenos etc.)

8. ACTIVIDADES DE CLASIFICACIÓN, UBICACIÓN DE RECIPIENTES, FRECUENCIAS DE EVACUACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICIÓN FINAL

✓ Dentro de las áreas del establecimiento se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso.

- ✓ Dichas canecas y recipientes deben ser de material sanitario, con tapa y estar debidamente identificados; lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso. En la caneca o recipiente se deben colocar bolsas plásticas de colores para identificar dichos residuos.

- ✓ En el establecimiento se recolectan diariamente los residuos sólidos en los respectivos recipientes; Las bolsas de basura se retirarán de la respectiva caneca de almacenamiento diario se sella manualmente y se deposita en una caneca mayor que se encuentra en un lugar afuera de la planta.

- ✓ La entidad encargada de la recolección y disposición final de residuos sólidos pasa por la planta dos veces a la semana, un operario responsable saca los desechos para que el vehículo recolector se los lleve y los disponga correctamente. Posteriormente la zona y los recipientes son aseados nuevamente por un operario designado por la empresa.

9. GESTIÓN DE LOS ACEITES DE COCINA USADOS

Definiciones:

Aceite de Cocina Usado ACU: Producto de origen vegetal constituido básicamente por glicéridos de ácidos grasos principalmente triglicéridos, cuyas características fisico químicas han sido modificadas al ser sometido a cocción de alimentos en los ámbitos doméstico, industrial, comercial y de servicios.

Aceite Vegetal Comestible AVC: Producto de origen vegetal constituido básicamente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente por fuentes vegetales, que podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en el aceite.

Almacenamiento: Ubicación temporal del aceite de cocina usado en recipientes, depósitos y/o contenedores para su recolección con fines de aprovechamiento.

Aprovechamiento: Proceso de transformación que permite emplear el ACU dentro de la cadena productiva, que cumpla con las normas y especificaciones técnicas y ambientales aplicables.

Distribuidor y Comercializador de AVC: Persona natural o jurídica que realiza la actividad de distribuir o comercializar aceite vegetal comestible.

Generador domiciliario de ACU: Toda persona que genera ACU en los hogares.

Generador industrial, comercial y servicios de ACU: Toda persona que genere ACU dentro de sus actividades industriales, comerciales y de servicios.

Gestor de ACU: Es la persona que realiza actividades de recolección, tratamiento y/o aprovechamiento de ACU dentro del marco de la gestión y cumpliendo con los requerimientos de la normatividad vigente.

Productor de Aceite Vegetal Comestible (AVC): Toda persona natural o jurídica que con independencia de la técnica de venta utilizada, fabrique aceite vegetal comestible que sea puesto en el mercado nacional, ponga en el mercado aceite vegetal comestible fabricado por terceros o importe aceite vegetal comestible para poner en el mercado nacional.

Puntos limpios: Son los sitios acondicionados y establecidos por el gestor para ofrecer a los generadores domiciliarios la posibilidad de devolver el ACU para su posterior aprovechamiento.

Obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de ACU.
Son obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de ACU, las siguientes:

a) Inscribirse ante la autoridad ambiental competente, según lo establecido en el artículo 5° de la presente resolución.

b) Entregar el ACU a gestores de ACU inscritos ante la autoridad ambiental competente.

c) Capacitar al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el ambiente.

d) Reportar anualmente ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, información sobre los kilogramos totales de ACU

generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU.

e) Abstenerse de verter aceite de cocina usado en fuentes hídricas, o en los sistemas de alcantarillado o al suelo.

f) Evitar que el aceite de cocina usado almacenado se mezcle con otras sustancias o residuos peligrosos.

GENERACIÓN DE ACEITE VEGETAL USADO

El aceite vegetal es un producto orgánico, y como tal, después de su utilización a altas temperaturas en la preparación y cocción de alimentos sufre un proceso de degradación experimentando cambios en las características físico químicas iníciales del producto, generando como residuo el Aceite Vegetal Usado – A.V.U–, que a pesar de no tener características de peligrosidad si ocasiona problemas nocivos a la salud humana y al ambiente.

Cuando los aceites vegetales usados se eliminan por los desagües, forman gruesas capas dentro de las líneas de alcantarillado que causan obstrucciones en las redes y ello trae como consecuencia desbordamientos de las aguas negras, malos olores y atracción a roedores y bacterias y contaminación de las aguas de los ríos.

A pesar de que los A.V.U no son considerados residuos peligrosos cuando están degradados por su uso, son residuos líquidos que no deben verterse por los desagües y que deben tratarse de forma adecuada para evitar cualquier problema sanitario o medioambiental bajo el entendido de que estos son residuos líquidos que requieren de un manejo diferente al que se proporciona al resto de residuos urbanos.

Según la Organización Mundial de la Salud – OMS, un litro de residuos de aceites usados de cocina (que son aceites de origen vegetal) contamina el consumo de agua de una persona durante 1,5 años.

La manipulación del aceite vegetal usado en cualquiera de las etapas de generación, almacenamiento, transporte y recepción deberá hacerse de manera controlada para evitar daños a la salud humana y al ambiente.

Teniendo en cuenta lo anterior, en la ilustración 1, se muestra el cambio que presenta el aceite

vegetal después de ser expuesto a altas temperaturas para la fritura de alimentos, ya que por el cambio fisicoquímico que sufre, este toma un color oscuro y presencia de trazas de alimentos.

Ilustración 1. Proceso de transformación del aceite vegetal



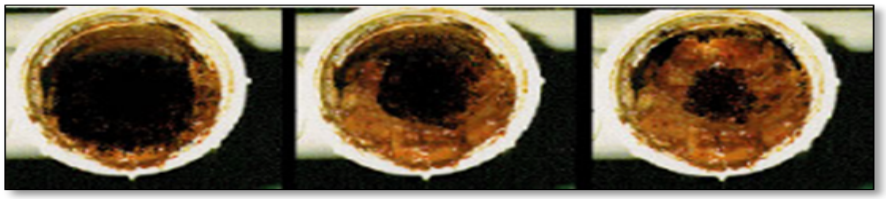
Fuente: Componente de Gestión Ambiental

De conformidad a las prohibiciones del generador estipuladas en el artículo 6 del Acuerdo 634 de 2015, la SDIS establece que en ninguna circunstancia los A.V.U generados en las unidades operativas, deben ser reusados en la preparación de nuevos alimentos, así como en la utilización directa o indirecta en cualquier tipo de industria alimentaria. En general, no pueden usarse en actividades que incumplan la normatividad aplicable vigente, de tal forma que, para las unidades operativas de la SDIS, generadoras de A.V.U, queda expresamente prohibida su comercialización y/o entrega a personas naturales y jurídicas diferentes a las avaladas por el ente de control ambiental.

Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado

Verter el aceite vegetal usado a la red de alcantarillado, causa un impacto representativo en la contaminación de fuentes hídricas dada su capacidad para formar películas de grasa sobre el agua, impidiendo el ciclo normal de oxigenación, afectando la fauna y la flora de ríos y quebradas, así como la obstrucción y taponamiento en las tuberías, como se puede observar en la ilustración 2, creando un ambiente propicio para la proliferación de vectores como ratas y cucarachas.

Ilustración 2. Obstrucción de tuberías por residuos de grasas



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Con el fin de establecer un manejo adecuado del A.V.U generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos de las unidades operativas de la SDIS, el Componente de Gestión Ambiental establece el encapsulamiento, como una acción preventiva para minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico debido al vertimiento de este tipo de residuo al sistema de alcantarillado de la ciudad.

El encapsulamiento de A.V.U, consiste en utilizar un recipiente para envasar el aceite resultante como residuo luego de haber realizado la fritura de alimentos, esta actividad se debe ejecutar única y exclusivamente por el personal de manipulación de alimentos.

1. Elementos para el encapsulamiento de aceite vegetal usado

Para la implementación del presente Plan, se establecen a continuación los elementos básicos para el proceso de encapsulamiento del A.V.U, los cuales son requeridos para el manejo integral del mismo.

➢ Recipiente

Para realizar el encapsulamiento de los Aceites Vegetales Usados, las unidades operativas deben contar con un recipiente que cumpla con las siguientes características:

- Material plástico resistente.
- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U)
- Agarraderas para su manipulación y transporte.
- Sistema de cierre hermético (tapa o tapón).
- Rótulos visibles y legibles.
- Capacidad recipiente: de 3 a 10 gal (galones)

A continuación, en la ilustración 3, se muestran ejemplos de los recipientes que se pueden usar para realizar el encapsulamiento de aceite vegetal usado.

Ilustración 3. Ejemplos recipientes para el encapsulamiento de A.V.U



➢ Embudo con filtro

Cada recipiente deberá contar con un embudo con filtro, como se muestra en la ilustración 5, 6 y 7, que sirve para realizar el trasvase del A.V.U, garantizando la separación de los residuos de comida que quedan en el Aceite Vegetal Usado.

Luego de realizar el trasvase, se debe limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico (comida) y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura, depositando estos residuos en la caneca verde de cocina.

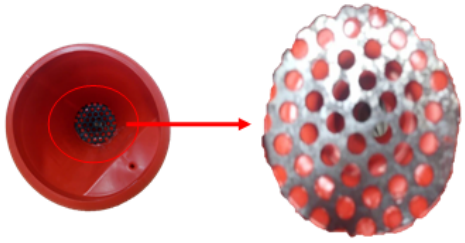
Ilustración 5. Embudo



Ilustración 6. Filtro



Ilustración 7. Detalle del Filtro



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Para evitar contaminación cruzada cuando el embudo no se esté utilizando para filtrar el A.V.U, se recomienda que este se mantenga sobre el bidón como se observa en la ilustración 8, ya que este elemento solo se debe utilizar para el proceso de encapsulamiento del aceite vegetal usado.

Ilustración 8. Ubicación del embudo sobre el recipiente



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

➢ Elementos de protección personal (EPP)

Los elementos de protección personal tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que una persona tenga contacto directo con factores de riesgo que le puedan ocasionar una lesión o enfermedad.

Toda persona que realice el manejo integral del A.V.U, desde su generación hasta el almacenamiento temporal, está en la obligación de hacer uso de los EPP, los cuales deben estar en óptimas condiciones. En la tabla 3, se relacionan los elementos requeridos.

Tabla 3. Elementos de Protección Personal (EPP)

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
OJOS	Gafas de seguridad	Elemento para evitar la entrada de objetos, agua o productos químicos en los ojos.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Easy; Recuperado de: https://www.easy.com.co/p/gafa-seguridad-ns2100722-lente-claro-sin-antiempanante/
PECHO	Delantal plástico	Delantal plástico para proteger la parte frontal del cuerpo de posibles salpicaduras del residuo.	Personal de manipulación de alimentos. Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Seguridad industrial LLAQUINA S.A. (2016). Ilustración delantal de PVC verde [Figura]. Recuperado de: http://www.llaquina.com.ar
MANOS	Guantes de caucho	Guantes de caucho que protegen las manos de salpicaduras de aceite y permiten un mejor agarre del bidón. Se deben usar durante el proceso de encapsulamiento, recolección y transporte interno del A.V.U	Personal de manipulación de alimentos. Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social. Otro personal que manipule el contenedor para su traslado.	 Fuente: PRENTEX (2016). Ilustración guante neopropeno [Figura]. Recuperado de: http://prentex.us/

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
PIES	Botas de caucho con suela antideslizante	Botas altas elaboradas en material de caucho que evitan el deslizamiento en el caso que se presente un derrame.	Personal de manipulación de alimentos.	 Fuente: AYTEX dotaciones limitada (2016). Ilustración botas en caucho para el trabajo [Figura]. Recuperado de: http://www.aytexdotaciones.com/

2. Condiciones para el encapsulamiento de A.V.U

Para garantizar el cumplimiento del presente plan, se establecen condiciones seguras para llevar a cabo la actividad de encapsulamiento de A.V.U, a continuación, se informan las acciones que deben contemplar las unidades operativas para tal fin.

➢ Ubicación del recipiente

El espacio donde se ubica el recipiente para encapsular el A.V.U, debe estar señalizado con un aviso rectangular, letra color verde sobre fondo blanco, ser legible y claro cómo se puede apreciar en la ilustración 9.

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

Ilustración 9. Señalización del espacio para ubicación del recipiente.

ALMACENAMIENTO DE ACEITE VEGETAL USADO

En la siguiente tabla, se describen las condiciones que se deben tener en cuenta para la ubicación del recipiente en el cual se realiza el encapsulamiento del A.V.U.

Tabla Condiciones para la ubicación del recipiente

Ubicar alejado de estufas, hornos y demás fuentes de calor
Ubicar donde no haya riesgo de derrames
Ubicar donde no obstaculice el desarrollo de las labores cotidianas del personal
No ubicar en área de almacenamiento de alimentos e insumos de la unidad operativa
No ubicar en cuarto de almacenamiento de residuos sólidos
No ubicar en zonas de salida de emergencia
No ubicar en zonas donde se pueda presentar contaminación cruzada
No ubicar en zonas en las cuales se pueda tener contacto con los participantes de los servicios
No ubicar en zonas donde los rayos del sol sean directos al recipiente

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

Con el fin de consolidar el proceso de gestión interna del manejo de los A.V.U, a continuación, se presentan los pasos para el desarrollo de este componente, los cuales se deben tener en

cuenta e implementar por cada unidad operativa, referente ambiental local y Componente de Gestión Ambiental , según corresponda, tabla 7.

Tabla Pasos gestión interna de A.V.U

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U
1. Usar los elementos de protección personal.
2. Establecer y señalizar la zona de ubicación del recipiente para el proceso de encapsulamiento de A.V.U
3. Contar con el recipiente, embudo con filtro y la tapa o tapón para el proceso de encapsulamiento.
4. Dejar enfriar el A.V.U hasta que alcance una temperatura ambiente.
5. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro.
6. Cerrar el recipiente de tal manera que no se presenten derrames.
7. Limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura.
8. Depositar el papel absorbente con los residuos en la caneca de cocina de residuos no aprovechables.
9. Realizar para cada entrega trimestral de A.V.U la marcación del recipiente

10. MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido una medida preventiva y una correctiva ésta última se deberá aplicar en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

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

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido una medida preventiva y una correctiva ésta última se deberá aplicar en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

- ✓ Medida preventiva: Realizar el pedido de bolsas cuando se haya agotado el 70 % de las mismas.
- ✓ Medida correctiva: Retirar separadamente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final (relleno sanitario).

11. MONITOREO Y VERIFICACIÓN

Como se ha estipulado, la recolección de basura o la evacuación de los desechos sólidos de la planta la realizará el carro recolector del municipio dos veces a la semana.

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

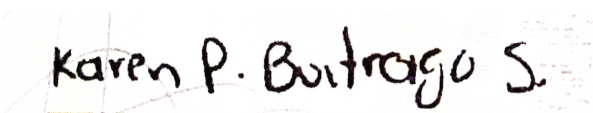
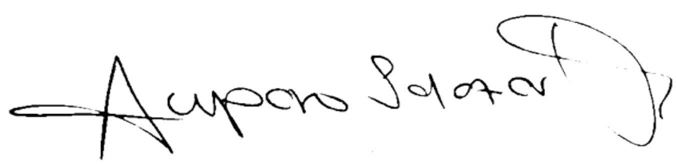
				FOOD CARE S.A.S												
				REGISTRO Y CONTROL DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS												
Fecha			**Hora**	**Área**		**Canecas tapadas**		**Canecas con su respectiva bolsa**		**Evacuación frecuente de residuos**		**Higienización de las canecas**		**OBSERVACIONES**	**FIRMA RESPONSABLE**
Día	**Mes**	**Año**		**C**	**N.C**	**C**	**N.C**	**C**	**N.C**	**C**	**N.C**	**C**	**N.C**		

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

FIRMA DEL SUPERVISOR :	**FIRMA JEFE ENCARGADO:**
ACCIONES CORRECTIVAS:	
C:Cumple **N.C.**: No Cumple	

11. BIBLIOGRAFIA

- ✓ Ministerio de Ambiente, Decreto 1140 de 2003, Artículo 19 y 124 5.
- ✓ Ministerio de Salud, Decreto 3075 de 1997, Capitulo 6, Artículo 29 6.
- ✓ Ministerio de Salud, Decreto 475 de marzo 10 de 1998.
- ✓ Ministerio de Ambiente, Resolución 2148 de 2019.

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