1. JUSTIFICACIÓN

Basándonos en la norma legal vigente Colombiana “Ley 9 de 1979” por la cual se dictan medidas sanitarias, resolución 2190 de 1991 por la cual se reglamentan las condiciones para transporte de agua en carro tanque, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento domiciliario y Empresas que realizan la actividad de lavado y desinfección de tanques domiciliarios, D & B Alimentación, toma las medidas correspondientes al suministro y control de agua en la organización a fin de evitar efectos adversos y controlar los riesgos que puedan afectar la salud y seguridad tanto de sus clientes internos, como los externos y así mantener en óptimas condiciones de salud y brindar bienestar a su población y los bienes de la empresa a través de la aplicación del programa de abastecimiento de agua, su operación y el mantenimiento que se debe llevar a cabo de los suministro de agua, por entidades responsables de la entrega del agua potable al usuario, además se establece un cronograma de mantenimiento y revisión de las instalaciones, normas sobre seguridad e higiene que incluyen capacitación al grupo colaborador y usuario de la institución.

2. OBJETIVOS

Objetivo general.

Garantizar el adecuado suministro de agua potable para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento de alimentos y prevenir eventos adversos y cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua o su ausencia a través del programa de abastecimiento de agua en la organización.

Objetivos específicos

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante el funcionamiento en D & B y su plan de continentica en caso de ausencia de esta.
- Concientizar a la población trabajadora y de usuarios de D & B, para ejercer un uso razonable del agua potable.

3. ALCANCE:

Aplica para el uso de agua potable en actividades de limpieza y desinfección y procesamiento de alimentos.

4. RESPONSABILIDADES:

- Administrador
- Jefe de Cocina

Nota: Ver el detalle de responsabilidades en el Manual de Funciones y Responsabilidades

5. DEFINICIONES:

- **Agua potable**: es aquélla que puede beberse sin peligro, pues no provoca ningún daño para la salud, debido a que está debidamente tratada.

- **Análisis microbiológico:** el objetivo principal de este estudio es realizar la inspección del alimento, para determinar si presenta o no patógenos y, en caso de ser positivo, su carga (cantidad), grado de patogenicidad y, posiblemente, la cantidad de alimento contaminado, a fin de saber si está apto para su posterior procesamiento.

- **Análisis fisicoquímico:** permite conocer las características básicas de su producto, tales como el PH, la acidez, los sólidos, la viscosidad, los cloruros, el almidón, la fibra, la proteína, la grasa, la humedad, los carbohidratos, entre otros; información que puede servirle como “Indicador de Calidad” y/o parámetro de medición para una producción estandarizada, y que le será útil, además, para complementar la ficha técnica del producto.

6. CONSIDERACIONES GENERALES

6.1 El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con nomatividad vigente.

6.2 Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

6.3 Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

6.4 Deben tener claramente señalizado el lavamanos para uso del personal manipulador de alimentos con jabón, toallas exclusivos, diferente del lavaplatos que debe tener igualmente sus elementos de uso propio.

7. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Actividad	Punto de Control	Responsable	Registro
Caracterización del agua: Si la fuente del agua es del acueducto se debe garantizar el cumplimiento con los requisitos establecidos en la Resolución 2115 de 2007. Se debe realizar análisis microbiológico y fisicoquímico del agua empleada en el procesamiento de alimentos, tenga en cuenta los parámetros de calidad de agua que se encuentra en la Resolución 2115 de 2007, específicamente los parámetros microbiológicos artículos 10 a 12 y los fisicoquímicos en los artículos 2 al 9. Finalmente, complementario a lo anterior se cuenta con un cronograma de análisis de laboratorio con el fin de garantizar que el agua con la cual se realiza la preparación de los alimentos cumpla con los requisitos establecidos por la normatividad vigente, las pruebas serán tomadas por el proveedor el cual tiene la competencia y experiencia, las cuales se realizarán anualmente. Las pruebas que se toman son para el análisis microbiológico y fisicoquímico del agua que es utilizada para la preparación de alimentos.	Resultados de laboratorio confirmar contra Resolución 2115 de 2007.	Administrador Proveedor competente análisis de laboratorio.	Cronograma de análisis de laboratorio. Informes resultados de laboratorio

Usos del agua: El agua a utilizar es potable y los principales usos son: hielo, agua de procesamiento de alimentos, agua para limpieza y desinfección. Para asegurar estás actividades, se debe realizar un control diario de cloro residual y pH; llevar los respectivos registros. Nota: para control de cloro residual y pH utilizar instructivos de proveedores.	pH entre 6.5 y 9 (Decreto 1575 de 2007) Cloro entre 0.3 y 2 ppm (Resolución 2115 de 2007)	Administrador Jefe de Cocina	Registro control cloro residual.
Sistemas de almacenamiento: Se debe disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizar conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Se debe realizar limpieza y desinfección del tanque de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección de D & B y acorde a la programación de mantenimiento preventivo definida por el Gimnasio Los Caobos; D & B asumirá el procedimiento y la frecuencia dispuesta por el mismo, y se	Resultados de laboratorio confirmar contra Resolución 2115 de 2007.	Administrador	Programa de mantenimiento preventivo Registros limpieza y desinfección

regirá solamente, a verificar el cumplimiento de la misma.			
Vigilancia y control: Realizar inspecciones para vigilar actividades programadas según actividades relacionadas en el presente documento. Se deben valorar los resultados de laboratorio y los registros de control de pH y cloro residual; si los resultados de dichos análisis se detectaran desviaciones respecto a los valores de referencia establecidos en la legislación, se deberá informar por escrito al cliente si se trata de un punto de servicio o a la Gerencia si se trata del área de preparación, quienes deberán tomar las medidas correctivas oportunas: • Cambio de fuente de abastecimiento: si se presentan datos por fuera de especificación en el punto muestreado, se procede a tomar muestra de otro punto de uso (grifo o llave) para saber si el problema está en toda la tubería o si es puntual; si es puntual se procederá a clausurarlo mientras el cliente o D & B toman las acciones correctivas respectivas, entre las que se encuentran, refuerzo en la limpieza y desinfección del grifo por donde sale el agua. Se debe	Resultados de laboratorio confirmar contra Resolución 2115 de 2007.	Equipo HACCP	Registros de inspección Planes de acción Informes resultados de laboratorio.

documentar el respectivo plan de acción. • Si se trata de un problema en toda la red del acueducto, proceder a tomar agua del tanque de almacenamiento, verificando la cantidad de cloro presente en el mismo. Si se encuentra dentro de parámetros, proceder a usarla; de lo contrario, iniciar cloración del agua almacenada para lo cual se deberá solicitar apoyo de un experto. Posterior a esto se deben repetir los análisis para confirmar la corrección del defecto detectado antes de proceder a usar el agua. Se debe documentar el respectivo plan de acción.			

8. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA DE D & B.

Este procedimiento está establecido por la entidad certificada para lavado y desinfección de tanques contratada para la prestación del servicio en D & B Alimentación.

9. PLAN DE CONTINGENCIA ANTE LA SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

El servicio prestado por la empresa de acueducto y alcantarillado es óptima, el suministro de agua es permanente, en caso de emergencia D & B cuenta con un dispensador de agua potable para consumo que ofrece tanto para sus trabajadores, como para sus usuarios, además se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua en la institución con buena capacidad de almacenamiento y en dado caso de su ausencia, el tanque de

almacenamiento puede surtir el área por un día aproximadamente debido a que el servicio de uso de agua es en su mayoría, para el procesamiento de alimentos, limpieza y desinfección, también se realiza un comunicado a los usuarios y trabajadores para su uso razonable, además se comunica inmediatamente con el acueducto para solucionar rápidamente su restablecimiento.

CRONOGRAMA LAVADO DE TANQUES Y CONTROL DE PLAGAS

CRONOGRAMA LAVADO DE TANQUES Y FUMIGACIÓN 2022

VERSION: 001

PAGINA: 1

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EQUIPOS	CARACTERISTICAS	ACTIVIDAD	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
TANQUE	Tanque almacenamiento agua	LAVADO				1 semana						1 semana		
AREAS D & B	Todas las áreas	FUMIGACIÓN				1 semana				1 semana				

LAVADO TANQUE DE ALMACENAMIENTO	ESTE PROCESO SE REALIZAN CADA 6 MESES SEGÚN NORMA ESTABLECIDA
FUMIGACIÓN PARA CONTROL DE PLAGAS	ESTE PROCESOS SE REALIZAN CADA 3 MESES SEGÚN NORMA ESTABLECIDA

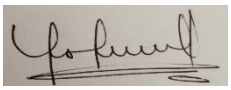
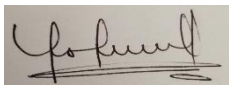
BIBLIOGRAFIA

Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan medidas sanitarias

Ministerio de vivienda. Programa de saneamiento básico. 2013 Recuperado el 17 de agosto de 2017 de http://www.minvivienda.gov.co/Documents/Sobre%20el%20Ministerio/Planeacion-Seguimiento/MO%20BIDRural%202732%20Revisado%20BID_Version_Aprobada_May13-Publicada-P%C3%A1gina-web.pdf

10. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Numerales	Descripción de la modificación
001	4 – 05 - 2021	1, 2, 8, 9	• Realización justificación • Ampliación objetivo general • Realización objetivos específicos • Procedimiento lavado de tanques • Realización cronograma actividades • Plan de contingencia

Elaboró / Actualizó	Revisó	Aprobó
Firma:  Original Firmado	**Firma:** Original Firmado 	 **Firma:** Original Firmado
Nombre: Yinneth Hernández Forero	**Nombre:** Yinneth Hernández Forero	**Nombre:** Carlos Enrique Quintero A.
Cargo: Asesor externo	**Cargo:** Asesor externo	**Cargo:** Representante legal