1. Objetivos

Establecer el plan de saneamiento básico con el propósito de cumplir con lo establecido en la normatividad vigente y aplicable.

2. Alcance

El presente plan de aplica a todas las instalaciones de jardines del apogeo.

3. Definiciones

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Alimento alterado: alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Ambiente: cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Equipo: es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

COPIA CONTROLADA

Fábrica de alimentos: es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Higiene de los alimentos: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Limpieza: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos. Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Insumo: comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Proceso tecnológico: es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

Residuo: es todo aquel que pierde su utilidad después de haber sido utilizado en determinado trabajo.

Sustancia peligrosa: es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

COPIA CONTROLADA

4. Información de la compañía

4.1. General

Razón social: Jardines del apogeo s.a**.**

NIT: 860.029.424-6

Ciudad: Bogotá D.C

Departamento: Cundinamarca

Dirección administrativa: Calle 39 b no. 21-43

Sedes:

- Salas de velación: Avda. 1ª. Mayo no. 71 d 28 tel. 4-481777
- Parque cementerio: Calle 57 q sur no. 75-95 aut.s. Tel. 7-799888

Actividad económica: empresas dedicadas a pompas fúnebres y actividades relacionadas.

4.2. Sedes.

➢ **Sede salas de velación:** se encuentra localizado en la ciudad de Bogotá - Cundinamarca en la av. 1 de mayo no. 71d-28 sur Barrio Carvajal localidad 8 Kennedy.



➢ **Sede Soledad.** Se encuentra localizado en la ciudad de Bogotá-Cundinamarca en la calle 39 b no. 21-43 barrio la soledad localidad 13 Teusaquillo.

COPIA CONTROLADA



➢ **Sede Parque Cementerio.** Se encuentra localizado en la ciudad de Bogotá-Cundinamarca en la calle 57 q no. 75-95 sur Autopista sur km. 4. Localidad 7 bosa.



COPIA CONTROLADA

Condiciones generales del plan de saneamiento.

5. Prácticas higiénicas, uso de uniformes y protección especial para el personal

Para hacer efectivo los planes de saneamiento se deben impartir al máximo las Buenas Prácticas de Manufactura, así como las normas básicas de higiene para la elaboración de bebidas calientes.

5.1. Higiene del personal

5.1.1. Normas en áreas de cafetería

- ✓ No comer, beber, masticar o fumar en áreas de cafetería.
- ✓ Usar tapabocas mientras se manipula el alimento.
- ✓ Lavarse y desinfectarse las manos antes de manipular el alimento.
- ✓ Colocar avisos sobre las prácticas de higiene (lavado y desinfección) y sobre las prohibiciones.

5.1.2. Uso de uniformes y protección:

- ✓ Delantal blanco exclusivo para el área de cafetería.
- ✓ No usar delantal blanco para usos diferentes a la cafetería.
- ✓ Uniformes con broches o cremalleras en vez de botones.
- ✓ Cabello recogido con moña y cofia.
- ✓ No usar maquillaje, anillos, aretes ni joyas. Si usa gafas, aseguradas a la cabeza.
- ✓ Calzado cerrado e impermeable (alimentos).

5.1.3. Practicas higiénicas y capacitación:

- ✓ Realizar reconocimiento médico previo al ingreso y después mínimo una vez al año
- ✓ Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ Entrenamiento permanente al personal sobre prácticas higiénicas. EV-PR-04 Plan de Capacitación SGI.

COPIA CONTROLADA

5.1.4. Protección a la Salud.

El trabajador manipulador de alimentos que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectado, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, está en la obligación de informar sobre la enfermedad o sus síntomas al Jefe o superior de manera inmediata antes de manipular cualquier alimento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de alimentos.

Algunas Patologías infecciosas:

- ✓ Otitis media aguda o crónica supurativa o infección ótica recurrente y otitis externa
- ✓ Sepsis dental y gingivitis purulenta
- ✓ Infecciones oculares o palpebrales
- ✓ Dermopatías diseminadas
- ✓ Fiebre tifoidea, paratifoidea, hepatitis A
- ✓ Afecciones gastrointestinales como procesos diarreicos infecciosos, enfermedad de Chron, colitis ulcerosa u otras diarreas no infecciosas en fase aguda, presencia de ileostomía o colostomía – en función del grado de control de la higiene personal alcanzado - y, por último, existencia de infecciones estreptocócicas o estafilocócicas.

El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa será excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

Para retornar nuevamente a las actividades de manipulación de alimentos, el personal afectado debe certificar por un médico el tratamiento y la finalización del mismo y el concepto de aptitud favorable para manipular alimentos.

COPIA CONTROLADA

5.1.5. Servicios Sanitarios

- ✓ Existencia de servicios sanitarios para hombres y mujeres.
- ✓ Uso de jabón líquido y toallas desechables o secador de aire.
- ✓ Existencia de avisos sobre método e importancia del lavado de manos.

6. Limpieza y desinfección:

Los procesos de limpieza y desinfección están dirigidos a satisfacer las necesidades particulares del proceso y del servicio en jardines del apogeo s.a.

6.1. Objetivo de los procesos de limpieza: La limpieza tiene como fin la eliminación de suciedades presentes en las áreas administrativas para hacerlos más aceptables y la desinfección de superficies y equipos de contacto con riesgo biológico son elementos primarios y eficaces como medidas de control para romper la cadena epidemiológica de las infecciones.

6.2. Principales fuentes de origen contaminación en la empresa:

- ✓ Laboratorio de tanatopraxia.
- ✓ Laboratorio de adecuación de restos
- ✓ Baños públicos.
- ✓ Cafeterías.
- ✓ Cocina.
- ✓ Salas de velación
- ✓ Centro de acopio temporal de residuos.
- ✓ Luminarias y lámparas-raees

COPIA CONTROLADA

6.3. Métodos de Desinfección de áreas:

Ver.

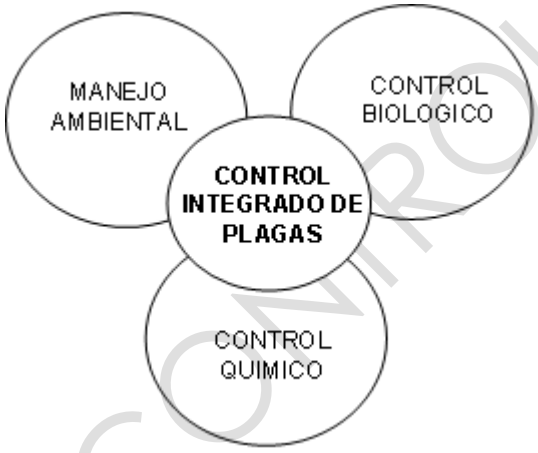
Ev-I-02 instructivo limpieza y desinfección salas

EV-I-03 instructivo limpieza y desinfección soledad

EV-I-11 instructivo limpieza y desinfección parque cementerio

7. Control integral de plagas

El control integrado de plagas busca abarcar tres controles en uno como son



El control de plagas tiene como objetivo evitar la proliferación de:

7.1 Plagas de posible infestación

7.1.1 Roedores:

- Rata negra
- Ratón casero

7.1.2 Control de roedores

a) Actividades básicas

- Identificar trampas.
- Elaborar plano de ubicación de trampas.
- Inspeccionar trampas periódicamente.
- Ubicación de trampas.

COPIA CONTROLADA

b) Tipos de trampas para roedores:

- Cebos.
- Estaciones cebaderas tipo químico.
- Estaciones cebaderas tipo mecánico de impacto.

7.1.3 Insectos:

- Rastreros (hormigas, cucarachas).
- Artrópodos (arañas).
- Voladores (moscas).
- Ácaros

7.1.4 Control de insectos

✓ Actividades básicas control de insectos rastreros

- Evacuación permanente de desechos de las áreas.
- Limpieza permanente de paredes y pisos.
- Limpieza de control proliferación de telarañas.
- Fumigación periódica con insecticidas.

7.1.5 Actividades básicas control de insectos voladores

- Control y evacuación de basuras y desechos biológicos.
- Fumigación periódica con insecticidas.

En Jardines del Apogeo S.A. no hay problemas de infestación actualmente, algo que no detiene, ni hace diferente el plan, ya que al contrario debe de mantenerse para evitar que se presenten problemas de infestación en cualquier momento.

Al hablar de zonas de infestación sería casi imposible decir en qué área se presenta más una plaga que otra, ya que por prestarse un servicio a puertas abiertas e intemperie las plagas están en contacto ambiente - procesos, por lo cual, se debe de manejar en todas las áreas y sedes de la empresa y alrededores y así mismo llegar a lugares específicos,

COPIA CONTROLADA

que aun cuando son cerrados como es el caso del laboratorio de tanatopraxia, pueden generarse presencia de plagas.

Las fumigaciones son realizadas por un contratista o proveedor especializado en el proceso, el cual debe contar con el permiso correspondiente para dicha actividad, para control jardines del apogeo, el contratista o proveedor genera un certificado de fumigación o desratización según sea el caso.

Ver **EV-I-16 Instructivo Lineamientos Acompañamiento Fumigaciones**

8. Periodicidad control de plagas

Dado el tipo de actividad que se lleva a cabo en Jardines del Apogeo s.a., su ubicación teniendo en cuenta las sedes de trabajo y el tipo de residuos que se generan y almacenan, se realiza fumigación cada tres (3) meses.

8.1. Diagnóstico.

En caso de que se observe la proliferación de algún vector, se solicitará al proveedor un diagnóstico y un plan de intervención para realizar el control de plagas extra temporal.

EV-F-70 Cronograma Fumigación, Lavado de Tanques y Cambio de Filtros.

9. Abastecimiento agua potable

El agua que se utiliza en Jardines del Apogeo para las labores administrativas proveniente de Acueducto a excepción de la utilizada en las labores de riego en el parque cementerio, la cual, es extraída de un pozo de agua subterránea de referencia PZ-07- 008 Mediante la concesión 01584 de 2016.

9.1. Tanques:

Se cuentan con tanques de agua potable en cada una de las sedes distribuidas de la siguiente manera:

9.1.1. Sede soledad:

- 1 tanque subterráneo. 17 m3 de capacidad.
- 3 tanques aéreos de 1000 lt de capacidad c/u.

9.1.2. Sede salas de velación:

COPIA CONTROLADA

- 1 tanque subterráneo agua potable 10.000 lt.
- 3 tanque aéreo de agua potable 2.000 lt.

9.1.3. Sede parque cementerio:

- 2 tanques de 2000 lt de capacidad c/u
- 2 tanques de 1000 lt de capacidad c/u
- 7 tanques de 500 lt de capacidad c/u

El lavado de los tanques es realizado por un contratista o proveedor especializado en el proceso, el cual debe contar con el permiso correspondiente para dicha actividad, para control Jardines del Apogeo, el contratista o proveedor genera un certificado de lavado de los tanques.

9.2. Periodicidad lavada de tanques:

El lavado de los tanques se realiza cada seis (6) meses según cronograma de lavado de tanques. **EV-F-70 Cronograma Fumigación, Lavado de Tanques y Cambio de Filtros.**

10. Gestión integral de residuos sólidos y líquidos

Jardines del apogeo s.a. de acuerdo a su actividad económica, genera residuos o desechos los cuales son gestionados para que no constituyan problemas de impacto ambiental y de salud pública:

10.1. Tipos de residuos:

- Anatomopatologicos
- Cortopunzantes
- Biosanitarios
- Envase de sustancias químicas.
- Aceites usados
- Luminarias
- RAEES
- Biodegradables
- Ordinarios
- Aprovechables

COPIA CONTROLADA

- Llantas
- Icopor
- Otros residuos peligrosos.

Cada una de las sedes cuenta con un plan de gestión de acuerdo a la tarea a desarrollarse y tipo de residuo generado, para la sede Salas de Velación y Parque Cementerio se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalario y similares (PGIRHS) y para la sede de la soledad con un Plan de Gestión integral de Residuos Sólidos (PGIRS).

Ver:

EV-MA-02 PGIRHS Salas De Velación

EV–MA -04 PGIRS Soledad

EV-MA-06 PGIRHS Parque Cementerio

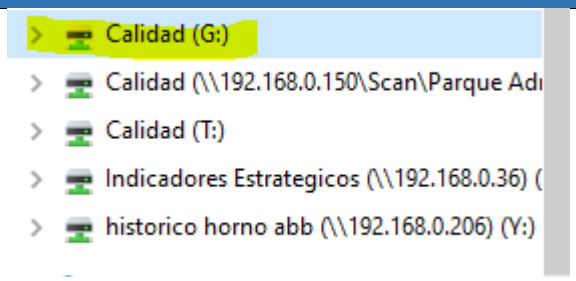
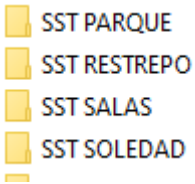
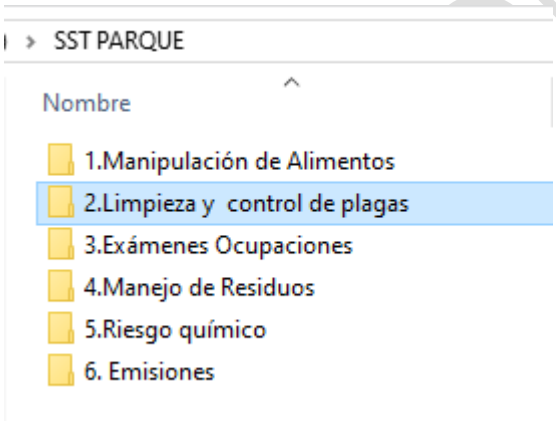
11. Registro y control documental

Cuando se finalice la actividad de fumigación, Control de plagas y lavado de tanques; las actas o certificados serán entregados en físico por la empresa contratada a la persona que realizo el acompañamiento de la actividad en cada sede según EV**-I-16 Instructivo Lineamientos Acompañamiento Fumigaciones**. Estas actas deberán ser entregadas o enviadas inmediatamente al parque cementerio al Analista en Seguridad y Salud en el Trabajo con el fin de garantizar la custodia de la documentación en la carpeta llamada SANEAMIENTO BASICO.

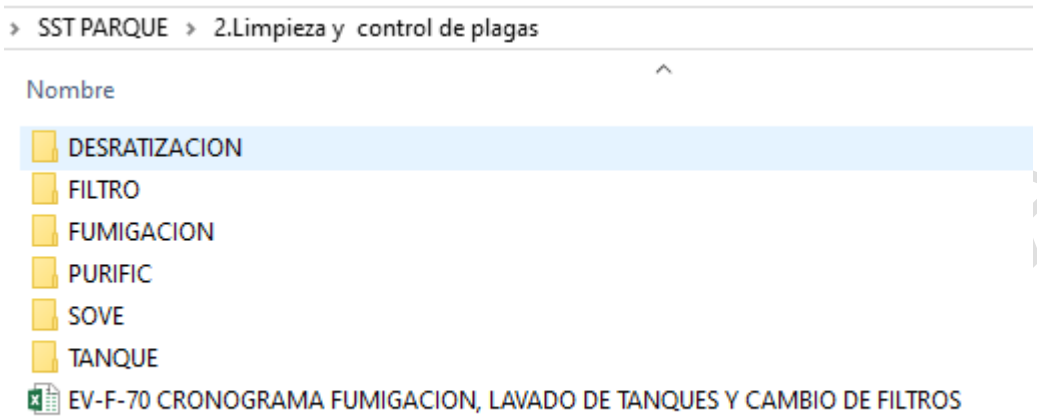
Una vez el Analista Seguridad y Salud en el Trabajo – SST reciba el documento, este deberá:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE
1. Escanear Soportes	El Analista SST deberá escanear el documento entregado por la compañía contratada en cada una de las sedes según la actividad realizada.	Analista SST
2. Compartir Soportes	Una vez se escanee el soporte; el Analista SST deberá compartir el soporte a través de la carpeta compartida Calidad.	

COPIA CONTROLADA

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE
	 Luego deberá seleccionar y abrir la carpeta de la sede en la cual quiere guardar el soporte.  Luego, deberá seleccionar y abrir en la carpeta Limpieza y control de plagas.  Luego, deberá seleccionar la carpeta según el soporte y la actividad realizada en formato PDF.	Analista SST

COPIA CONTROLADA

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE
	 **NOTA:** Los documentos guardados en estas carpetas únicamente serán de consulta ante las visitas de las entidades de control; por ningún motivo se permite borrar alguno de los archivos custodiados en estas carpetas.	

En el caso de Salas de Velación, los soportes de las actividades realizadas en la sede deberán entregarse directamente a la Directora de la sede para que se garanticen la custodia del documento; Luego, deberá escanear el documento y enviarlo al Analista SST para que esta lo guarde en la carpeta compartida CALIDAD- SST SALAS- LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS.

Adicionalmente, la Analista SST deberá imprimir la copia del soporte y guardarlo en la carpeta de Saneamiento Básico.

12. RELACIÓN DE DOCUMENTOS:

CÓDIGO	DOCMENTO
EV-PR-04	Plan De Capacitación SGI
EV-I-02	Instructivo Limpieza Y Desinfección Salas
EV-I-03	Instructivo Limpieza Y Desinfección Soledad
EV-I-11	Instructivo Limpieza Y Desinfección Parque Cementerio
EV-F-70	Cronograma Fumigación, Lavado De Tanques Y Cambio De Filtros.

COPIA CONTROLADA

EV-MA-02	PGIRHS Salas De Velación
EV–MA -04	PGIRHS Soledad
EV-MA-06	GIRHS Parque Cementerio
N/A	Instructivo Lavado De Trampa De Grasa
N/A	Instructivos Plagas
N/A	Instructivos Tanques Subterráneo
N/A	Instructivo Lavado De Tanques

COPIA CONTROLADA