IPS AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DEL USUARIO
NOMBRE: MILENA PATRICIA GUSTIN FAJARDO **DOCUMENTO:** CC - 1085288770 **EDAD:** 34 **DIRECCIÓN:** CALLE 1 # 1 122 **CONTACTO:** 3128512137 **SEXO:** FEMENINO **EMPRESA:** SUMMAR TEMPORALES S.A.S. - 890323239 **FECHA:** 2025-03-07 09:05:36

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA QUE LA PERSONA EN MENCIÓN SE PRACTICÓ EL EXAMEN FÍSICO Y DE LABORATORIO, DE ACUERDO CON EL DECRETO 3075/97 Y LA RESOLUCIÓN 2674/13, SI ES **APTO** PARA **MANIPULAR ALIMENTOS** CON PERIODO DE VALIDEZ DE UN AÑO.

PAULA ANDREA MEJIA MENESES
CC 59312454
TP: 52372006
LN: LIC. SO.2579 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

MILENA PATRICIA GUSTIN FAJARDO
CC 1085288770

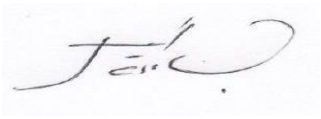
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **PAOLA VIVIANA MORÁN CRUZ** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1.085.285.146**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 8 y 9 de marzo de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

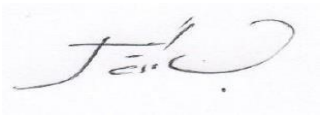
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 9 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DE EMPRESA

Empresa contratante: Summar temporales s.a.s.	**Empresa en misión:** Servinariño

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Paola Viviana Moran Cruz		**N° identificación:** CC - 1085285146	
Sexo: Femenino	**Edad:** 34	**Fecha de nacimiento:** 1990-07-03	
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Mza M Casa 4		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3158389311
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Unión Libre	**Escolaridad:** Bachillerato Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 2	**IMC:** 32.9	**EPS:** Famisanar
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: Auxiliar de nutrición y produccion	**Fecha de ingreso:** 2025-04-04	**Hora de ingreso:** 08:21
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso		**Examen:** Examen medico ocupacional de preingreso
Énfasis: Osteomuscular		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: No aplica		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Conservación visual, Cardiovascular		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** E
Remisión y controles por su EPS: Se sugiere valoración por nutricion en eps. (imc 32) se remite a optometria en eps.		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Como recomendacion preventiva debe realizar pausas activas, utilizar una adecuada higiene postural y mecánica corporal para realizar las tareas de su ocupación. cumplir las normas del sgsst. se recomienda utilizar la dotación y los elementos de protección personal. se recomienda habitos de vida saludables.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: Hemoclasificacion, Serologia 1		

Maria Camila Enriquez

MARIA CAMILA ENRIQUEZ HIDALGO
CC 1085311441
TP: 1085311441
LN: LIC. SO. 29812021 ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Paola Morán

PAOLA VIVIANA MORAN CRUZ
CC 1085285146

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Durante el examen osteomuscular realizado no se evidencia limitación funcional.
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
Hemoclasificacion: Aprobado
Serologia 1: Aprobado

CONSIDERACIONES LEGALES
El presente documento consigna la información suministrada por mí, certifica que es veraz y autorizo a la IPS AMPM24 SAS a entregar el certificado médico ocupacional resultante de esta valoración donde se registran las recomendaciones, restricciones y/u observaciones médicas dando cumplimiento al decreto 1072 del 2015 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan información que es necesaria para el programa de medicina preventiva de la compañía.
IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a las resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009, la resolución 839 del 23 de marzo del 2017 y Decreto 1072/2015 – Articulo 2.2.4.6.13 numerales 1 y 2 del ministerio de trabajo y salud y protección social profesional, la guarda y custodia y solo se obtendrá dicha información bajo los requerimientos legales establecidos por la ley o cuando el trabajador lo demande, la empresa solo obtendrá los certificados médicos emitidos.
La IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a la Resolución 2346 del 11 de julio 2007 Parágrafo del Artículo 10 y la ley estatutaria 1581 de 2012, especialmente a los dispuestos en sus artículos 9 y 12, a su Decreto reglamentario 1377 de 2013 y las demás normas pertinentes como responsable del tratamiento de datos.

MARIA CAMILA ENRIQUEZ HIDALGO
CC 1085311441
TP: 1085311441
LN: LIC. SO. 29812021 ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

PAOLA VIVIANA MORAN CRUZ
CC 1085285146

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Johana Daniela Erazo Ortiz
Auditor interno ISO 22000:2018, HACCP-BPM
Registro Profesional 111106-0520368NRÑ

CERTIFICA A:

Veíky Elizabeth Suárez Vélez

C.C. 1080708674

Se capacito en manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas.



Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

Expedición: 15 de noviembre 2024
Vence: 14 de noviembre 2025

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**15 - OCTUBRE - 2024**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**15 - OCTUBRE - 2024**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**16 - OCTUBRE - 2024**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**16 - OCTUBRE - 2024**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**17 - OCTUBRE - 2024**

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DE EMPRESA	
Empresa contratante: SUMMAR TEMPORALES S.A.S.	**Empresa en misión:** SERVINARIÑO

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Veiky Elizabeth Suarez Velez		**N° identificación:** CC - 1080708674	
Sexo: Femenino	**Edad:** 21	**Fecha de nacimiento:** 2003-07-16	
Lugar de nacimiento: Guayaquil - Ecuador		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Mza K Casa 9		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3142580306
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Unión Libre	**Escolaridad:** Técnico Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** No refiere	**IMC:** 27.7	**EPS:** Sanitas
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: cajera y auxilar de produccion	**Fecha de ingreso:** 2024-11-16	**Hora de ingreso:** 08:31
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso	**Examen:** Examen medico ocupacional con enfasis en manipulacion de alimentos	
Énfasis: Osteomuscular		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: No aplica		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Conservación visual, Cardiovascular		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** E
Remisión y controles por su EPS: Ninguno		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Durante el examen físico no se encontraron hallazgos que le impidan desempeñar el cargo, se sugiere realizar pausas activas, bajar de peso, continuar uso de corrección óptica, cumplir normas del sistema de gestión sst, utilizar una adecuada higiene postural y mecánica corporal para realizar las tareas de su ocupación.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Hemoclasificacion, - Koh De UÑas, Serologia 1		

CLAUDIA LUCIA CARDENAS CABEZAS
CC 37084641
TP: 5229422010
LN: LIC. SO. 23902017 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

VEIKY ELIZABETH SUAREZ VELEZ
CC 1080708674

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Durante el examen realizado en reposo no se encontraron hallazgos que le restrinjan realizar actividades de manejo de cargas, adoptar posturas forzadas o movimientos repetidos.
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
- coprológico: Aprobado
- frotis faringeo: Aprobado
- hemoclasificacion: Aprobado
- koh de uñas: Aprobado
Serologia 1: Aprobado

CONSIDERACIONES LEGALES
El presente documento consigna la información suministrada por mí, certifica que es veraz y autorizo a la IPS AMPM24 SAS a entregar el certificado médico ocupacional resultante de esta valoración donde se registran las recomendaciones, restricciones y/u observaciones médicas dando cumplimiento al decreto 1072 del 2015 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan información que es necesaria para el programa de medicina preventiva de la compañía.
IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a las resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009, la resolución 839 del 23 de marzo del 2017 y Decreto 1072/2015 – Articulo 2.2.4.6.13 numerales 1 y 2 del ministerio de trabajo y salud y protección social profesional, la guarda y custodia y solo se obtendrá dicha información bajo los requerimientos legales establecidos por la ley o cuando el trabajador lo demande, la empresa solo obtendrá los certificados médicos emitidos.
La IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a la Resolución 2346 del 11 de julio 2007 Parágrafo del Artículo 10 y la ley estatutaria 1581 de 2012, especialmente a los dispuestos en sus artículos 9 y 12, a su Decreto reglamentario 1377 de 2013 y las demás normas pertinentes como responsable del tratamiento de datos.

CLAUDIA LUCIA CARDENAS CABEZAS
CC 37084641
TP: 5229422010
LN: LIC. SO. 23902017 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

VEIKY ELIZABETH SUAREZ VELEZ
CC 1080708674

03043348

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTES, ALIMENTOS Y AGUAS

¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03043348

Identificación 03043348 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** BARRIO PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA

Tomada Por MARTHA CUASPUD

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2024-10-24 10:57:29

Fecha Impresión 2024-10-30 13:09:01.

Fecha Toma Muestra 2024/10/24 HORA: 9.10 A.M

Punto Toma Muestra ZONA DE PREPARACION

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T°.AMBIENTE

. RESULTADOS . .

MICROBIOLOGIA

Eschericha coli.....:	**MENOR DE 10**
Por..:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:	**MENOR DE 10**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**
Interpretación.....:	**CONFORME**

Salmonella Spp.....:	**AUSENCIA**
Por..:	**25 g**
Metodo:	**Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo**
Técnica:	**METODO HORIZONTAL**
Valor de referencia:	**AUSENCIA**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**
Interpretación:	**CONFORME**

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2024-10-30 10:31:46

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

Teléfonos: 7364677 - 7364851 Cels: 3006171722 - 3106452411 - E-mail : atencionalusuarioldv@gmail.com- labovalle@hotmail.com
Calle 21 No.30 - 29 B/ Las Cuadras

Objetivo: Brindar capacitación en educación sanitaria a los manipuladores de alimentos en temas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM e higiene y manipulación de alimentos, según lo programado en el plan de capacitación del establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU".**

Alcance: La jornada de capacitación aplica a todos los manipuladores de alimentos del establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU",** quienes realizan la preparación, distribución y servidor de dietas terapéuticas en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud.

Municipio y Fecha: Pasto, Febrero 5 y 6 del 2025
Duración: 10 Horas/Según lo establecido en el cronograma.
Responsable: JOSE ANTONIO CHAVES YELA, Ing. de Alimentos- Esp. en Epidemiologia. Autorizado mediante Resolución 4628 del 11 de diciembre del 2023 del Instituto Departamental de Salud de Nariño
Lugar de capacitación: Área social del Establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU"**
Direccion: Cra 44 No. 18 A 67
Metodología: Taller Teórico - Practico
Evaluación de Impacto: Se realizará mediante el desarrollo de talleres o de evaluación en sitió y de acuerdo a la temática abordada.

No.	TEMA	DURACIÓN (HORAS)	RESPONSABLE	FECHA
1	**BPM y Resolución 2674 de 2013** • (Capítulos 3: Personal manipulador de alimentos; Capitulo 8: Restaurantes y establecimientos) • (Requisitos de edificaciones, o infraestructura, iluminación, ventilación, drenajes equipos, procesos. Materia prima, prevención, contaminación cruzada) **NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE:** • Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 2184 del 2019	5	Ingeniero de alimentos contratado	5 deFebrero del 2025

Elaborado por: Jose Antonio Chaves Yela Ingeniero de Alimentos	**Revisó y aprobó**: Representante Legal del Establecimiento de Comercio	**Vigente a partir:** 5/02/2025

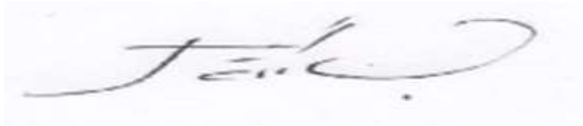
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS • Certificación medica • Vestimenta de trabajo • Plan de capacitación para manipuladores de alimentos • Hábitos de higiene personal y medidas de protección de los alimentos • Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos • Nociones básicas de microbiología de alimentos. • ETA (enfermedades transmitidas por los alimentos).			
2	**Plan de saneamiento y planes y programas complementarios:** **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE:** • Contar con tanque de almacenamiento de agua • Agua suficiente con calidad potable • Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua • Registro del Cloro Residual y pH. **PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS:** • Medidas preventivas para combatir las posibles plagas en el establecimiento. • Medidas correctivas cuando invadieron las plagas en el establecimiento. • Registro de estas actividades **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** • Selección de detergentes y desinfectantes • Pasos para hacer una adecuada limpieza. • Preparación de las soluciones de detergentes y forma de aplicación. (selección de detergentes, concentraciones, tiempos de exposición) • Pasos para realizar la desinfección de las superficies • Preparación de soluciones desinfectantes (selección de desinfectantes, concentraciones, tiempos de exposición **PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS**	5	Ingeniero de alimentos contratado	6 de febrero de 2025

Elaborado por: Jose Antonio Chaves Yela Ingeniero de Alimentos	**Revisó y aprobó**: Representante Legal del Establecimiento de Comercio	**Vigente a partir:** 5/02/2025

	• Código de colores para los recipientes de almacenamiento temporal de los residuos en el establecimiento • Clasificación de los residuos • Ruta de evacuación de los residuos			
	TOTAL HORAS DE CAPACITACION:	10 Horas		

Referencias Normativas:

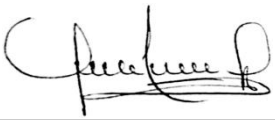
Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional
Resolución 2674 de 2013
Resolución 2184 del 2019



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PROCEDIMIENTO MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	**FIRMA** 	**FIRMA** 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador SIG HSEQ	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
10-01-2017	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
05-06-2017	Actualización de documento de acuerdo a observaciones de funcionarios INVIMA	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
06-12-2017	Actualización de medidas de prevención y control	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ

COPIA CONTROLADA

CONTENIDO

INTRODUCCION 3

1. JUSTIFICACION 4
2. OBEJTIVOS 5
   2.1. OBJETIVO GENERAL 5
   2.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 5
3. ALCANCE 5
4. DEFINICIONES EN EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 6
5. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS (CIP) 7
6. MEDIDAS PREVENTIVAS DE LA UNIDAD DE SERVICIO 8
7. CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN .**Error! Bookmark not defined.**
8. ACCIONES CORRECTIVAS 14
9. PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO 13
10. ANEXOS. 15

COPIA CONTROLADA

INTRODUCCION

Según los direccionamientos del capítulo VI, de la resolución 2674 de 2013, todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase, distribución y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento, el cual incluye un PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS.

Una plaga es todo organismo que ocasiona, transmite y propaga enfermedades, que come, contamina o inutiliza los alimentos o productos elaborados. Su presencia resulta molesta y desagradable pudiendo deteriorar o dañar el establecimiento o los bienes que en él se encuentran. Muchas plagas son vectores o vehículos de ETAs (Enfermedades transmitidas por alimentos).

Los gérmenes o microorganismos necesitan de diversos medios o vehículos para transportarse (vectores), y es allí donde aparecen las plagas, tales como: cucarachas, moscas, ratones, mosquitos, chinches, pulgas, hormigas, abejas y arañas llevando éstos contaminantes biológicos por el ambiente de trabajo o habitaciones. Estas plagas además de transmitir peligrosas enfermedades, ocasionan molestias, pérdidas económicas por daños en materias primas o productos terminados, picaduras y sensación de abandono y suciedad.

En el desarrollo de las actividades cotidianas dentro de la empresa se crea un hábitat con las condiciones óptimas para la proliferación de especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la creación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

COPIA CONTROLADA

1. JUSTIFICACION

En la resolución 2674 del 2013, como requisito exige que el control de plagas debe estar dentro del plan de saneamiento como un programa específico que involucre el concepto de control integral y donde se apliquen diferentes medidas de control radical y de orden preventivo.

Con objeto de preservar la inocuidad, mantener un estándar de calidad y cumplir con los lineamientos expuestos en la resolución 2674 del ministerio de salud y protección social, la empresa SERVINARIÑO E.U. para su planta de producción y sus puntos satélites Hospital San Pedro, Hospital San José de Tuquerres, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Corposalud, Cafeterias y Hospital Infantil Los Ángeles presenta este documento donde se incluye la información necesaria para que se lleven a cabo las acciones que impedirán el ingreso o proliferación de cualquier tipo de plaga que genere peligro contaminación, molestia o mala imagen a la empresa.

COPIA CONTROLADA

2. OBEJTIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas de las instalaciones de SERVINARIÑO E.U., se encuentren libres de plagas, ya que constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de alimentos.

2.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Fortalecer mediante procedimientos de fumigación las áreas que prestan el servicio.
- Desarrollar un control preventivo eficiente que elimine la presencia de plagas al interior de la unidad de servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas a la unidad de servicio.

3. ALCANCE

Por medio de la implementación y monitoreo se previene o minimiza la propagación de los vectores y reduce el contacto entre patógenos en todas las áreas de las instalaciones de SERVINARIÑO

COPIA CONTROLADA

4. DEFINICIONES EN EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

- **Artrópodo.** relativo a un tipo de animales invertebrados, caracterizados por esqueleto externo quitinoso, cuerpo dividido en anillos y miembros formados por segmentos móviles gracias a la presencia de articulación, insectos, crustáceos.

- **Desratización.** Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

- **Fumigación.** Método de control químico de plagas.

- **Infección:** Es la presencia de virus, bacterias, richetsias dentro de un determinado cuerpo.

- **Infestación.** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

- **Medida preventiva.** Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

- **Plaga.** Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

- **Plaguicida.** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Roedor.** Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

- **Vector.** Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

- **Zoonosis:** Enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

- **Categoría toxicológica:** Para la clasificación de los plaguicidas, se establecen unas categorías, según la toxicidad de sus componentes siendo:

✓ Categoría IA: Extremadamente peligroso

COPIA CONTROLADA

- ✓ Categoría IB: Altamente peligroso.
- ✓ Categoría II: Moderadamente peligroso.
- ✓ Categoría III: Ligeramente peligroso

❖ **CEBOS:** Referido al uso de insecticidas y/o rodenticidas, indica un tipo de formulación en la sustancia se presenta en forma de atrayente alimentario para el animal (plaga), de modo que su efecto tóxico se manifiesta después de ser aquel ingerido.

5. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS (CIP)



Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de focos o inspección sanitaria, y además, de ser necesario el diagnóstico de alrededores y linderos, para así conocer las fortalezas y debilidades. Se identificarán los lugares y accesos donde las diferentes plagas se pueden presentar o detectar. Mediante inspección visual se revisarán periódicamente, teniendo en cuenta algunas señales que evidencian la presencia de plagas, principalmente las que se relacionan a continuación.

INSPECCIÓN	DESCRIPCIÓN /HALLAZGO	CONTINGENCIA
- Área de recepción y almacenamiento, preparación y distribución de alimentos	- Excremento y olor a orina de roedores. - Muebles, alimentos y otros elementos roídos. - Crisálidas de cucarachas en piso y equipos. - Ruidos y chillidos durante el día y noche. - Presencia física del animal	- Realizar limpieza y desinfección del área. - Aplicación del método de fumigación por la entidad competente. - Resguardo de los alimentos para seguridad alimentaria. - Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior al área de preparación y servicios de alimentos.

COPIA CONTROLADA

		- Se protegerán todas las aberturas del servicio de alimentos (espacios entre puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. - Tener buena y adecuada iluminación en todas las áreas. - Se mantendrá el orden y aseo tanto dentro como fuera del servicio de alimentación , todo el tiempo

5.1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ESPECIES

Entre las plagas podemos identificar diversos organismos que pueden alterar las condiciones de la empresa, como las siguientes:

Tabla 1: Plagas presentes en las instalaciones de la empresa de forma controlada.

PLAGAS	CARACTERISTICAS		ÁREAS DE ANIDACIÓN
Cucarachas	Habitan en lugares húmedos y oscuros, generalmente se alimentan de materiales en descomposición, pegamentos, papeles, telas, y dulces entre otros. Las especies adultas pueden vivir de 2 a 3 meses sin alimentos y 1 mes sin tomar agua. Tiene seis patas largas y espinosas que le permiten correr rápido a través de casi cualquier superficie. Las almohadillas especializadas ubicadas en su tarso son usadas para escalar ventanas de vidrio y para caminar sobre paredes y cielos rasos.		Almacén Baños Acopio de Residuos sólidos.

COPIA CONTROLADA

Roedores	De habitad nocturno, se alimentan de noche, especialmente en áreas donde se almacenan alimentos o depositan granos o desperdicios orgánicos. Los ratones pertenecen a la gran familia de los roedores, su periodo de gestación es de 13 días, los ratones al nacer pesan alrededor de 1g, alcanzan la madurez sexual a los 21días, su esperanza de vida está entre los 1,5 y 2 años.		Almacén Acopio de Residuos sólidos.
Zancudo	Se reproducen en aguas contaminadas, los lugares de descanso corresponden a ropa y accesorios colgados, paredes, cielo raso, etc; en general lugares oscuros, fríos y húmedos. Su cuerpo se encuentra dividido, como en todos los insectos, en cabeza, tórax y abdomen. La cabeza es grande y móvil, en ésta se encuentran las antenas; los ojos compuestos, que suelen ocupar gran parte de la cabeza, y el aparato bucal, el cual está adaptado para succionar líquidos. Del tórax salen un par de alas membranosas que utilizan para volar y un par de alas modificadas, que les sirven para el equilibrio durante el vuelo.		Área lavado de menaje Baños
Hormigas	Las hormigas prefieren los alimentos dulces, azucares, jarabes, jugos de frutas, etc. Se caracterizan por sus antenas y por un exoesqueleto que cubre y protege sus cuerpos. Como todo insecto, no poseen pulmones y respiran a través de espiráculos ubicados en sus		Almacén Cafetín

COPIA CONTROLADA

	costados.		
Mosca	Es un animal que está ahí donde hay personas, y para desgracia de estas, es una especie diurna, por lo que realiza sus actividades durante el día, sobre todo en las horas más calientes y secas, que son entre las 2 y las 4 de la tarde. No obstante, puede merodear por la noche si hay suficiente luz artificial.		Área de proceso Área de oficinas Acopio de Residuos Sólidos

6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL

El control de plagas se divide en dos líneas de defensa. La primera línea consiste en adoptar medidas que tiene como finalidad restringir el ingreso de las plagas. La segunda línea de defensa contempla el control de las plagas mediante el uso de trampas, el control biológico y la correcta aplicación de los insecticidas.

6.1 PRIMERA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

Una de las medidas a tomar en cuenta para prevenir la aparición de plagas, es la obstrucción del acceso a estos organismos. Por lo tanto, tanto en la empresa, las formas efectivas de control de plagas consisten en cerrar los accesos a las instalaciones y evitar que formen un refugio y obtengas alimentos.

También es útil, como procedimiento de rutina de la empresa, asegurarse de que los empleados estén entrenados para reconocer indicadores de presencia de plagas y sean capaces de informar cuando haya alguna anormalidad.

Debe realizarse un control preventivo, eso incluye inspección visual, tanto para la presencia de plagas (animales, domésticos, insectos, roedores y pájaros) como para evidencia reciente de infestación (excrementos, marcas de mordidas y material de nidos). La supervisión de rutina incluye observaciones en las áreas de proceso, vestieres, baños y almacenamiento.

6.1.1 Limpieza y Desinfección

Se puede afirmar que la higiene y la limpieza son el enemigo número uno de las plagas más comunes. Por lo tanto, es conveniente enfocarse en mantener todo en orden y completamente limpio. En este sentido, cualquier lugar o espacio que esté desordenado o sucio, es posible que aparezcan seres desagradables como las cucarachas, ratas o ratones.

Por lo tanto, entre estas medidas de limpieza, se encuentran las siguientes:

COPIA CONTROLADA

- Mantener la limpieza en las distintas instalaciones de la empresa. Especialmente esto se debe hacer en aquellos lugares en los que se almacenan y manipulan los alimentos, por ejemplo, almacén de productos.

- Almacenar cualquier fuente de alimentos dentro de recipientes. Se deben mantener alejados de las paredes. Por lo tanto, cualquier envase de comida deberá estar sellado por completo, con el fin de evitar el ingreso de plagas.

- Mantener limpios los diferentes espacios de la empresa, esto se debe hacer especialmente, en espacios como los baños, áreas de proceso, almacenamiento y cafetería, de esta forma, evitará el desorden y la suciedad, los cuales son los medios para la aparición de plagas.

En resumen, al tomar en cuenta las medidas fundamentales para controlar plagas, se podrá evitar o eliminar cualquier invasión de cucarachas, ratas, ratones, insectos, entre otros.

Servinariño e.u., implementa el Programa de Limpieza y desinfección Código PPA_15, con el fin de aplicar dichas actividades en las áreas de procesos para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso; además de mejorar la atmósfera de trabajo, haciéndola más agradable, y optimizar la calidad de los resultados.

6.1.2 Mantenimiento de Planta Física y Equipos.

La inspección de los exteriores se debe garantizar que los terrenos estén libres de arbustos altos, de acumulación de Residuos sólidos y de otros objetos que faciliten el acercamiento y anidación de plagas. Debe comprender, incluso, la identificación de probables lugares de reposos o formación de nidos de pájaros, que representen fuente de patógenos. Debe tenerse especial cuidado con la aproximación de aves a los extractores de aire, ya que ellas pueden traer microorganismos al interior del edificio. Las mismas también pueden contaminar el agua de lluvia, por lo que debe asegurarse que las canaletas desagüen lejos de las áreas de manipulación y del ingreso de los empleados.

6.1.3 Mejoras en la Infraestructura

La instalación de mallas, cedazo, angeos en ventanas abiertas y puertas. Así mismo, colocación de estas mallas en las diferentes aberturas de ventilación con la finalidad de reducir el problema de acceso de las plagas comunes. De esta forma, podrás evitar el ingreso de insectos, moscas y mosquitos fastidiosos durante el día y la noche.

Realizar las reparaciones que creas convenientes con el propósito de evitar el ingreso de diferentes plagas (roedores, cucarachas, ratas, entre otros) y erradicar los posibles lugares de reproducción

6.1.4 Instalación de Barrera

Mantener tapados y herméticos cualquier agujero, grieta y otros espacios en los que se puedan penetrar fácilmente. De este modo, evitarás que los ratones, ratas, cucarachas otros ingresen al establecimiento.

COPIA CONTROLADA

Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.

6.1.5 Adecuada Disposición de los Desechos

Guardar cualquier desperdicio o basura en envases herméticos a prueba de plagas. Por lo general, la basura suele ser uno de los entornos que generan la proliferación desmedida de estos desagradables organismos.

Si los residuos no se recogen, almacenan y eliminan debidamente, se transforman en atractivo para roedores y otras plagas. Cualquier derramamiento debe limpiarse lo más rápido posible para prevenir la contaminación cruzada y minimizar el potencial de atracción de roedores y otras plagas.

Las áreas de almacenamiento de residuos exigen tanta atención concerniente a la limpieza y desinfección. Los recipientes usados para la recolección de basura, manejo y almacenamiento de residuos demandan limpieza y desinfección adecuadas para evitar ser un atractivo y oferta fácil de alimentos para las plagas.

Mantener limpias las áreas donde se encuentren las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.

Recoger los residuos de las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.

7.2 SEGUNDA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

La segunda línea de defensa se refiere a la eliminación de las plagas. Una vez que los métodos anteriores han sido puestos en práctica, y han sido sobrepasados, entonces es necesario tener listo un plan de eliminación, con el fin de asegurarse que cualquier plaga que entre pueda ser destruida.

7.1 Métodos de control

Cuando el programa de supervisión de la empresa revela deficiencias relacionadas con la limpieza y desinfección, que pueden representar una amenaza para la proliferación de plagas, es necesario que el establecimiento corrija el problema. La presencia de plagas es una falla que de ser identificada y resuelta. El programa de control de plagas debe ser amplio y basado en la filosofía de manejo integrado

En caso que alguna plaga invada las instalaciones, deberá adoptarse medidas de erradicación, usando alguno de los siguientes tratamientos:

- **Barreras Físicas y Dispositivos Mecánicos**

Además de las acciones de prevención son importantes las medidas de control físico. Este consiste en acciones de exclusión de las plagas en las zonas de elaboración.

El uso de distintos elementos no químicos para la captura de insectos, como por ejemplo las trampas de luz UV o ultrasonido para insectos voladores, las trampas de pegamentos para insectos o roedores y las cortinas de aire, son consideradas acciones físicas. Otro tipo de barreras es el control de malezas en áreas periféricas, domiciliarias o caminos de acceso. Los agujeros de los desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente. Mediante redes metálicas o

COPIA CONTROLADA

mosquiteros, colocadas por ejemplo en las ventajas abiertas, las puertas y aberturas de ventilación, se reducirá el problema de la entrada de plagas. Se prestará atención especial a la actividad de las aves. Se debe evitar que aniden cerca del servicio de alimentación.

- **Control Químico**

El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad o aptitud del alimento. La aplicación de productos químicos debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin.

Recordar que la inadecuada y/o aplicación de estos productos puede traer aparejados problemas de intoxicaciones. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado por la autoridad competente por la secretaria de salud, la cual entregará la debida certificación del procedimiento, anexando copia de las fichas técnicas de los químicos utilizados, soportes que deben conservarse en los archivos de la empresa.

Procedimiento para ejecutar el control químico

a) Concretar con la empresa de fumigación el día del procedimiento.
b) Solicitar las fichas técnicas de los productos a utilizar.
c) Avisar a todo el personal para proteger los elementos, utensilios etc., utilizados para la prestación del servicio.
d) Proceso de fumigación y seguir las instrucciones del experto.
e) Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el técnico o experto, lavar y desinfectar los equipos, enseres y elementos que pueden estar en contacto con las supervisoras y auxiliares de nutrición, para evitar residuos de insecticida.
f) Acatar las medidas correctivas de la empresa de fumigación o del experto.

8. RESPONSABILIDADES

PRIMERA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

Servinariño e.u. realizará inspecciones donde verificará aspectos como son de limpieza y desinfección, orden y aseo, Gestión integral de residuos, almacenamiento e instalaciones locativas entre otros (Ver Formato RPA_24 INSPECCIÓN CONTROL DE PLAGAS).

- **Frecuencia:** semanal

SEGUNDA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

En caso de no cumplir con alguno de estos aspectos se tomará las medidas de segunda línea de defensa contra las plagas para garantizar la efectividad del control de plagas,

COPIA CONTROLADA

actividad que será contratada para solventar este tipo de problemas. En el momento la empresa al servicio del control de plagas es FUMIBICHOS.

- **Frecuencia:** Anual o cuando se detecte.

9. ACCIONES CORRECTIVAS

Generalmente la empresa mencionada debe dejar por escrito las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal (Coordinadores, supervisores y auxiliares).

NOTA: la fumigación se realizará en ausencia del personal de Servinariño.

COPIA CONTROLADA

10. ANEXOS.

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS QUIMCOS UTILIZADOS

Ficha técnica DRAGNET

Registro Minsalud RGSP 0047 – 96 Solución efectiva para el control de cucarachas, pulgas, hormigas, moscas, zancudos y todo tipo de plagas. Su ingrediente activo es la PERMETRINA. Insecticida con amplio espectro de acción y margen de seguridad, apropiado para uso en hospitales, colegios, restaurantes, hoteles, parques, instalaciones militares, ambientes domésticos, transporte, campañas de salud pública.
PROPIEDADES
Su doble modo de acción por contacto e ingestión aseguran el control de plagas ya sea durante la aplicación o por efecto residual. Su eficacia ha sido comprobada en un amplio espectro de insectos, tanto rastreros como voladores al igual que en arácnidos y ácaros. Su formulación asegura una aplicación libre de manchas u olores desagradables. Su fácil dilución según el equipo de aplicación hace de DRAGNET un excelente controlador de plagas.
AMBIENTE DE ACCION
✓ Control de insectos rastreros ✓ Control de voladores ✓ Control de vectores ✓ Control de adultos trasmisores ✓ Control de impregnación de ropa ✓ Control de insectos
PRECAUCIONES
1. No hacer contacto con las superficies tratadas **2.** Lave con abundante agua y jabón los utensilios de cocina después de la aplicación 3. Abra puertas y ventanas durante y después de la aplicación, el olor no es el que controla las plagas si no el contacto con el producto.
RECOMENDACIONES
Si dentro de las 24 horas siguientes a la aplicación se observa algún síntoma de intoxicación, acuda inmediatamente al hospital o centro de salud más cercano con el certificado donde aparece la descripción dl producto

COPIA CONTROLADA

Ficha técnica MICROSAN

Microsan

Solución desinfectante no tóxica a base de biguanidina polimérica

West

"Microsan" es un desinfectante catiónico de amplio espectro a base de "Biguanidina polimérica" para la total desinfección de equipos, utensilios, planta física y ambientes. Contiene un solvente de alta velocidad de evaporización que permite su aplicación en áreas y procesos donde se requiera una humedad controlada

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Densidad:	0,82 mg/ml
Apariencia:	liquido traslucido incoloro
Olor:	alcohólico

CONTENIDO INGREDIENTE ACTIVO Y COMPOSICION

ACTIVO: polihexametilen biguanidina hidrocloruro (20%) 2000 ppm

ADITIVO: (alcohol**)** excipientes: c.s.p. 100ml

CARACTERISTICAS

- ✓ NO TOXICO
- ✓ NO CORROSIVO
- ✓ SIN AGUA
- ✓ NO IRRITANTE
- ✓ GRAN ESPECTRO DE ACCION
- ✓ RAPIDO
- ✓ NO MANCHA
- ✓ INCOLORO
- ✓ BAJO IMPACT AMBIENTAL

MODO DE USO

- Primero realizar una limpieza adecuada de todas las superficies donde se va aplicar el producto.
- Aplicar tal cual, sin dilución por aspersión sobre el sitio, área o superficie
- No requiere enjuague.
- No es necesario retirar al personal del área para su aplicación

RECOMENDACIONES

Manténgase fuera del alcance de los niños. Si se ingiere, causa daño a la salud, evite el contacto directo con los alimentos, evite el contacto con los ojos, en caso de contacto lave con abundante agua, si la irritación persiste acuda a un médico.

Manténgase en un lugar fresco y bien ventilado, alejado de temperaturas extremas y de los rayos directos del sol, conserve siempre en su recipiente original este producto es inflamable por lo tanto no se debe acercar a las llamas ni se debe almacenar cerca a fuentes de calor.

COPIA CONTROLADA

Ficha técnica RODILON 0,0025



Rodilon Bloque está indicado para utilizarse en el control de roedores plagas

Tipo: Rodenticida
Ingrediente: Difethialone CAS 104653-34-1
Grupo Químico: Benzothiopyranona
Formulación: Cebo en Bloque
Concentración: 0,0025%
Modo de acción: por ingestión
Categoría Toxicológica: CAT IV
Presentación: Bloques de 20g, Bloques de 15 g (bolsas de 1k.) y Bloques de 5g (cubetas de 10 k.)

BENEFICIOS Y CARACTERISTICAS

- Rodenticida anticoagulante de dosis única listo para usar formulado con un nuevo ingrediente activos no cumarinico.
- Alta palatabilidad y efectividad, un perfecto equilibrio entre una baja concentración de activo (25ppm) y una rica mezcla de granos y saborizantes le hacen un cebo muy palatable y al mismo tiempo muy efectivo
- No causa dolor ni alerta (evita el rechazo al cebo)
- Contiene amargante para prevenir la ingesta humana

RECOMENDACIONES DE USO

Es un rodenticida que por ingestión inhibe la acción de la vitamina K1, reduce la capacidad de coagulación de la sangre y causa hemorragias. Recomendado para uso profesional en la industria y agricultura, producto listo para su uso.
NO causa recelo en el resto de la población, lo que permite que todos sigan consumiendo el producto hasta lograr el control de la plaga.

DOSIS RECOMENDADAS

Rata gris
Rattus norvegicus
Rata negra
Rattus rattus
Rata de campo
Sigmodon hispidus
Raton Domestico
Mus musculus
15 – 30 gr por punto de cebado, Distancia entre puntos cada 10- 20 m, en alta infestación reducir la distancia a la mitad.

Para ratón domestico
15 gr por punto de cebado, distancia entre puntos cada 5m, en infestaciones altas reducir la distancia a la mitad

COPIA CONTROLADA

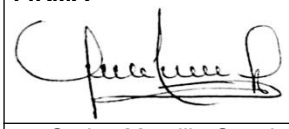
ANEXOS

Formato RPA_24 INSPECCIÓN CONTROL DE PLAGAS

COPIA CONTROLADA

PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS

COPIA CONTROLADA

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	**FIRMA** 	**FIRMA** 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador SIG HSEQ	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
10-01-2017	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
29-05-2017	Actualización documento de acuerdo a las observaciones de profesional INVIMA	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
09-12-2018	Se incluye instructivo de recolección de Residuos Sólidos y Manejo y disposición final de Residuos Peligrosos y RAEES	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
16-10-2019	- Se cambia proveedor de recolección y disposición final de residuos peligrosos, y se deja nota indicando la solicitud del acta de manifiesto de Residuos sólidos a los clientes (Hospitales) - Se incluye nueva normatividad para separación de los residuos sólidos de acuerdo a la resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019	Carlos Morcillo Coordinador SGI
15-04-2023	Se incluye cliente SENA	Carlos Morcillo Coordinador SGI

Contenido

1. INTRODUCCION 3
2. JUSTIFICACION 4
3. OBJETIVO 5
3.1. OBJETIVO GENERAL 5
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 5
4. ALCANCE 5
5. DEFINICIONES GENERALES 6
6. LINEAMIENTOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS 8
7. CRITERIOS PARA LA SEPARACIÓN EN LA FUENTE 9

COPIA CONTROLADA

1. INTRODUCCION

Se entiende por residuos sólidos cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo, o uso de un bien en actividades domiciliarias, industriales, comerciales e institucionales.

Los residuos sólidos y líquidos que se generan en la mayoría de las secciones, hoy en día constituyen una de las principales preocupaciones de salud pública y se considera su control como una política altamente prioritaria dado que presentan riesgos y dificultades especialmente en su manejo, debido a su carácter infeccioso. La clasificación, almacenamiento, tratamiento y destino final de los residuos, conforman una cadena de eventos que deben estar reglamentados y coordinados, de tal manera que ofrezcan el máximo de seguridad, minimizando su capacidad de generar los riesgos. Por tal motivo el manejo de los desechos residuos debe formar parte de un plan de seguridad que consiste en la definición de criterios de precaución que se toman en las áreas de manipulaciones los alimentos y de esta manera cumplir con la resolución 2674 del 2013.

Existen varias guías, normas, resoluciones que permitirán desarrollar un buen programa donde se incluya los procedimientos óptimos para el manejo integrado de residuos, esto teniendo en cuenta la razón social y la actividad que se realice en la empresa, ya que de esto de derivan muchas pautas a tener en cuenta para su construcción, un ejemplo de esto es la clase de basuras, residuos incluyendo objetos o elementos que no tienen uso y que por ende representa un foco de contaminación.

Para el manejo de diferentes tipos de residuos se implementará para la vigencia 2021 los estipulado en la Resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019

COPIA CONTROLADA

2. JUSTIFICACION

El área de manipulación de alimentos de la PLANTA DE PRODUCCIÓN y los puntos satélites, SENA, HOSPITAL SAN JOSE DE TUQUERRES, CORPOSALUD, CAFETERÍAS HOSPITAL INFANTIL LOS ANGELES Y HOSPITAL SAN PEDRO, se encuentra bajo la dirección de la empresa SERVINARIÑO E.U., en prestación de su servicio y actividad como lo es la nutrición y alimentación especializada.

Dentro de sus procesos de manipulación, transformación, producción, transporte de alimentos se generan varios tipos de residuos sólidos entre ellos podemos destacar:

- Residuos orgánicos
- Residuos No Aprovechables
- Residuos Aprovechables
- Lavazas
- Otros en menor cantidad (Residuos Peligrosos).

Según los lineamientos de la resolución 2674 del 2013 del ministerio de salud y protección social, se debe contar con la documentación de un programa que brinde una información completa para realizar el manejo, recolección, clasificación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad vigente la empresa debe contar con los recursos e información necesaria para garantizar que toda la gestión integral del manejo de residuos sólidos sea realizada con eficacia y eficiencia en aras de mantener y preservar un lugar inocuo y apto para el desarrollo de labores de manipulación de alimentos además de un ambiente saludable y placentero para los operarios. Esto permitirá mantener unos estándares altos en calidad y la satisfacción de los clientes.

COPIA CONTROLADA

3. OBJETIVO

3.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos, lineamientos, recomendaciones e instructivos y formatos de registro del programa de manejo y disposición de residuos sólidos, incluidos dentro del plan de saneamiento para las instalaciones del área de manipulación de alimentos en la Planta de producción y puntos satélites de SERVINARIÑO EU.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir los procedimientos para el manejo de los residuos sólidos de las diferentes áreas que conforman las instalaciones de la planta de producción, y puntos satélites correspondiente a la empresa SERVINARIÑO E.U.
- Identificar y clasificar según los tipos de residuos generados, manteniendo un correcto manejo y disposición de los mismos.
- Elaborar un formato de registro que permita llevar un control efectivo sobre el cumplimiento del programa.

4. ALCANCE

Aplica a todas las instalaciones y áreas del punto OPERATIVO Y OFICINAS de la Planta de Producción y puntos satélites del SENA, HOSPITAL SAN JOSE DE TUQUERRES, HOSPITAL SAN PEDRO, CORPOSALUD, CAFETERÍAS y HOSPITAL INFANTIL LOS ÁNGELES que se encuentran bajo la dirección y responsabilidad de la Empresa SERVINARIÑO E.U. donde se generen residuos, basuras, desperdicios en fin cualquier objeto que genere contaminación y peligro para la inocuidad.

COPIA CONTROLADA

5. DEFINICIONES GENERALES

BASURA: Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

DESECHO: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

DESPERDICIO: Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.

DISPOSICIÓN FINAL: Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.

RECICLAJE: Consiste en obtener una nueva materia prima o producto, mediante un proceso fisicoquímico o mecánico, a partir de productos y materiales ya en desuso o utilizado. De esta forma, conseguimos alargar el ciclo de vida de un producto, ahorrando materiales y beneficiando al medio ambiente al generar menos residuos. El reciclaje surge no sólo para eliminar residuos, sino para hacer frente al agotamiento de los recursos naturales del planeta.

DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS: Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas

PROGRAMA: Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones

RESIDUO SÓLIDO: Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.

COPIA CONTROLADA

RESIDUO ORGANICO: conjunto de desechos proveniente de material orgánico, que representan el mayor riesgo y peligro de contaminación para las áreas en contacto directo o indirecto con el alimento.

RESIDUO INORGANICO: Es todo desecho de origen no biológico, es decir, de origen industrial o algún otro proceso no natural, por ejemplo: plástico, papel, cartón, etc.

TRATAMIENTO: 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.

ALMACENAMIENTO: es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos, contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final

ALMACENAMIENTO TEMPORAL: Es la acción del generador consistente en deposita segregada y temporalmente sus residuos.

APROVECHAMIENTO: En el marco de la gestión integral de residuos sólidos, 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, sociales y/o económicos

CENTRO DE RECOLECCION SELECTIVA: son los centros de almacenamiento transitorio, generalmente ubicadas en las instalaciones del generador, en los que una vez realizada la separación en la fuente se almacenan, seleccionan y/o acondicionan para facilitar su aprovechamiento, tratamiento o recolección selectiva

DISPOCISION FINAL DE RESIDUOS: Es el proceso de aislar y confinar los residuos en especial los no aprovechables, en forma definitiva n lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

GENERADORES: persona natural jurídica que produce residuos sólidos derivados de sus actividades. Los generadores se pueden clasificar como: domésticos, multiusuarios, comerciales e industriales.

COPIA CONTROLADA

GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS: 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 característica, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, comercialización y disposición final.

REUTILIZACION: 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 de procesos adicionales de transformación

REUSO: El reusó pretende aumentar a vida útil de los materiales utilizándolos completamente o dándoles otra función diferente sin realizar procesos de transformación.

6. LINEAMIENTOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS

La gestión integral se lleva a cabo tanto al interior del Servicio de alimentos (Gestión interna) como fuera de ella (gestión externa) y se rige por los principios básicos de bioseguridad, minimización en la generación, cultura de la no basura, precaución y prevención determinadas en la Resolución 2674 del 2013.

Esta gestión comprende el conjunto de actividades relacionadas con la generación, separación, movimiento interno, almacenamiento intermedio y/o central, desactivación, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final.

La gestión externa es el conjunto de operaciones y actividades de la empresa que realiza la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos, dando continuidad a la gestión interna. Como se había mencionado anteriormente, ésta debe ser realizada por una empresa responsable y competente, requisitos que serán verificados por Servinariño e.u.

6.1. Sensibilización, capacitación y entrenamiento al personal de Servinariño.

La capacitación se impartirá a todo el personal generador de residuos, así como a todos los involucrados en la gestión de residuos desde la generación hasta la disposición final. La capacitación debe ser continua y realizada a través de carteleras, charlas, talleres y otros medios de difusión que disponga la empresa Servinariño e.u.

6.2. Segregación en la fuente

La segregación en la fuente es la base fundamental del proceso y consiste en el depósito selectivo inicial de los residuos en cada una de las secciones

COPIA CONTROLADA

generadores, dando comienzo al manejo, tratamiento y disposición cuyo éxito depende de la correcta separación y clasificación en el origen, pues de no ser así los esfuerzos que se realicen en el resto del proceso alterarían los resultados.

7. CRITERIOS PARA LA SEPARACIÓN EN LA FUENTE

La separación en la fuente es una actividad que la realiza Servinariño e.u. de los residuos con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes o contenedores para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación, por lo que los recipientes o contenedores empleados son claramente diferenciales por color e identificación.

En la figura 1, se muestra la clasificación de los residuos generados en Servinariño e.u., según la GTC 24 del 2009.

Tipo de residuo	Clasificación	Ejemplos
Residuos no peligrosos	Aprovechable	- Cartón y papel (hojas, periódico, carpetas) - Vidrio (Botellas, recipientes)[A] - Plásticos (bolsas, garrafas, envases, tapas) [A] - Residuos metálicos (chatarra, tapas, envases) [A] - Madera (estibas, palos) - Empaques compuestos (cajas de leche, cajas de jugo, vasos y contenedores desechables) [A]
	No aprovechable	- Papel tissue (papel higiénico, paños húmedos, toallas de mano, toallas sanitarias, protectores diarios) - Material de barrido - Materiales de empaque y embalaje sucios.
	Orgánicos Biodegradables	- Residuos de comida. - Cascaras de Frutas y verduras
Residuos peligrosos		A nivel del servicio de alimentación se generan algunos residuos peligrosos: - Pilas, lámparas fluorescentes, aparatos eléctricos y electrónicos. - Residuos con riesgo biosanitario tales como: elementos de curación (gaza, curas, algodón)
[A] Se recomienda que los envases estén enjuagados y secos para garantizar su valorización		

Figura 1. Clasificación de Residuos
Fuente: GTC 24 de 2009

COPIA CONTROLADA

7.1 Residuos no peligrosos: Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente. Se clasifican en:

- **Residuo Aprovechable:** cualquier material, objeto, sustancia o elemento que no tiene valor para quien lo genera, pero se puede incorporar nuevamente a un proceso productivo (Decreto 1713 de 2002)

- **Residuo No aprovechable:** todo material o sustancia que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación a un proceso productivo. No tiene ningún valor comercial, por lo tanto requieren disposición final (Decreto 1713 de 2002)

- **Residuo orgánico biodegradable:** son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica.

7.2 Residuos peligrosos: es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas.

8. CODIGO DE COLORES

En cada sección generadora de residuos peligrosos y no peligrosos se ubican recipientes desechables y reutilizables perfectamente identificados, de acuerdo con el código de colores. Todos los recipientes para almacenamiento temporal deben estar rotulados con el nombre de la sección a la que pertenecen.

SERVINARIÑO E.U., establecerá el código de colores según las directrices establecidas en la Resolución 2184 de 2019 para la segregación en la fuente de los residuos sólidos los cuales se dispondrá en cuatro tipos de bolsas: verdes, negro y blanco (Residuos no peligrosos) y rojas (Residuos peligrosos)

COLOR	CLASE DE RESIDUOS	CONTENIDO BASICO	ETIQUETA

COPIA CONTROLADA

Color verde 	NO PELIGROSOS BIODEGRADABLES	RESTOS DE ALIMENTOS (CASCARAS, ALIMENTOS DETERIORADOS, ALIMENTOS PREPARADOS, ETC.)	**ROTULAR CON:** RESIDUOS ORGANICOS 
Color blanco 	NO PELIGROSOS APROVECHABLES	TODA CLASE DE VIDRIO Bolsas de plástico, vasos, garrafas, platos, cubiertos plásticos , recipientes de propileno y polietileno sin contaminar y que no vengan de áreas o zonas con restricción de aislamiento	**ROTULAR CON:** RECICLAJE VIDRIO 
Color negro 	NO PELIGROSOS NO APROVECHABLE	Servilletas, empaques de papel plastificado, barrido, colillas, icopor (Duroport), Desechables, papel carbón, tela	**ROTULAR CON:** NO PELIGROSOS ORDINARIOS Y/O INERTES

COPIA CONTROLADA

	PELIGROSOS INFECCIOSOS BIOSANITARIOS CORTOPUNZANTES	Compuestos por cultivos, mezclas de microorganismos medios de cultivo o cualquier residuo contaminado por sangre o fluidos corporales	**ROTULAR CON:** RIESGO  BIOLOGICO
	QUIMICOS	Resto de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con los mismos	**ROTULAR CON:** RIESGO  QUIMICO
	RESIDUOS NO APROVECHABLES	Aceites Usados de Cocina	**ROTULAR CON:** ACEITES USADOS DE COCINA

COPIA CONTROLADA

9. CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS POR EL ÁREA DE PROCESOS Y ALMACÉN.

9.1 caracterización de residuos por áreas

ÁREA		TIPO DE RESIDUOS
ÁREA DE PROCESOS	AREA CALIENTE	Se genera elementos inorgánicos/no biodegradables como envolturas de los productos empacados.
		Se genera Residuos orgánicos: restos de comida, cascaras (verduras, huevos) resto de carnes.
	ÁREA FRIA (JUGOS Y VERDURAS)	Residuos orgánicos: cascaras (frutas, verduras)
		Se generan elementos Inorgánicos / no biodegradables como envolturas de los productos empacados
	ÁREA DE LAVADO	Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos. Residuos ordinarios como desechables y plásticos sucios
ÁREA DE ALMACÉN		Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados.
		Reciclables: Cartones, latas.
AREA DE OFICINA		Reciclables: Cartones, Hojas, periódico. Thoner, equipos de cómputo, implementos de curación (gazas, algodón etc)
ÁREA DE BAÑOS		Papel tissue (papel higiénico, paños húmedos, toallas de mano, toallas sanitarias, protectores diarios)

9.2 PROCEDIMIENTO PARA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

9.2.1 Área de procesos (caliente, fría y lavado)

Esta área se compone de muchos procesos y procedimientos de manejo de alimentos crudos, preparados, procesados entre otros. Por tal motivo la carga de residuos que en esta área se generan serán de carácter orgánico, por ende los operarios encargados de esta área deberán mantener un control sobre estos residuos, disponiendo de ellos en bolsas plásticas, evitando que estos tengan mezclas liquidas y evitando que algunos residuos que se pueden reciclar se

COPIA CONTROLADA

contaminen, para ellos dispondrán de contenedores identificados por color y rotulados, el punto ecológico deberá estar separado del punto de proceso y el recorrido desde la zona de generación hasta el área de disposición transitoria deberá ser el mínimo.

En el área de lavado, las ollas, menaje y demás utensilios de proceso, contienen un alto contenido de materia orgánica y un grado de alta humedad por la mezcla con agua, el operario encargado de esta área o estos procedimientos deberá verificar la que la trampas de grasa estén en correcto funcionamiento y que los sifones tengan rejilla o malla de protección a fin de garantizar que ningún residuo de este tipo se elimine por los desagües. Una vez terminado el procedimiento de lavado y pasado un tiempo prudente de escurrido, se debe evacuar todos los residuos retenidos en las trampas y disponerlos en bolsas plásticas finalmente amarradas y llevadas a los respectivos contenedores.

Los residuos orgánicos se depositan en bolsa de color verde y ordinarios en la bolsa de color negro ubicados en los recipientes tapados e identificados de cada área (caliente, fría y Lavado). Así mismo, los residuos plásticos y vidrios (botellas, vasos contenedores cubiertos plásticos etc) son depositados en el recipiente de color blanco.

9.2.2 Área de Almacén

Los residuos aprovechables (Cartones, desechables) generados en la recepción de insumos y alimentos, son depositados en los recipientes y bolsas de color blanco.

Alimentos frutas y verduras que se encuentren en estado de descomposición son depositados en el recipiente y bolsa de color verde y los productos vencidos son depositados en los recipientes y bolsas de color negro.

9.2.3 Área de oficina

Los residuos aprovechables (Cartones, hojas, periódico) producto de las actividades documentales de la empresa, son depositados en los recipientes y bolsas de color blanco.

9.2.4 Área de Baños

Los residuos ordinarios no aprovechables (papel higiénico, toallas de mano, toallas sanitarias etc) son depositados en canecas y bolsas de color negro.

COPIA CONTROLADA

9.2.5 Protocolo de bioseguridad por COVID-19

Los Elementos de Protección Personal utilizados para prevención y contención del virus y que ya no se utilicen como: mascarillas, gafas y batas desechables se dispondrán en un recipiente y bolsa de color negro debidamente rotulada ubicada en el área de ingreso a planta de producción y puntos satélites

9.3. FUNCIONES DEL PERSONAL RESPONSABLE

9.3.1 Supervisora y auxiliares de Nutrición.

Son las responsables de establecer los objetivos, a verificación y la disposición de los recursos para el cumplimiento de esta guía.

9.3.2 Manipulador de los residuos.

- Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este documento.
- Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios, en los recipientes acondicionados, según la clase de residuo.
- No comprimir las bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.
- Mantener los recipientes debidamente tapados.
- No vaciar los residuos de una bolsa a otra.
- Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.
- Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo.
- Trasladar y depositar los residuos biodegradables y corrientes o comunes al cuarto de almacenamiento de basura de residuos no peligrosos.
- Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.
- Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo.

COPIA CONTROLADA

9.4 MATERIALES E IMPLEMENTOS PARA EL MANEJO DE RESIDUOS

9.4.1 Bolsas Plásticas

- Bolsas plásticas de color blanco
- Bolsas plásticas de color verde
- Bolsas plásticas de color negro
- Bolsas plásticas de color rojo

9.4.2 Canecas plásticas

Características:

- Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión, como plástico, caucho o metal.
- Dotados de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.
- Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo.

9.5 RECOMENDACIONES GENERALES

- El sitio escogido para ubicar los contenedores de almacenamiento para residuos sólidos en el servicio, deberá permitir accesibilidad para los manipuladores y facilidad para manejo y evacuación de las basuras.
- Las secciones deben estar libres de materiales o elementos en desuso.
- Se debe evitar la acumulación de residuos en las secciones de trabajo.
- La limpieza y desinfección de los cuartos de almacenamiento de los puntos satélites, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, la realizan personal del Hospital San Pedro y Hospital Infantil, dado que el personal de Auxiliar de nutrición de Servinariño e.u., debe manipular alimentos.

COPIA CONTROLADA

- La limpieza y desinfección del cuarto de acopio temporal de Residuos Sólidos de la planta de Producción la realiza la persona de lavado de menaje al finalizar la jornada para evitar contaminación cruzada con las diferentes áreas, la cantidad de residuos sólidos generados se reportarán en el formato CONTROL DIARIO DE RESIDUOS RPA_18 y la disposición final se realizará con la empresa Metropolitana de Aseo EMAS S.A. E.S.P

9.6 PROCEDIMIENTO PARA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS.

- Utilice la dotación específica para realizar estos procedimientos, como el uso de guantes, gorro, tapabocas, uniforme, overol y/o delantal, nunca realice la recolección de residuos sin el uso de guantes.
- Revise los contenedores de residuos que ya estén llenos para ser evacuados.
- Levante la tapa, retire la bolsa y amarre por la parte superior percatándose de eliminar el aire interior.
- Retire las bolsas previamente cerradas y ubíquelas en la zona de almacenamiento transitorio de residuos, en los contenedores indicados manteniendo la secuencia de disposición de acuerdo a su caracterización.
- Realice una inspección previa a los contenedores, enfocándose en la limpieza interior y exterior, funcionamiento de la tapa y pedal si lo tiene.
- Si se observa presencia de residuos es necesario realizar una limpieza y desinfección, esto permitirá evitar la contaminación, generación de malos olores, detrimento del ambiente. (ver instructivo de limpieza y desinfección de implementos de aseo)
- Si de igual manera observa residuos en la zona con la ayuda de una escoba y recogedor, retire los residuos visibles y disponga de ellos en una bolsa plástica, cierre la bolsa y disponga de ella en la zona de almacenamiento transitoria.
- Una vez los contenedores este limpios y revisados, disponga en ellos bolsas de plástico biodegradable, en lo posible identificadas por color.
- Cierre la tapa y ubique en los puntos ecológicos correspondientes.

9.6 ALMACENAMIENTO TEMPORAL

Las instalaciones de acopio temporal en la Planta de Producción y puntos Satélites, están correctamente identificadas, iluminadas, con buena ventilación y permanecerán en un estado de aseo y orden que faciliten los trabajos que allí se realicen y que eliminen las posibilidades del volcamiento, derrames o presencia de plagas.

COPIA CONTROLADA

Los recursos utilizados deben contar con las características estructurales de resistencia química-física, adecuados para los residuos que allí se almacenen.

9.7. DISPOSICION FINAL

La disposición final y segura de los residuos no solo es la última etapa de la gestión integral de los mismos, sino que además es un componente primordial, debido a que los procesos de aprovechamiento y tratamiento no son 100% eficientes.

Esta última actividad se la realiza de la siguiente manera:

- Planta de producción: es realizada por personal operativo (de prealistamiento), quien se encarga de depositar los residuos sólidos en el acopio temporal y así mismo de la entrega de estos a las entidades competentes como son los residuos no aprovechables y Biodegradables, los residuos aprovechables serán entregados a la empresa recicladora ASORUPAS y los Residuos Peligrosos (hidrocarburos, Aceites Usados de Cocina y Residuos de Aparatos eléctricos y electrónicos) a la empresa SERPRO INGENIERIA S.A.S

- Puntos Satélites: Esta última actividad es realizada por personal del Hospital San Pedro, Hospital San José de Tuquerres, Corposalud y Hospital Infantil Los Ángeles, quienes se encargan de la entrega de los residuos ordinarios-orgánicos y peligrosos a las entidades competentes de su aprovechamiento y tratamiento.

Nota: Servinariño solicitará a los clientes (hospitales) el acta de manifiesto de Recolección de los Residuos peligrosos.

10. PLAN DE CONTINGENCIA

Objetivo General

Proponer acciones de manejo o respuesta a las posibles situaciones de emergencia asociadas al manejo de residuos sólidos.

En la siguiente tabla, se presenta un esquema donde se relacionan las situaciones de riesgo o contingencias, la descripción de sus posibles causas, las acciones de manejo o respuesta sugeridas y el responsable de su ejecución.

COPIA CONTROLADA