PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN (RUTINA)

1. MIDA EL VOLUMEN DE AGUA SEGÚN LA CANTIDAD DE SOLUCIÓN QUE DESEA PREPARAR
2. CALCULE EL VOLUMEN DE DESINFECTANTE TENIENDO EN CUENTA EL VOLUMEN DE AGUA, LA CONCENTRACIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO, Y LAS PPM REQUERIDAS.
3. LAVE LA SUPERFICIE DEL ALIMENTO CON ABUNDANTE CANTIDAD DE AGUA.
4. SUMERJA LOS ALIMENTOS EN LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE DURANTE EL TIEMPO ESTIPULADO.
5. RETÍRELOS.

PROCEDIMIENTO PARA LAVADO Y DESINFECCIÒN DE HUEVOS

- Lavar con agua potable
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo con lo establecido en la Tabla No.2
- Sumergir los huevos durante el tiempo estipulado en la Tabla No.2
- Lavar y desinfectar el equipo o utensilio a utilizar para proceso de cocción u almacenamiento

PROCEDIMIENTO PARA LAVADO Y DESINFECCIÒN DE FRUTAS

- Lavar con agua potable
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo con lo establecido en la Tabla No.2
- Sumergir la fruta durante el tiempo estipulado en la Tabla No.2
- Depositar la fruta en un recipiente limpio y desinfectado

PROCEDIMIENTO PARA LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VERDURAS

- Lavar con agua potable
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo con lo establecido en la Tabla No.2
- Sumergir la verdura durante el tiempo estipulado en la Tabla No.2
- Lavar y desinfectar el equipo o utensilio a utilizar para proceso de cocción u almacenamiento

PROCEDIMIENTO PARA LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EMPAQUES

- Lavar con agua potable
- Preparar la solución desinfectante de acuerdo con lo establecido en la Tabla No.2
- Sumergir el durante el tiempo estipulado en la Tabla No.2
- Depositar el Contenido del empaque, según sea el caso, en un recipiente limpio y desinfectado.

8.4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, MENAJE, INSTALACIONES, EQUIPOS, BATERIA DE COCINA.

Los métodos de limpieza deben ser seleccionados de acuerdo con los procesos y equipos, todos los métodos de limpieza tienen en común cuatro componentes básicos que actúan en forma simultánea para lograr la remoción de la suciedad. Estos componentes o parámetros son:

- Acción Mecánica: Es la limpieza manual esta es provista por el cepillo o esponja
- Acción Térmica: A mayores temperaturas se aceleran los procesos de disolución y reacción química. La temperatura está limitada por el tipo de suciedad a eliminar
- Acción Química: La acción química es provista por los productos de lavado
- Tiempo de Limpieza: El tiempo es de vital importancia, dado que, si se balancean adecuadamente los factores anteriores, pero no se respetan los tiempos estipulados para el proceso, el resultado final será inadecuado
- Si se aplica uno de estos factores en menor grado, los otros tres deben ser aumentados proporcionalmente para obtener el mismo efecto de limpieza.

Para este proceso de Limpieza y desinfección de acuerdo con los siguientes procesos: **Procedimientos operativos de limpieza y desinfección de utensilios, menaje, batería de cocina - RPS.**

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, MENAJE

Implementos: Cepillo de mano, balde, Esponja, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente lavaloza en barra
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes
Frecuencia: Diariamente - Después de Uso

1. Retirar restos de alimentos o basura
2. Unte una esponja de detergente lavaloza en barra y estregar todas las ranuras y uniones de las superficies con la solución jabonosa.
3. Enjuagar y verificar la limpieza
4. Para cuando se realice limpieza rutinaria: Preparar solución desinfectante, según la TABLA No.2
5. Sumergir o Rociar la solución desinfectante sobre el utensilio. Escurrir.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO: LICUADORA

Implementos: Esponja, Balde, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en barra lava loza
Implementos de Protección: Guantes, Delantal plástico, Zapatos antideslizante.
Frecuencia: Diariamente - Después de Uso

1. Apagar y desconectar equipo
2.. Retirar los restos de alimentos con agua y paño.
3. Untar una esponja de detergente en barra lavaloza en la parte interna y externa (sin contacto con parte electrica)
4. Enjuagar con agua para retirar solución limpiadora. y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2. Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar, a excepción de equipos de material metálico.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO: ESTUFA

Implementos: Esponja, Cepillo de mano, Balde, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Diariamente / Semanalmente - Después de Uso

1. Verificar que el equipo se encuentre apagado, desconectado o con las válvulas de gas cerradas según sea el caso y desmontar las partes moviles
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo TABLA No.1
3. Con esponja y cepillo estregar todas las superficies y partes móviles de los equipos
4. Enjuagar con agua para retirar solución limpiadora. y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2. Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar, a excepción de equipos de material metálico.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO: REFRIGERACIÒN Y/O CONGELACIÒN

Implementos: Esponja, Balde, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Semanalmente - Después de Uso

1. Verificar que el equipo se encuentre apagado, desconectado según sea el caso y desmontar las partes moviles
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo TABLA No.1
3. Con esponja estregar todas las superficies y partes móviles de los equipos (Tener cuidado con la parte electrica del equipo).
4. Enjuagar con agua para retirar solución limpiadora. y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2. Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar, a excepción de equipos de material metálico.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO: GRAMERAS, BASCULAS Y TERMOMETROS

Implementos: Esponja, Limpión, Jeringa medidora
Productos químicos: Hipoclorito de sodio al 5.25% y Detergente lavaloza en barra
Implementos de Protección: Guante, delantal, Zapatos antideslizante.
Frecuencia: Diaria Después de Uso

1. Verificar que el equipo se encuentre apagado, desconectado según sea el caso
2. Retirar el polvo
3. Unte una esponja de detergente lavaloza en barra y estregar las superficies de gramera, bascula y termómetro sin que penetre agua al mecanismo
4. 4. Retirar la solución jabonosa con la ayuda de un limpión y húmedo y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2. Humedecer el limpión en la solución desinfectante, procurando que no quede muy mojado. Pasar el limpión por todas las partes de los equipos..

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO: MESAS Y SILLAS

Implementos: Esponja, Balde, Jeringa medidora, cepillo de mano
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Diaria / Semanal- Después de Uso

1. Retirar la suciedad acumulada con un limpiòn humedo
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo TABLA No.1
3. Con esponja sabra y solución jabonosa estregue la totalidad de las superficies y/o partes de las mesas y sillas hasta retirar la suciedad
4. Enjuagar con agua para retirar solución limpiadora, secar y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2. Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar, a excepción de equipos de material metálico.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTIBAS

Implementos: Balde, Esponja sabra, Cepillo de mano, Escoba, Jeringa medidora
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Semanal- Después de Uso

1. Retire la materia prima que se encuentra ubicada sobre la estiba
2..Con una escoba barra la superficie superior e inferior de la estiba hasta retirar toda la suciedad presente.
3. Se prepara solución jabonosa según instructivo TABLA No.2, Con cepillo de mano y solución jabonosa estregue todas las superficies de la estiba procurando hacer énfasis en las áreas menos accesibles.
4. Enjuagar con agua para retirar solución limpiadora, secar y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2. Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS

Implementos: Cepillo de mano, Escoba, Balde, Escoba, Jeringa medidora
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Semanal- Después de Uso

1. Retirar adhesivos y papeles
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
3. Con el cepillo de mano o escoba estregar todas las ranuras y uniones de las superficies con la solución jabonosa..
4. Enjuagar con agua para retirar solución limpiadora, secar y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2. Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE RESIDUOS SÓLIDOS

Implementos: Esponja o cepillo de mano, Escoba, y Balde, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Diario- Después de Uso

1. Retirar residuos de recipientes
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
3. Con el cepillo de mano o escoba estregar y la solución limpiadora las superficies, incluyendo la tapa.
4. Enjuagar con agua para retirar solución limpiadora y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2. Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS Y VESTIER

Implementos: Escoba, Trapero, Cepillo para piso, Esponja, Limpión, Balde y Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Diario

1. Con la escoba retirar todo el polvo y demás suciedad del piso.
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
3. Con el cepillo y esponja impregnados de solución jabonosa, estregar jabonera, inodoro, lavamanos y puertas
4. Enjuagar con agua para retirar solución limpiadora y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2 Verter solución desinfectante en el inodoro. Aplicar solución desinfectante a paredes, lavamanos, inodoro, pisos y dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE: PISOS Y GUARDAESCOBA

Implementos: Escoba, Trapera, Escoba, Balde, Recogedor, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Diario

1. Se despeja el àrea y se barre el área a limpiar y se recoge la basura obtenida.
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
3. Se vierte la solución jabonosa sobre el piso y guarda escobas . Con la ayuda de una escoba se estrega todo el piso y guardaescobas.
4. Se retira el jabón con la ayuda de una trapera y suficiente agua. y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2 Con la ayuda de un Trapero, se aplica la solución desinfectante sobre todo el piso y guardaescobas. Se deja secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE: MESONES

Implementos: Balde, Esponja, Limpión, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Diario

1. Con un limpión húmedo retirar suciedad visible del mesón.
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
3. Con esponja y solución jabonosa estregue la totalidad de las superficies del mesón hasta retirar la suciedad.
4. Se retira el jabón conabundante agua. y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2 Con la ayuda de un limpiòn , se aplica la solución desinfectante sobre todo el meson y deja secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE: LAVAPLATOS Y POCETAS

Implementos: Balde, Esponja sabra, Cepillo de mano, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo / Agua Caliente
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Diario

1. Retirar residuos de alimentos con la ayuda de un colador (regillas movibles de los mismos)
2. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
3. Aplicar solución jabonosa y estregar superficies, llave de paso de agua, sifón, grifo y externamente..
4. Enjuagar con abundante agua y dejar secar al aire. y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2 Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar al aire o con paño seco
6. Hervir agua y depositarla en los drenajes de lavaplatos y pocetas

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE: TRAMPA DE GRASA

Implementos: Escoba, Recogedor y Balde.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo / Agua Caliente
Implementos de Protección: Botas, Delantal, Guantes, Tapabocas.
Frecuencia: Semanal

1. Retirar residuos de alimentos con la ayuda de un recogedor y/o colador (regillas movibles de los mismos)
2.. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
3. Aplicar solución jabonosa y estregar superficies (paredes y piso) con ayuda de la escoba
4. Enjuagar con abundante agua y dejar secar al aire. y verificar la limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2 Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar
6. Hervir agua y vertir en el drenaje

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE: ANGEOS

Implementos: Balde, Esponja sabra, Limpión, Cepillo de mano, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Mensual

1. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
2. Con esponja sabra, cepillo mano o escoba y solución jabonosa estregue los angeos retirando la totalidad de las acumulaciones de grasa y suciedad
3. Enjuague los restos de suciedad y de solución jabonosa, y verificar limpieza
5. Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2 Rociar con desinfectante las superficies y Dejar secar

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE: PUERTAS, PORTONES, PAREDES Y VENTANAS, ESTANTES

Implementos: Balde, Esponja sabrá, limpión, Cepillo de mano, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Semanal

1. Preparar solución jabonosa, según instructivo. TABLA No.1
2. Con esponja sabrá y solución jabonosa estregue la pared hasta retirar la suciedad (Aplica para paredes de concreto con aplicativo de pintura lavable).
3. Con la escoba estregue las esquinas y uniones entre paredes y pisos. Con ayuda de esponja y soluciòn de jabòn lavar los estanjes
4. Con abundante agua retire la solución jabonosa
5 . Preparar solución desinfectante, según instructivos TABLA No.2 Por medio de un aspersor, aplicar solución desinfectante. Dejar secar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE: TECHOS

Implementos: Escoba, Limpión y Balde
Productos químicos: Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Mensual

1. Si el techo se encuentra al alcance con una escoba.
2. Se prepara solución jabonosa según instructivo TABLAS No.1
3. Con escoba estregar las superficies y rincones
4. Enjuague y verifique la limpieza.
5. Si el techo no está al alcance se notificará a la institución educativa y/o Secretaria de Educación para realizar la respectiva limpieza.

Frecuencia: Diariamente - Después de Uso

PROCEDIMIENTO DE USO DE DESENGRASANTE

TABLA No.3 SOLUCIÓN: DESENGRASANTE

USO	PREPARACIÓN			APLICACIÓN	
	AGUA	DESENGRASANTE	CONCENTRACIÓN	MÉTODO	TIEMPO
GRASA PESADAS (ESTUFAS – PARRILAS)	100 ml	100 ml	50 pmm	Contacto	3 minutos
GRASA MEDIANA (EXTRACTOR)	100 ml	30 ml	30 ppm	Contacto	3 minutos
GRASA BAJA (OLLAS)	100 ml	10 ml	10 ppm	Contacto	3 minutos

Implementos: Esponja y cepillo
Productos químicos: Desengrasante
Implementos de Protección: Zapatos antideslizantes, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Diaria
Aplicado en: Parrillas, ollas, estufa y extractor

1. Remover los residuos de alimentos de los equipos a aplicar .
2. Se prepara solución según instructivo TABLAS No.3
3. Aplicar la dilución sobre la superficie objetivo y realizar la acción mecánica con la ayuda de la esponja o cepillo
4. Dejar actuar por un mínimo de 3 minutos
5. Enjuagra con abundante agua.

8.5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al almacenamiento, procesamiento y servido de alimentos; dando cumplimiento con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente para agua potable, se realiza almacenamiento de agua temporal en un tanque que se dispone para garantizar el suministro, a este tanque de almacenamiento es necesario realizar una adecuada limpieza y desinfección para reducir las posibles bacterias y/o patógenos, motivo por el cual, se realiza proceso de Limpieza y desinfección de acuerdo al instructivo

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Implementos: Escoba y recogedor, Balde, Esponja sabrá, Cepillo de mano, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Botas, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Semanal para tanque de almacenamiento temporal de agua y **Semestral** para Tanque aéreo (Aplica para las sedes donde el tanque de almacenamiento de agua es de uso exclusivo del Programa de Alimentación Escolar)

1. Iniciar con y desocupar el tanque totalmente.
2. Barrer el interior del tanque y retirar sólidos y sedimentos que se encuentran al interior
3. Preparar solución jabonosa según el instructivo TABLA No.1 el programa de limpieza y desinfección.
4. Con una solución jabonosa Y con la ayuda de una esponja, refregar las paredes del interior del tanque
5. Enjuagar con abundante agua procurando no dejar residuos de detergente.
6. Con una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm disuelto en agua verter sobre las paredes del tanque dejando actuar durante 20 minutos
7. Evacuar dicha solución y enjuagar
8. Se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalando su tapa y verificando un buen cerramiento del mismo para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua

Nota1: Este procedimiento aplica para los tanques de almacenamiento que se encuentran dentro del comedor, no hace alusión a tanque aéreo de almacenamiento de agua
Nota 2: El proceso de lavado de Tanque aéreo se realiza cada seis (6) meses y lo realiza una empresa certificada.

Tipos de Proceso de Limpieza:

- Inmersión: Fruver, huevos.
- Manual: Lavado de menaje y utensilios, canastillas, equipos externamente, estibas.

Desinfectantes: Para la desinfección se utilizarán productos que contengan agentes activos, para la remoción de bacterias, hongos y levaduras en general.

Los desinfectantes deben tener las siguientes condiciones:

- No ser toxico para el ser humano.
- Tener actividad antimicrobiana contra un gran espectro de microorganismos.
- Destruir microorganismos hasta en un 99.99%.
- Estar registrado en la EPA o en el país de origen para esta actividad.

EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se dispondrá de los implementos necesarios para la preparación y aplicación de las sustancias empleadas en los procesos de L&D, los cuales cumplirán con las siguientes características:

- Materiales lavables y resistentes a productos químicos.
- No se emplean elementos de madera, ni deben desprender cerdas o fibras.
- Los elementos que se emplean en los procesos de limpieza y desinfección son:
  - ✓ Escobas
  - ✓ Traperos
  - ✓ Recogedores
  - ✓ Baldes
  - ✓ Esponjas
  - ✓ Bolsas plásticas

Nota: Cada elemento debe ser lavado y desinfectado después de su uso. Los elementos deben estar debidamente almacenados en el área de almacenamiento de elementos de L&D.

En el numeral 6. ASPECTOS GENERALES, también se establecen parámetros y procedimientos sencillos relacionados con esta actividad.

Nota: La limpieza y desinfección profunda se realiza los viernes de acuerdo con la frecuencia semanal. En el caso que el viernes no se presente actividades académicas y la institución educativa no permita el ingreso para realizar dicha actividad, se reprograma la limpieza profunda para el jueves y se registrando la eventualidad en la casilla de observaciones del formato **FCMPS-01. FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEMAIENTO – RACIÓN PREPARADA EN SITIO.**

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013 (Capítulo VI)
- Resolución 335 de 2021.

10.ANEXOS

- **FCMPS**-01: Formato de control y monitoreo de las actividades – ración preparada en sitio
- Fichas técnicas de productos químicos

5810

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCION EDUCATIVA:		MES:	

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos																									
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos																									
Licuadora / Estufas																									
Mesones / Mesas / Sillas																									
Equipos de medición de masa (gramera bascula)																									
Canecas de basura																									
Baños y Vestier																									
Canastillas y Estibas																									
Pisos																									
Trapero / Escoba / Recogedor																									
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas																									
Refrigerador / Congelador																									
Extractor																									
Estanterias																									
Lamparas/ Angeos																									
Trampa de grasa																									
MENSUAL																									
Techos																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables																									
Residuos Aprovechables																									
Residuos no aprovechables																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas																									
Excremento u orina señales de presencia de plagas																									
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

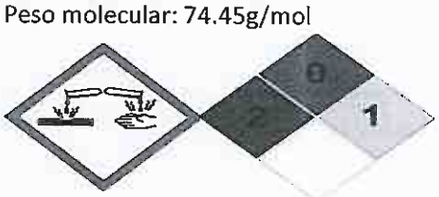
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR																									
COLOR																									
SABOR																									
Agua hervida																									

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:	
REALIZADO POR:	CARGO:
VERIFICADO POR:	CARGO:

5811

	FECHA DE EMISIÓN 14/03/2024	FICHA TECNICA BLANQUEADOR
BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	CODIGO FTBI-0041	Página 1 de 2

Nombre del producto:	**BLANQUEADOR**
NSOH	**11048-22CO**
Fabricante	Comercializadora Cárdenas J&A SAS
Descripción:	Solución acuosa clara, con visos amarillos verdosos, con un olor característico penetrante e irritante. Concentración máx. 5.25%, fuertemente oxidante; gracias a su ph tiene una cloración y una acción bioquímica tales como el control bacteriológico y microbiológico.
Composición:	Hipoclorito de sodio
Áreas de aplicación:	Cualquier superficie no susceptible de corrosión. Evitar el contacto con la piel, o cualquier órgano
Dosificación:	Despercude prendas u objetos blancos como traperos 1%: Desinfección de superficies en general 2-5%: Desinfección de superficies con alta carga microbiológica Rápida acción germicida que elimina bacterias y hongos. Se usa continuamente sin que los microorganismos creen resistencia; de baja toxicidad; no necesita enjuague posterior. Desinfección de todas las superficies lavables. Tiempo recomendado de contacto sobre la superficie para máxima desinfección 5 minutos
Bondades y/o recomendaciones:	Soluble en agua fría, fuerte blanqueador, desinfectante, esterilizador, decolorado y desorodizador No tiene ningún efecto o perjudica los alimentos que estén en contacto con las superficies tratadas con este producto.
Especificaciones físico químicas:	Aspecto: liquido Formula química: NaOCl Peso molecular: 74.45g/mol 
Manipulación y Almacenamiento:	Debido a que es una solución muy inestable y se descompone por la acción de las impurezas catiónicas como el hierro anionicas, temperatura y luz el producto se debe proteger de estos factores. Almacenar en áreas con excelente ventilación

ELABORO:	REVISO:	APROBO:
ING.QCO. DAVID ESPINOSA FECHA: 14/03/2024		

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	FECHA DE EMISIÓN 14/03/2024	FICHA TECNICA BLANQUEADOR
	CODIGO FTBI-0041	Página 2 de 2

Presentación:	1 litro 2 litros 4 Litros 20 litros

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** BLANQUEADOR DEL 5.25 %
	CODIGO HS-BL-020	Página 1 de 8

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR AL 5.25%

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del producto: BLANQUEADOR 5.25%
Número CAS: 7681-52-9
Número UN: 1791
Marca: SCOPA
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Dirección: Calle 3 # 14 69
No. Telefónico: 3144181897
Correo Electrónico: scopaproductos@gmail.com

USO DEL PRODUCTO:
El Blanqueador al 5.25% es un blanqueador desinfectante, altamente oxidante. Usado para desinfectar superficies debido a su pH atacando microorganismos y bacterias, por su poder clorado contribuye a la remoción de manchas presentes en prendas blancas y para el tratamiento de aguas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Clasificación de la sustancia o mezcla según el reglamento (CE) N° 1272/2008, sobre clasificación, envasado y etiquetado.

- Corrosivo para la piel: Categoría 1B, H314.
- Daños oculares irreversibles: Categoría 1, H318
- Peligros para el medio acuático: Peligro Agudo, Categoría 1, H400
- Peligros para el medio acuático: Peligro Crónico, Categoría 2, H411.
- Corrosivo para los metales: Categoría 1, H290

Elementos de la etiqueta



Palabra de señal: **PELIGRO**

Indicaciones de peligro

H290 Puede provocar corrosión ciertos materiales.
H303 Nocivo en caso de Ingestión.
H314 Puede provocar quemaduras en la piel y lesiones oculares.
H318 Puede provocar lesiones oculares graves
H400 Muy tóxico para organismos acuáticos.

	FECHA DE EMISIÓN 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** BLANQUEADOR DEL 5.25 %
	CODIGO HS-BL-020	Página 2 de 8

Consejos de prudencia-Prevención

P102 Mantener fuera del alcance de los niños.
P103 Leer etiqueta antes de uso
P234 Mantener en el envase original
P235 Mantener en lugar fresco
P262 Evitar el contacto directo con ojos, piel o ropa.
P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.
P231 No provocar el vómito.

Consejos de prudencia-Respuesta

P301+P330+P331 En caso de ingestión, enjuagar la boca y no provocar el vómito.
P302+P352 En caso de contacto con la piel, lavar con abundante agua mínimo durante 15 minutos.
P303+P361+P353 En caso de contacto con la piel y/o ropa, quitar inmediatamente la ropa contaminada, enjuagar la piel con abundante agua.
P305+P351+P338 En caso de contacto con los ojos, enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar lentes de contacto si es el caso y pueda hacerse con facilidad.
P304+P340. En caso de inhalación, dirigir al afectado al aire libre y mantener en reposo en una posición que facilite la respiración.

3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

No CAS	Ingrediente	Porcentaje en peso %
7681-52-9	Hipoclorito de sodio 15%	5,25

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Efectos Potenciales sobre la Salud.

- Contacto con los Ojos: Puede ocasionar irritación en los ojos.
- Contacto con la Piel: No provoca irritación en la piel.
- Inhalación: En caso de inhalación es un producto nocivo.
- Ingestión: Tiene baja toxicidad oral, pero puede causar alguna irritación en el tracto Gastrointestinal.

Contacto con los ojos: Lavar inmediatamente los ojos con abundante agua durante mínimo 15 minutos, quitar lentes de contacto si es el caso y pueda hacerse con facilidad. Si persiste alguna irritación consulte al médico.

Contacto con la piel: Si hay contacto con la piel, lave con abundante agua, retirar ropa contamina y repetir proceso de lavado. Si persiste alguna irritación consulte al médico.

Ingestión: Enjuagar la boca y dar a beber al afectado abundante agua para diluir el material en el estómago. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración. NO provocar el vómito. Buscar atención médica inmediatamente si el malestar persiste.

Inhalación: Dirigir al afectado al aire libre y mantener en reposo en una posición que facilite la respiración.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Medios de Extinción: Extintores de polvo químico o dióxido de Carbono. No usar agua directamente.

Procedimiento de lucha contra Incendios: Mantener a las personas alejadas e impedir el acceso innecesario. No usar chorro de agua directo ya que el fuego puede extenderse.

Equipo de Protección Especial para Bomberos: Utilice equipo de respiración autónomo de presión positiva y ropa protectora contra incendios (incluye un casco contra incendio, chaquetón, pantalones, botas y guantes). Si el equipo protector de incendios no está disponible, apague el incendio desde un sitio protegido o a una distancia de seguridad.

Riesgos no usuales de Fuego y Explosión: Puede ocurrir una generación de vapor violenta o erupción por aplicación directa de chorro de agua a líquidos calientes.

Productos de Combustión Peligrosos: Durante un incendio, el humo puede contener el material original junto a productos de la combustión de composición variada que pueden ser tóxicos y/o irritantes. Los productos de la combustión pueden incluir, pero no exclusivamente: Monóxido de Carbono, cloro, ácido clorhídrico y otras sustancias de la combustión incompleta.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones Individuales: Aislar el área. Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. Utilice un equipo protector individual adecuado, ver sección 8, controles de exposición y protección personal.

Protección del medio Ambiente: Evite la contaminación de las aguas superficiales y subterráneas.

Métodos de Limpieza: Derrame de pequeñas cantidades: Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. Se recogerá en recipientes apropiados y debidamente etiquetados. Derrame de grandes cantidades: Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- Utilizar guantes y tapabocas para su manipulación.
- Lavarse manos, uñas y brazos muy bien después de ser utilizado el producto.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Revisar periódicamente los envases almacenados para identificar si hay presencias de fugas en el mismo.
- Almacenar a temperaturas entre los 15° y 25 ° C.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Almacenar el producto separado de sustancias ÁCIDAS.
- Tiempo de validez: Use el producto dentro de 12 meses.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCION PERSONAL

Límites de Exposición:

Para la población:

DNEL (efectos sistémicos agudos): 3.1 mg/m3 (inhalación; toxicidad por dosis repetidas
DNEL (efectos locales agudos): 3.1 mg/m3 (inhalación; toxicidad por dosis repetidas)
DNEL (efectos sistémicos crónicos): 1.55 mg/m3 (inhalación; toxicidad por dosis repetidas)
DNEL (efectos sistémicos crónicos): 0.26 mg/kg peso corporal/día (oral; toxicidad por dosis repetidas)
DNEL (efectos locales crónicos): 1.55 mg/m3 (inhalación; toxicidad por dosis repetidas)

DNEL (efectos locales crónicos): 0.5 % en mezcla, basado en peso (cutánea; toxicidad por dosis repetidas)

Medio ambiente:

PNEC (agua dulce): 0.21 µg/L (basado en el valor más bajo de toxicidad crónica NOEC = 0.0021 mg/L y factor de seguridad 10).
PNEC (agua marina): 0.042 µg/L (factor de seguridad 50). PNEC (emisiones intermitentes): 0.26 µg/L (basado en el valor más bajo de toxicidad acuática CE50=26 µg/L y factor de seguridad 100). PNEC (planta tratamiento de aguas residuales): 0.03 mg/L (basado en la concentración de efecto más baja de toxicidad para microorganismos CE50 (3 h)> 3 mg/L y un factor de seguridad de 100). PNEC (intoxicación secundaria, para depredadores): 11.1 mg/kg alimento (factor de seguridad 90).

Equipo de Protección personal: Por tratarse de un producto peligroso y como medida de prevención se sugiere utilizar dotación y EPP´s adecuados, se sugiere.

- Protección respiratoria: Máscara auto filtrante para gases y vapores.
- Protección Ocular: Gafas de seguridad o escudo facial.
- Protección cutánea: Mandil de plástico cuerpo completo, traje tipo antiácido. Usar guantes NO desechables y largos y calzado de seguridad contra riesgo químico.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

COLOR: Amarillo traslúcido
OLOR: Característico
ASPECTO: Líquido
pH: 11 - 13
DENSIDAD (g/mL): 1,08-1,1
PROPIEDADES EXPLOSIVAS: No es explosivo
PROPIEDAD COMBURENTE: Por su estructura química, no puede reaccionar de forma exotérmica con materias combustibles.
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: El producto es estable a un año bajo condiciones normales de almacenamiento y manipulación.

Incompatibilidad con otros materiales: No mezclar con productos ácidos, productos de limpieza de base acídica, productos que contengan amonio, productos orgánicos, metales (cobre, níquel, cobalto, hierro), peróxido de hidrogeno ni agentes reductores.

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA

Toxicidad: No se clasificará como toxicidad aguda.
Ingestión: No se encontró Información.
Absorción de la Piel: No se encontró Información.
Inhalación: No se encontró Información
Piel: Una exposición prolongada o repetida puede ocasionar irritación en la piel.
Ojos: Puede ocasionar alguna irritación.
Carcinogenicidad Crónica: No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).
Mutagenicidad: No se encontró Información.
Otros: No se encontró Información.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Destino en el Medio Ambiente.

Movimiento y Reparto: No se ha encontrado información significativa.

Toxicidad CL50 (O. mykiss, OECD 203,48h): 0,07 mg/l CL50 (C. auratus, OECD 203,96h): 5,9 mg/l CL50 (P. phosphoreum, OECD 209,15 min): 100 mg/l 12.2

Persistencia y Degradabilidad: Cuando el producto es utilizado para su finalidad, no debe causar daños en el medio ambiente. Producto altamente tóxico para el medio acuático.

13. INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Tanto el sobrante de producto como los envases vacíos deberán eliminarse según la legislación vigente en materia de Protección del Medio Ambiente. Deberá clasificar el residuo y disponer del mismo mediante una empresa autorizada.

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS Scopa	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** BLANQUEADOR DEL 5.25 %
	CODIGO HS-BL-020	Página 7 de 8

Procedimiento de disposición: Reduzca el desecho con agentes tales como bisulfitos o soluciones de sal ferrosa. Luego diluya y desechar.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Comunicación del peligro NFPA 704
N°. UN: 1791
Clase de peligro: 8





COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS recomienda que el Blanqueador Scopa sea transportado con envases bien cerrados y etiquetados. Evitar transportar con sustancias incompatibles si aplica y NO transportar con alimentos.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Documentos de referencia: • Ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. • Decreto 1973 de 1995 Promulga convenio 170 Seguridad de la utilización de productos químicos en el trabajo • Decreto 1609 de 2002 Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera y el más reciente en el mismo sentido es el decreto 1079 del 2015. • NTC 1692 de 2005 Establece la clasificación de las mercancías peligrosas, las definiciones, el marcado, etiquetado y rotulado de éstas para fines de identificación del producto y de las unidades de transporte, cuando se desarrollen actividades de transporte en sus diferentes modos. • Decisión 706 de 2008 se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario • NTC 4435 de 2010 Presenta los conceptos y orientación para la preparación de hojas de datos de seguridad para materiales las cuales deben cumplir con los 16 ítems. • NTC 4532 de 2010 La cual define los 7 elementos de las tarjetas de emergencia. • Resolución 1223 de 2014 Por medio del cual se complementa lo fundamental a dominar para los conductores con relación a las capacitaciones, entrenamiento y número de horas a certificar en el TMP. • Decreto 1079 del 2015 que reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor en Colombia. • Decreto 1496 de 2018 Por el cual se adopta el Sistema Globalmente ArmonizadoSGA de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química • Libro Purpura de las Naciones Unidas, revisión 6 del 2015. • Guía de respuesta en caso de emergencia (GRE), versión del año 2016.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

5820

16. OTRAS INFORMACIONES

La información en esta hoja de datos de seguridad corresponde al leal saber de nuestro conocimiento el día de impresión. Las informaciones deben de ser puntos de apoyo para un manejo seguro de productos mencionados en esta hoja de seguridad para el almacenamiento, elaboración, transporte y eliminación. Las indicaciones no se pueden traspasar a otros productos. Mientras el producto sea mezclado o elaborado con otros materiales, las indicaciones de esta hoja de seguridad no se pueden traspasar así al agente nuevo. En cualquier caso, la ficha de seguridad no puede prever y proporcionar toda la información que pueda ser necesaria en todas las situaciones. Los usuarios tienen la responsabilidad de evaluar y usar este producto con seguridad y cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables.

Elaborado por:

Ing. Qca. Camila Angélica Castro Hernández
N° TP: 25998
Dto. Técnico COMERCIALIZADORA CÁRDENAS J&A SAS

Ing. Qco. David Ricardo Espinosa Otalora
N° TP: 8093
Dpto. Técnico COMERCIALIZADORA CÁRDENAS J&A SAS

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

S92.1

PRODUCTOS El Favorito S.A.S. Artículos para el Aseo	**PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S.**	Fecha de emisión: 10/01/2024
		Versión: 4
	FICHA TECNICA Y DE SEGURIDAD	Hojas: 2

PRODUCTO:	**CREMA LAVALOZA EL FAVORITO**

SIMBOLO NFPA: (NIVEL DE RIESGO)	SIMBOLO NFPA (NIVEL DE RIESGO)  **Escala de Calificación de Riesgos** 0 = Mínimo 1 = Ligero 2 = Moderado 3 = Serio 4= Severo	
GENERALIDADES:	Pasta cremosa para el lavado de la loza, sin fragancia y olor	
APLICACIÓN:	Aplique con una esponjilla húmeda directamente sobre la superficie a lavar hasta obtener suficiente espuma y remover toda la grasa. Enjuague con suficiente agua. Limpia y saca la grasa de sus utensilios de cocina, cristalería y superficies de cocina.	
COMPOSICION:	Tensoactivo aniónico, carbonatos, surfactantes, colorante y agua.	
COMPONENTES PELIGROSOS:	Nocivo por ingestión. produce irritación gastrointestinal. Puede producir irritación ligera de mucosas.	
PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS:	Estado Físico: Apariencia: Color: Olor: Solubilidad en Agua: Inflamabilidad: Ingrediente activo %: pH solución al 1% 25°C.	Sólido Cremosa Verde Sin aroma Soluble No presenta Mínimo 10% Máximo 11
PRESENTACIONES	Balde x 5000 g – Unidad Balde x 3000 g – Caja x 6 Unidades Platón x 2000 g – Caja x 12 Unidades Repuesto x 2000 g – Caja x 12 Unidades Platón x 1500 g – Caja x 12 Unidades Repuesto x 1500 g – Caja x 12 Unidades Platón x 1000 g – Caja x 20 Unidades Repuesto x 1000 g – Caja x 20 Unidades Platón x 800 g – Caja x 20 Unidades Repuesto x 800 g – Caja x 20 Unidades Platón x 500 g – Caja x 30 Unidades Repuesto x 400 g – Caja x 45 Unidades Disco x 150 g – Caja x 48 Unidades Oferta 2 x 1 x 260 g – Caja x 64 Unidades	
GRADO DE RIESGO:	Alto ( ) Medio ( ) Bajo ( ) Sin riesgo (**X**)	
MEDIDAS PREVENTIVAS:	**Almacenamiento:** Almacenar sobre estiba en un lugar fresco, no exponer al sol. **Incompatibilidad en el almacenaje:** Ninguna **Protección para el personal:** En caso de uso repetido o pieles sensibles, podría producir irritación en la piel, en dicho caso usar guantes de plástico o latex. **Método de disposición final:** No requiere. Este producto no es inflamable Manténgase fuera del alcance de los niños.	

PRIMEROS AUXILIOS:	**Contacto con los ojos:** Enjuagar con agua por 15 minutos. **Contacto con la piel:** No causa ningún efecto, se puede enjuagar con agua. **Ingestión:** Llevar inmediatamente al médico e informar sus características. **Inhalación:** No produce vapores nocivos.
EMPAQUE:	**Primario:** Envase en polietileno-polipropileno o Bolsa **Secundario:** Caja de Cartón
ESTABILIDAD DEL PRODUCTO:	El producto puede permanecer indefinidamente en almacenamiento, pero en todo caso debe evitarse su exposición al sol o a fuentes directas de calor.
REGISTRO INVIMA:	**NSOH-04248-07CO** vigente hasta el **26/01/2031**

PRODUCTOS El Favorito s.a.s. Artículos para el Aseo

5823

PRODUCTOS El Favorito S.A.S. Artículos para el Aseo	FICHA TECNICA		CODIGO FT-DT-001
	CREMA LAVALOZA		
	FECHA DE APROBACIÓN: 05-08-2024	VERSIÓN No: 00	
	VIGENTE HASTA: 05-08-2029		PÁGINA: 1 DE 1

PRODUCTO	IMAGEN DEL PRODUCTO
CREMA LAVALOZA	 

NOTIFICACION SANITARIA	MARCAS
NSOH04248-07CO	EL FAVORITO

TITULARES	FABRICANTES
PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S	PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S Ubicado en la carrera 72D #38B-31 SUR P2, con domicilio en Bogotá D.C

PRESENTACION COMERCIAL	
Balde x 5000 g Balde x 3000 g Platón x 2000 g Platón por 1500 g Platón por 1000 g Platón por 800 g Platón x 500 g	Repuesto x 2000 g Repuesto x 1500 g Repuesto x 1000 g Repuesto x 800 g Repuesto x 400 g Repuesto x 250 g Repuesto x 150 g Repuesto x 130 g Repuesto x 125 g

MATERIAL DE ENVASE PRIMARIO

POLIETILENO-POLIPROPILENO

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a una temperatura inferior a 30°C y una humedad relativa menor a 65%

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La crema lavaloza es un producto ideal para la limpieza y remoción de suciedad de la vajilla, cristalería y utensilios de cocina. Contiene ingredientes activos que garantizan una limpieza efectiva y aseguran el cuidado de las manos.

USO DEL PRODUCTO

Ideal para la limpieza y brillo de todo tipo de utensilios.

MODO DE EMPLEO

Aplique con una esponjilla húmeda directamente sobre la superficie a lavar hasta obtener suficiente espuma y remover toda la grasa. Enjuague con suficiente agua. Limpia y saca la grasa de sus utensilios de cocina, cristalería y superficies de cocina.

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

En caso de contacto con los ojos enjuagar con abundante agua durante 15 min, si la molestia persiste acuda inmediatamente al médico. En caso de ingestión, efectué un enjuague bucal con agua repetidas veces, si presenta algún síntoma acuda inmediatamente al médico. No reutilice este envase, en especial para empacar alimentos. Mantener bien tapado y fuera del alcance de los niños y mascotas.

PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por PRODUCTOS EL FAVORITO S.A.S

PRODUCTOS El Favorito S.A.S.	COPIA CONTROLADA
DIRECCION TECNICA Y DE CALIDAD	

5824

PRODUCTOS El Favorito S.O.S. Artículos para el Paseo	FICHA TECNICA		CODIGO FT-DT-001
	CREMA LAVALOZA		
	FECHA DE APROBACIÓN: 05-08-2024	VERSIÓN No: 00	
	VIGENTE HASTA: 05-08-2029		N/A

HISTORIAL

Descripción del cambio	Responsable	Fecha del cambio	Nueva Versión
Creación del documento	Stephanie Ropero – Director Técnico y de Calidad	05-08-2024	00

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Firma: S. Ropero	Firma: S. Ropero	Firma: M. Rodríguez
Nombre: Stephanie Ropero Coll	Nombre: Stephanie Ropero Coll	Nombre: Marcela Rodríguez Sánchez
Cargo: Director Técnico y de Calidad	Cargo: Director Técnico y de Calidad	Cargo: Gerente
Fecha: 04-08-2024	Fecha: 04-08-2024	Fecha: 05-08-2024

PRODUCTOS El Favorito S.O.S. | COPIA CONTROLADA
DIRECCION TECNICA Y DE CALIDAD

5825

FICHA TÉCNICA DETERGENTE EN POLVO		
Producto: DETERGENTE	Notificación Sanitaria No.: NSOH03156-08CO	
Presentación Comercial: 50 g, 125g, 250g ,400g, 500g, 900g, 1000g, 2700 g, 3000g, 5000 g, 10, 15 y 20 Kg.		
Descripción Física del Producto		
Apariencia: Polvo granulado		
Color: Blanco con puntos Azules o Color Azul	Olor: Floral, Limón o Natural.	
Composición Cualitativa	*Proveedor*	*Origen*
1. Sulfato de Sodio	Manufacturas siliceas – Jadesi - Nextech	China, México
2. Dodecilbencenosulfonato de sodio	Stepan – Brinsa - Conquimica	Colombia
3. Agua	Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá	Colombia
4. Carbonato de sodio	Manufacturas siliceas	Colombia
5. Silicato de Sodio	Manufacturas siliceas	Colombia
6. Fragancia	Quimisense - Polaroma	Colombia
7. Zeolita	Jadesi S.A.S.	China
8. Blanqueador óptico	Sumiquim	India
9. Dispersiones Pigmentarias	Simplicol	Brasil
10. Polímero	Andercol	Colombia
Contenido de Agente Tensoactivo: 7%		
Función *Análisis Fisicoquímicos*		
Sulfato de Sodio: Aditivo del proceso. NTC 1519 - Aspecto: polvo de color blanco - Humedad: 0.10% máx. - Cloruros: 0.50% máx.	Zeolita: Secuestrante de iones calcio y magnesio. - Aspecto: polvo de color blanco - Pureza: 94% mín. - Humedad: 0.2% máx.	
Dodecilbencensulfonato de sodio: Reduce la Tensión superficial. NTC 2533 - Aspecto: Líquido viscoso de color café oscuro - Ingrediente Activo: 96.0% mín.	Fragancia: Permite el olor agradable al producto Apariencia: Líquido traslúcido.	
Agua: Ayuda en las operaciones de producción del detergente	Dispersiones Pigmentaras: Color del producto.	
Silicato de Sodio: Evita la oxidación. NTC-969 - Aspecto: Líquido grisáceo - Densidad °Bé: 40.0-42.0 - Alcalinidad: 8.7 – 13.0% - Relación Na_2OSiO_2: 1:2.4 - 1:3.15	Carbonato de sodio: Ayuda a neutralizar la suciedad y contribuye al ablandamiento del agua.	
Blanqueador óptico: Aumenta el grado de blancura en las prendas	Polímero: Ayuda a la suspensión, dispersión y emulsificación de la mugre.	
Legislación		
Norma Técnica Colombiana **NTC 985: 2000**, Jabones y Detergentes. Detergentes Sintéticos en polvo para uso doméstico.		
Decisión 721. Regula los regímenes sanitarios, de control de calidad y vigilancia sanitaria en relación con la producción, procesamiento, envase, expendio, importación, exportación y comercialización de los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.		
Norma Técnica Colombiana **NTC 3684**: 1995, Contenido Neto de los productos empacados.		
Norma Técnica Colombiana **NTC 3685:** 1995, Información en el rotulado de los productos empacados.		

Características Fisicoquímicas *Técnicas analíticas aplicadas*		
CARACTERÍSTICAS	**ESPECIFICACIONES**	**TÉCNICA ANALÍTICA**
Color	Blanco con gránulos azules o Azul	Visual
Olor	Floral, Limón o Natural	Olfativa
Contenido de Agente Tensoactivo	7%	NTC 2533

Biodegradabilidad del Agente Tensoactivo	60 mín.	Guía OCDE método 301D
Contenido de fosforo	Max 0,65%	ASTM D820-93
Porcentaje de Humedad	4,00 – 6,00%	Interna
pH	8,0 – 11,0	NTC 1004
Densidad	0,28 – 0,4 g/cm3	NTC 1622

Proceso de Fabricación

- *PREPARACIÓN*: En el reactor de preparación son dosificadas las materias primas formando una mezcla (slurry) de la cual se toma una muestra para realizar el control de calidad.
- *FILTRACIÓN*: El slurry pasa a través de un filtro con el fin de retener partículas que afecten el proceso.
- *MADURACIÓN*: El slurry trasvasa a un tanque agitado para terminar el proceso de homogenización.
- *SECADO*: La mezcla procedente del tanque de maduración llega hasta la parte superior de la torre de secado para lograr que en el momento de la descarga, el detergente se encuentre seco.
- *CLASIFICACIÓN*: El detergente se envía a un tamiz que selecciona el producto granulado de tamaño óptimo.

Condiciones de Almacenamiento, distribución y comercialización

Almacenar el producto en un área seca, fresca y en buenas condiciones de orden y limpieza; sobre estibas secas y limpias.
Para su distribución y comercialización no requiere de procedimientos especiales.

Instrucciones de Uso

- *LAVADO A MANO*: Disuelva media taza de detergente en 10 litros de agua, sumerja la ropa durante unas horas, estriegue, enjuague, exprima y tienda.
- *LAVADO A MÁQUINA*: Para máquinas de carga superior hasta 12 libras de ropa, disuelva 3/4 de taza del detergente en agua antes de sumergir la ropa, lave y continué el ciclo de lavado.
- Para máquinas de carga frontal hasta 12 libras de ropa, disuelva 1/4 de taza; y más de 12 libras de ropa disuelva 3/4 de taza de detergente en agua antes de sumergir la ropa, lave y continúe el ciclo de lavado.
- Para máquinas de carga superior más de 12 libras de ropa, disuelva taza y media de detergente en agua antes de sumergir la ropa, lave y continúe el ciclo de lavado.
- La ropa percudida sumérjala durante unos 30 minutos en detergente disuelto en agua y continúe con el lavado a máquina.

5817

Precauciones y Restricciones	
• No ingerir • Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas • Evitar el contacto con los ojos • Conservar en un lugar limpio, fresco y seco	
Primeros Auxilios	
Ingestión: No inducir vómito. Tomar abundante agua y llamar a un médico.	
Inhalación: Exponerlo al aire libre.	
Ojos: Lavar con abundante agua. Consultar al médico en caso de irritación persistente	
Piel: Enjuagar y secar al finalizar el lavado.	
Identificación del Lote	
Ejemplo: ***LOTE 21-05-23*** 21: Corresponde al día del mes que se empacó el producto 05: Corresponde al mes de fabricación. 23: Corresponde al año de fabricación.	
Vida útil esperada: 2 años	
Datos del Fabricante	
Dirección de la planta: Calle 45 A sur No. 61-07	Razón Social: MARCHEN S.A.
Teléfono: 7413305 / 7413310	e-mail: admin@marchen.com.co
Persona encargada de la Dirección Técnica: Tania Pérez	

Versión 3 Fecha aprobación: Octubre / 2023

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO
SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

FECHA DE EDICIÓN: 23/06/23
FECHA DE REVISIÓN: 28/06/23

NOMBRE DE PRODUCTO: DETERGENTE EN POLVO

01 IDENTIFICACION PREPARADO Y EMPRESA:

01.01 NOMBRE DEL PRODUCTO: DETERGENTE EN POLVO
01.02 USOS: DETERGENTE PARA EL LAVADO DE ROPA
01.03 EMPRESA: MARCHEN S.A.

CALLE 45 A SUR No. 61-07
Tel. 741 33 00

02 IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

02.01 CLASIFICACIÓN según el sistema globalmente armonizado
Este producto no cumple los criterios para clasificarse en una clase de peligro con arreglo al sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos. Sin embargo se facilitará una ficha de datos de seguridad.

02.02 Elementos de etiqueta

Irrita los ojos



Palabra de advertencia: ATENCIÓN

Información de peligro:

H315 - Provoca irritación cutánea

H317 - Puede provocar una reacción alérgica en la piel

H335 - Puede irritar las vías respiratorias

H319 - Provoca irritación ocular grave

Consejos de prudencia:

P103 – Leer la etiqueta antes del uso

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

03 COMPOSOCION / INFORMACION COMPONENTE

	Porcentaje pesos
No. CAS No. EINCS	Descripción / códigos y avisos
	Del 15 al 30%
	Sales alcalinas
	Xi / H315
	Del 5 al 15%
	Tensoactivos aniónicos
	Xn / R22 / R38 / R41
	Menos del 5%
	Tensoacticvo no iónico
	N / Xn / R22 / R41 / R50
	Menos del 5%
	Jabón
	Xi / H315 / R38
OTROS INGREDIENTES:	Sales alcalinas, sales neutras, antiespumantes, speackles de color, perfume y blanqueadores ópticos.

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

04 PRIMEROS AUXILIOS

04.01	**Contacto con la piel:** lavar con abundante agua y jabón neutro. Si la irritación o malestar persiste, consulte un medico
04.02	**Contacto con los ojos:** Lavarlos inmediatamente con abundante agua, durante 15 minutos, separando los párpados. Consultar un oftalmólogo.
04.03	**Inhalación:** Evitar respirar el polvo. En caso de molestar respirar aire fresco. Si los síntomas persisten, llamar un médico.
04.04	**Ingestión:** Enjuagar la boca y beber mucho agua. Requerir asistencia médica.

05 MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

05.01	**Medidas de extinción adecuadas:** Cualquier medio de extinción es adecuado siempre que controle su origen y entorno. Agua pulverizada, polvo químico, espuma. Evitar que los productos utilizados pasen a las alcantarillados o cursos de aguas
05.02	**Medidas de extinción no adecuadas:** sin restricciones.
05.03	**Riesgos especiales:** no inflamable
05.04	**Equipo de protección anti incendio:** usar equipo respiratorio de protección

06 MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO

06.01	**Precauciones individuales:** utilizar equipo de protección ocular y seguir buenas rutinas de lavado. Mantener una ventilación adecuada en las áreas de trabajo después del derrame accidental.
06.02	**Para proteger del medio ambiente:** evitar que el producto penetre en cauces de agua y en el sistema de alcantarillado.
06.03	Métodos de limpieza: recoger el producto y lavar la superficie con abundante agua para eliminar los restos.

07 MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

07.01	**Manipulación:** debe utilizarse de acuerdo con las indicaciones descritas en la etiqueta o ficha técnica, usando las medidas de protección descritas en el apartado 08.02.
07.02	**Almacenamiento:** no requiere medidas especiales pero se requiere evitar temperaturas extremas de almacenamiento. Conservar el producto tapado en su envase de origen.
07.03	**Usos específicos:** no requiere medidas especiales

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

08	**CONTROLES DE PROTECCIÓN PERSONAL**
08.01	**Valores límite de exposición:** No aplicable
08.02	**Controles de la exposición:**
	Protección respiratoria: con ventilación inadecuada utilizar mascara con filtro para partículas. En caso necesario utilizar equipo autónomo.
□	**Protección de las manos:** Usar guantes en el manejo
□	**Protección de los ojos:** Debe evitarse el contacto con los ojos
□	**Protección con la piel:** Debe evitarse el contacto con la piel
08.03	**Controles exposición medio ambiente:** se requerirá que todo el personal haya recibido una formación adecuada, a fin de evitar generar un impacto significativo sobre el medio ambiente. Buenas prácticas ambientales para la reducción de residuos.

09	**PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**
□	Aspecto: Polvo atomizado
□	Color: Blanco, azul, con speackles de color.
□	Olor: Característico
□	Densidad aparente: De 0.28 a 0.6 g/cm³
□	Valor del pH: 10 +/- 1
□	Solubilidad en agua: Soluble en agua

10	**ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD**
10.01	**Estabilidad:** Químicamente estable si se almacena de la manera correcta
10.02	**Reactividad:**
□	**Condiciones a evitar:** Humedad
□	**Materiales a evitar:** presenta incompatibilidad con Tensoactivos catiónicos y productos ácidos
□	**Productos descompuestos peligrosos:** ninguno

11	**INFORMACION TOXICOLOGICA**
□	**Toxicidad aguda:** LD 50 oral / rata (calculado) 4500 mg/kg aprox.
□	**Irritación primaria:** por inhalación se puede presentar irritación de la nariz y garganta. Tos y respiración difícil. Por contacto con los ojos se produce irritación intensa, lagrimeo enrojecimiento de ojos e hinchazón de los párpados. Por contacto con la piel puede presentar irritación si la exposición es prolongada. Por ingestión se puede presentar irritación en

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

la boca y esófago.

□ **Información adicional:** las enzimas pueden provocar reacción alérgica.

12 INFORMACIONES ECOLÓGICAS

□ **Eco toxicidad:** LC 50 / peces (calculado) = 120mg/ l aprox.

□ **Persistencia y Biodegradabilidad:** los Tensoactivos presentes en este preparado cumplen con el criterio de la Biodegradabilidad primero tal y como lo establece las NTC 985 preparación y elaboración de detergentes en polvo sintéticos para uso domestico. El perborato sódico monohidratado, en medio acuoso, se degrada rápidamente con formación de ácido bórico, borato sódico y agua oxigenada, esta última se convierte en agua y oxigeno.

13 RECOMENDACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN

13.01 **Recomendación:** no verter los restos del producto al desagüe, tratar de acuerdo con las normativas locales en vigor. Incinerar en instalaciones autorizadas

13.02 **caso eliminación de envases vacíos:** vaciar completamente los envases antes de su eliminación y tratar cumpliendo las normativas locales

14 INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

NO PELIGROSO

14.01 Transporte carretera y ferrocarril N/A
Numero UN ADR/RID 0000
Nombre para el trasporte: N/A
Clase adr/rid N/A
Grupo embalaje N/A

14.02 Trasporte por mar N/A
Numero UN IMO/IMDG: 0000
Clase IMO/IMDG: N/A
Grupo de embalaje N/A
14.03 14.03 Trasporte por AIRE N/A
Numero UN ICAO/IATA: 0000
Clase ICAO/IATA: N/A
Grupo de embalaje N/A

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

15	**INFORMACION REGLAMENTARIA**
□	Pictograma SGA Nocivo
□	Frases H H315 Provoca irritación cutánea
□	Frases S S2 manténgase fuera del alcance de los niños
S26	En caso de contacto con los ojos lávelos inmediatamente con abundante agua y acuda a un médico.
S46	En caso de ingestión, acuda a un médico, beba abundante agua

16	**OTRAS INFORMACIONES**
□	Los datos indicados corresponden a nuestros conocimientos actuales y pretenden ser una ayuda en el caso que se requieran por cuestiones de seguridad. Sin embargo no representan una garantía de las propiedades. El receptor de nuestro producto deberá observar bajo su responsabilidad los reglamentos y normativas correspondientes.

5834

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**FICHA TÉCNICA** DESENGRASANTE INDUSTRIAL
	CODIGO FT-DI-006	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA DESENGRASANTE INDUSTRIAL

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: DESENGRASANTE INDUSTRIAL
Marca: Scopa
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Nit: 901.246.129
Ciudad: Bogotá

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto Industrial diseñado para desengrasar, limpiar y remover efectivamente la suciedad y grasa de origen animal y/o vegetal presente en diferentes superficies. Posee mayor concentración de componentes activos biodegradables generando así que sea un producto altamente eficiente y eco-amigable con el medio ambiente.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Producto compuesto de agua, tensoactivo no iónico, hidróxido de sodio, agentes emulsificantes y surfactantes.

4. ÁREAS DE APLICACIÓN

Superficies lavables tales como paredes, pisos, mesones, parrillas, hornos, etc.

5. DOSIFICACIÓN

- Para remoción de suciedad y grasa pesada utilizar una dilución de producto 1:1 es decir, una parte de desengrasante por una parte de agua.
- Para remoción de suciedad y grasa mediana utilizar una dilución de producto 1:3 es decir, una parte de desengrasante por tres partes de agua.
- Para remoción de suciedad y grasa baja utilizar una dilución de producto 1:10 decir, una parte de desengrasante por diez partes de agua.
- Una vez la dilución esté preparada, aplicar en la superficie objetivo y realizar acción mecánica con ayuda de un cepillo o esponjilla. Dejar actuar por un tiempo mínimo de 3 minutos, refregar si es necesario y enjuagar.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

	FECHA DE EMISIÓN 01/10/2024	**FICHA TÉCNICA** DESENGRASANTE INDUSTRIAL
	CODIGO FT-DI-006	Página 2 de 2

6. BENEFICIOS

- Producto libre de fosforo.
- Producto eco amigable ya que esta formulado con compuestos activos biodegradables.
- Producto eficiente y de rápida acción.
- Alto poder desengrasante.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FISICOQUIMICAS

COLOR: Blanco.
OLOR: Característico.
ASPECTO: Líquido viscoso.
pH: 12 - 13
DENSIDAD (g/mL): 1.02 – 1,05
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

8. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Almacenar el producto separado de productos incompatibles.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Tiempo de validez: Use el producto dentro de 12 meses.

9. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto Comercializado en presentaciones de:

- Galón de 2 L
- Galón de 3.8 L
- Garrafa de 20 L

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

BUENA CALIDAD A PRECIOS Justos	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** DESENGRASANTE INDUSTRIAL
	CODIGO HS-DI-006	Página 1 de 6

HOJA DE SEGURIDAD DESENGRASANTE INDUSTRIAL

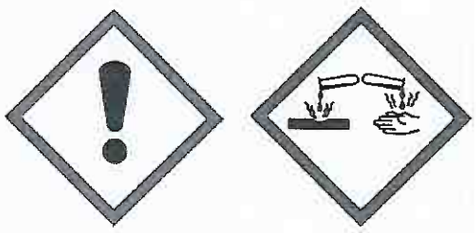
1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del producto: DESENGRASANTE INDUSTRIAL
Número CAS: No reportado para la mezcla
Número UN: No regulado
Marca: SCOPA
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Dirección: Calle 3 # 14 69
No. Telefónico: 3144181897
Correo Electrónico: scopaproductos@gmail.com

USO DEL PRODUCTO:
Producto industrial diseñado para desengrasar, limpiar y remover efectivamente la suciedad y grasa de origen animal y/o vegetal presente en diferentes superficies. Posee mayor concentración de componentes activos biodegradables generando así que sea un producto altamente eficiente y eco-amigable con el medio ambiente.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Elementos de la etiqueta:



Palabra de señal: ADVERTENCIA

Identificación de peligro:

H290 Puede provocar corrosión en superficies metálicas en estado puro.
H303 Puede ser nocivo en caso de ingestión.
H314 Provoca irritación cutánea.
H320 Provoca irritación ocular.

Consejos de prudencia-Prevención:

P102 Mantener fuera del alcance de los niños.
P210 Mantener alejado del calor, superficies calientes, fuentes de ignición.
P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.
P280 Utilizar guantes de protección personal / Utilizar gafas de seguridad de protección ocular.

Consejos de prudencia-Respuesta:

P264 Lavarse las manos después de su manipulación.
P302+P352 En caso de contacto con la piel, lavar con abundante agua.
P305+P351+P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Lavar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Retirar lentes de contacto cuando sea el caso y pueda hacerse con facilidad.
P309+P311 En caso de exposición o si se encuentra mal llamar a un centro toxicológico o a un médico.
P337+P313 Si la irritación ocular persiste. Consultar a un médico.
P235+P403 Almacenar en un lugar bien ventilado, mantener en un ambiente fresco

3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

Listado de componentes principales

COMPONENTE	CONCENTRACION (% PESO)	Numero CAS
Acido 2- Dodecil bencensulfonico	6-12	27176-87-0
Tensoactivo no iónico	1-4	9016-45-9
Hidróxido de sodio	1-4	1310-73-2
Trioxosilicato de disodio	1-4	10213-79-3

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Contacto con la piel: Lavar inmediatamente la parte afectada con abundante agua durante 15 minutos. Retirar la ropa contaminada y lavarla muy bien antes de ser usada nuevamente. Si la irritación persiste consultar a un médico.

Contacto con los ojos: Enjuagar inmediatamente con agua durante varios minutos, manteniendo los párpados separados para un correcto y perfecto enjuague de los ojos. Si la persona usa lentes de contacto removerlos y continuar como se indicó anteriormente.

Inhalación: Trasladar al aire fresco, acudir al médico si el caso así lo amerita.

Ingestión: Enjuagar la boca con agua fría. No inducir vómito.

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** DESENGRASANTE INDUSTRIAL
	CODIGO HS-DI-006	Página 3 de 6

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Medios de extinción apropiados: Dióxido de carbono, extintores de polvo, espuma. Procedimientos normales de extinción de incendios pueden ser usados. NO SE RECOMIENDA emplear agua a chorro como agente de extinción.

Equipo de protección contra incendio: Equipo de protección para el sistema respiratorio, guantes, trajes resistentes al calor.

Procedimientos y Precauciones: Aunque el producto no es comburente, use agua para mantener los envases fríos. Productos nocivos de la combustión No presenta.

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Protección Individual: Utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado conlas superficies en contacto con el producto ya que se toman resbalosas.

Precauciones Ambientales: No permita que el producto entre en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir con abundante agua el producto.

Métodos de tratamiento en caso de derrame: Recoger con material absorbente los líquidos (arena, aserrín, entre otros). Disponga del material inerte como residuo peligroso y eliminarlo teniendo en cuenta la normativa legal vigente.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- Recomendaciones técnicas para la prevención de incendios y explosiones. Producto no inflamable bajo condiciones normales de almacenamiento, manipulación y uso. Se recomienda trasvasar a velocidades lentas para evitar la generación de cargas electroestáticas que pudieran afectar a productos inflamables.

Almacenamiento:

- Se recomienda disponer de material absorbente en las proximidades del producto
- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- No almacenar cerca de productos incompatibles.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Tiempo de validez: Use el producto dentro de 12 meses.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCION PERSONAL

Límites de Exposición: No hay información disponible.

Equipo de Protección personal: El producto no es considerado como peligroso con una correcta manipulación, sin embargo, se recomienda:

- **Protección de ojos y rostro:** En caso de riesgo de salpicaduras usar gafas de seguridad o escudo facial.
- **Protección de piel:** Usar guantes de caucho y peto. Cubrir la piel en lo posible.
- **Protección respiratoria:** Utilizar este producto en sitio con buena ventilación. De no ser posible, utilice mascarilla contra vapores orgánicos.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

COLOR: Blanco.
OLOR: Característico.
ASPECTO: Líquido viscoso.
pH: 12 - 13
DENSIDAD (g/mL): 1.02 – 1,05
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable a un año bajo condiciones normales de almacenamiento y manipulación.

Incompatibilidad con otros materiales: Se sugiere mantener alejado de productos ácidos y de fuentes de calor y generadores de energía.

Scopa	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** DESENGRASANTE INDUSTRIAL
	CODIGO HS-DI-006	Página 5 de 6

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA

Toxicidad: No se clasificará como toxicidad Aguda
Ingestión: No se encontró Información.
Absorción de la Piel: No se encontró Información.
Inhalación: No se encontró Información
Piel: Una exposición prolongada o repetida puede ocasionar una leve irritación la piel.
Ojos: Puede ocasionar alguna irritación.
Carcinogenicidad Crónica: Ninguno conocido.
Mutagenicidad: No se encontró Información.
Otros: No se encontró Información.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Destino en el Medio Ambiente.

Movimiento y Reparto: Es muy tóxico para peces LC 96h = (0.16-1.56) mg/L Es muy tóxico para algas inhibe la fotosíntesis IC 0,5 h = (0.11-0.79) mg/L Inhibe lodos activados en plantas de tratamiento de aguas: 1 mg/L.

Persistencia y Degradabilidad: Cuando el producto es utilizado para su finalidad, no debe causar daños en el medio ambiente. Prevenir su entrada en fuentes naturales de agua.

13. INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Este Producto NO se debe eliminar junto con el desecho doméstico. El producto sin diluir no debe llegar a drenajes o a las aguas residuales. Consultar reglamentaciones con la Corporación Autónoma Regional de la localidad. Para la eliminación de los envases consultar reglamentaciones locales vigentes respecto a la disposición apropiada de estos recipientes vacíos.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE



Comunicación del peligro NFPA 704
UN No regulado

Transporte el producto debidamente etiquetado y bien cerrado. No transportar con sustancias incompatibles como Ácidos. Se debe transportar bajo el Decreto 1609:2002 y la identificación del rectángulo de las naciones unidas no tiene número ya que el libro naranja de las Naciones Unidas no determina ni identifica las mezclas químicas. En caso de derrame ver sección 6. Método de limpieza, kit de derrames, recolección e identificación.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS Scopa	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** DESENGRASANTE INDUSTRIAL
	CODIGO HS-DI-006	Página 6 de 6

Esta hoja de seguridad debe estar disponible durante el transporte.

COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS recomienda que el producto sea transportado con envases bien cerrados y etiquetados. Evitar transportar con sustancias incompatibles si aplica y NO transportar con alimentos.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Documentos de referencia: • Ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. • Decreto 1973 de 1995 Promulga convenio 170 Seguridad de la utilización de productos químicos en el trabajo • Decreto 1609 de 2002 Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera y el más reciente en el mismo sentido es el decreto 1079 del 2015. • NTC 1692 de 2005 Establece la clasificación de las mercancías peligrosas, las definiciones, el marcado, etiquetado y rotulado de éstas para fines de identificación del producto y de las unidades de transporte, cuando se desarrollen actividades de transporte en sus diferentes modos. • Decisión 706 de 2008 se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario • NTC 4435 de 2010 Presenta los conceptos y orientación para la preparación de hojas de datos de seguridad para materiales las cuales deben cumplir con los 16 ítems. • NTC 4532 de 2010 La cual define los 7 elementos de las tarjetas de emergencia. • Resolución 1223 de 2014 Por medio del cual se complementa lo fundamental a dominar para los conductores con relación a las capacitaciones, entrenamiento y número de horas a certificar en el TMP. • Decreto 1079 del 2015 que reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor en Colombia. • Decreto 1496 de 2018 Por el cual se adopta el Sistema Globalmente ArmonizadoSGA de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química • Libro Purpura de las Naciones Unidas, revisión 6 del 2015. • Guía de respuesta en caso de emergencia (GRE), versión del año 2016.

16. OTRAS INFORMACIONES

La información en esta hoja de datos de seguridad corresponde al leal saber de nuestro conocimiento el día de impresión. Las informaciones deben de ser puntos de apoyo para un manejo seguro de productos mencionados en esta hoja de seguridad para el almacenamiento, elaboración, transporte y eliminación. Las indicaciones no se pueden traspasar a otros productos. Mientras el producto sea mezclado o elaborado con otros materiales, las indicaciones de esta hoja de seguridad no se pueden traspasar así al agente nuevo. En cualquier caso, la ficha de seguridad no puede prever y proporcionar toda la información que pueda ser necesaria en todas las situaciones. Los usuarios tienen la responsabilidad de evaluar y usar este producto con seguridad y cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

5842

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS Scopa	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**FICHA TÉCNICA** JABÓN ANTIBACTERIAL
	CODIGO FT-JA-002	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA JABÓN ANTIBACTERIAL

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: JABÓN ANTIBACTERIAL
Marca: Scopa
N° Notificación Sanitaria Obligatoria (NSOH): NSOH 02515-24CO
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Nit: 901.246.129
Ciudad: Bogotá

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función sobre la superficie (superficies blandas que requieran un cuidado especial), dejándola limpia y desinfectada sin dejar residuos. Contiene además una suave y delicada fragancia dejando una sensación agradable de limpieza.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Producto compuesto de tensoactivos aniónicos, agentes humectantes, agentes espumantes, agentes antibacteriales, fragancia, preservantes.

4. ÁREAS DE APLICACIÓN

Superficies blandas de especial cuidado, prendas de vestir, toallas, cobijas, sabanas, baños, lavamanos, etc. Producto para ser utilizado en lavanderías, hoteles y el hogar.

5. DOSIFICACIÓN

Aplicar directamente en la superficie por medio de pequeñas dosificaciones; obteniendo una abundante espuma y una limpieza profunda, concediendo desinfección y agradable aroma.

6. BENEFICIOS

- Producto eco amigable ya que esta formulado con compuestos activos biodegradables.
- Poder de limpieza, desinfección y humectación.
- Ninguno de los ingredientes del Jabón Líquido antibacterial está considerado o registrado como agente potencialmente carcinógeno por la Norma NTC 4435 y el Decreto 1609/2002.
- No tiene ningún efecto perjudicial para los alimentos que estén en contacto con las superficies tratadas con este producto.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

MARCA BASADA A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**FICHA TÉCNICA** JABÓN ANTIBACTERIAL
	CODIGO FT-JA-002	Página 2 de 2

- Limpieza y desinfección Eficiente.
- Producto rendidor.
- Formulado con fragancias agradables y concentradas generando así que sean perdurables.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FISICOQUIMICAS

COLOR: según referencia
OLOR: según referencia
ASPECTO: Líquido viscoso de fácil fluidez
pH: 6,5 – 7,5
DENSIDAD (g/mL): 0,950 – 1,050
PUNTO DE INFLAMACIÓN: No es Inflamable
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

8. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- No mezclar con otros productos.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Tiempo de vida útil: Use el producto dentro de 12 meses.

9. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto Comercializado en presentaciones de:

- Envase de 500 mL
- Envase de 1 L
- Galón de 2 L
- Galón de 3.8 L
- Garrafa de 20 L

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

	FECHA DE EMISIÓN 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** JABÓN ANTIBACTERIAL
	CODIGO HS- JA-002	Página 1 de 6

HOJA DE SEGURIDAD JABÓN ANTIBACTERIAL

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del producto: JABÓN ANTIBACTERIAL
Número CAS: No reportado para la mezcla
Número UN: No regulado
Marca: SCOPA
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Dirección: Calle 3 # 14 69
No. Telefónico: 3144181897
Correo Electrónico: scopaproductos@gmail.com

USO DEL PRODUCTO:
Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función sobre la superficie (superficies blandas que requieran un cuidado especial), dejándola limpia y desinfectada sin dejar residuos. Contiene además una suave y delicada fragancia dejando una sensación agradable de limpieza.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS:

Elementos de la etiqueta

Palabra de señal: **ADVERTENCIA**

Indicaciones de peligro



H320 Puede provocar leve irritación Ocular.

Consejos de prudencia-Prevención

P102 Mantener fuera del alcance de los niños.
P103 Leer etiqueta antes de uso.
P235 Mantener en lugar fresco.
P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.

Consejos de prudencia-Respuesta

P305+P351+P338 En caso de contacto con los ojos, enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos.

3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Efectos Potenciales sobre la Salud.

- Contacto con los Ojos: Puede ocasionar alguna irritación leve en los ojos.
- Contacto con la Piel: No provoca irritación en la piel.
- Absorción por la Piel: No es probable que un contacto prolongado con la piel provoque una absorción.
- Inhalación: No es probable que una simple exposición al producto pueda causar efectos adversos.
- Ingestión: Tiene baja toxicidad oral, pero puede causar alguna irritación en el tracto Gastrointestinal.

Contacto con los ojos: Lavar inmediatamente los ojos con abundante agua y a baja presión. Si persiste alguna irritación consulte al médico.

Contacto con la piel: Si hay contacto con la piel y se presenta alguna irritación consulte al médico.

Ingestión: Enjuagar la boca y dar a beber abundante agua para diluir el material en el estómago. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración. Buscar atención médica inmediatamente.

Comentarios: No ha sido establecido que la sobreexposición a este producto agrave efectos crónicos y condiciones médicas.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Producto No Inflamable ni explosivo

Medios de Extinción: Niebla o agua pulverizada/atomizada. Extintores de polvo químico, Dióxido de Carbono.

Procedimiento de lucha contra Incendios: Mantener a las personas alejadas e impedir el acceso innecesario. No usar chorro de agua. El fuego puede extenderse.

Equipo de Protección Especial para Bomberos: Utilice equipo de respiración autónomo de presión positiva y ropa protectora contra incendios (incluye un casco contra incendio, chaquetón, pantalones, botas y guantes). Si el equipo protector de incendios no está disponible, apague el incendio desde un sitio protegido o a una distancia de seguridad.

Riesgos no usuales de Fuego y Explosión: Puede ocurrir una generación de vapor violenta o erupción por aplicación directa de chorro de agua a líquidos calientes.

Productos de Combustión Peligrosos: Durante un incendio, el humo puede contener el material original junto a productos de la combustión de composición variada que pueden ser tóxicos y/o irritantes. Los productos de la combustión pueden incluir, pero no exclusivamente: Monóxido de Carbono, Dióxido de Carbono.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones Individuales: Aislar el área. Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. Utilice un equipo protector individual adecuado.

Protección del medio Ambiente: Este producto es de fácil descomposición en el ambiente por sus compuestos activos biodegradables.

Métodos de Limpieza: Derrame de pequeñas cantidades: Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. Se recogerá en recipientes apropiados y debidamente etiquetados. Derrame de grandes cantidades: Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO MANEJO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- No mezclar con otros productos.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Tiempo de vida útil: Use el producto dentro de 12 meses.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCION PERSONAL

Límites de Exposición: No hay información disponible.

Equipo de Protección personal: El producto es considerado no peligroso por lo que no requiere utilizar algún equipo de protección personal en específico, sin embargo, se sugiere utilizar como protección ocular gafas de seguridad.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

COLOR: según referencia.
OLOR: según referencia.
ASPECTO: Líquido viscoso de fácil fluidez.
pH: 6,5 – 7,5.
DENSIDAD (g/mL): 0,950 – 1,050
PUNTO DE INFLAMACIÓN: No es Inflamable.
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable a un año bajo condiciones normales de almacenamiento y manipulación.

Incompatibilidad con otros materiales: No presenta.

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA

Toxicidad: No se clasificará como toxicidad Aguda.
Ingestión: No se encontró Información.
Absorción de la Piel: No se encontró Información.
Inhalación: No se encontró Información.
Piel: Ninguno conocido.
Ojos: Puede ocasionar alguna irritación leve.
Carcinogenicidad Crónica: Ninguno conocido.
Mutagenicidad: No se encontró Información.
Otros: No se encontró Información.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Destino en el Medio Ambiente.

Movimiento y Reparto: No se ha encontrado información significativa.

Persistencia y Degradabilidad: Cuando el producto es utilizado para su finalidad, no debe causar daños en el medio ambiente.

13. INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Este producto en caso de ser desechado no es considerado como residuo peligroso.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Comunicación del peligro NFPA 704 UN No regulado



Se transporta mezcla liquida en donde sus materiales están bajo concentraciones que se consideran no peligrosas, ni para la salud ni para el medio ambiente. Este producto no presenta ninguna restricción de tipo legal para su transporte a nivel nacional; no está regulado por el Decreto 1609 del 2002 " Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera" Esta Hoja de Seguridad debe estar disponible durante el transporte.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Documentos de referencia: • Ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. • Decreto 1973 de 1995 Promulga convenio 170 Seguridad de la utilización de productos químicos en el trabajo • Decreto 1609 de 2002 Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera y el más reciente en el mismo sentido es el decreto 1079 del 2015. • NTC 1692 de 2005 Establece la clasificación de las mercancías peligrosas, las definiciones, el marcado, etiquetado y rotulado de éstas para fines de identificación del producto y de las unidades de transporte, cuando se desarrollen actividades de transporte en sus diferentes modos. • Decisión 706 de 2008 se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario • NTC 4435 de 2010 Presenta los conceptos y orientación para la preparación de hojas de datos de seguridad para materiales las cuales deben cumplir con los 16 ítems. • NTC 4532 de 2010 La cual define los 7 elementos de las tarjetas de emergencia. • Resolución 1223 de 2014 Por medio del cual se complementa lo fundamental a dominar para los conductores con relación a las capacitaciones, entrenamiento y número de horas a certificar

en el TMP. • Decreto 1079 del 2015 que reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor en Colombia. • Decreto 1496 de 2018 Por el cual se adopta el Sistema Globalmente ArmonizadoSGA de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química • Libro Purpura de las Naciones Unidas, revisión 6 del 2015. • Guía de respuesta en caso de emergencia (GRE), versión del año 2016.

16. OTRAS INFORMACIONES

La información en esta hoja de datos de seguridad corresponde al leal saber de nuestro conocimiento el día de impresión. Las informaciones deben de ser puntos de apoyo para un manejo seguro de productos mencionados en esta hoja de seguridad para el almacenamiento, elaboración, transporte y eliminación. Las indicaciones no se pueden traspasar a otros productos. Mientras el producto sea mezclado o elaborado con otros materiales, las indicaciones de esta hoja de seguridad no se pueden traspasar así al agente nuevo. En cualquier caso, la ficha de seguridad no puede prever y proporcionar toda la información que pueda ser necesaria en todas las situaciones. Los usuarios tienen la responsabilidad de evaluar y usar este producto con seguridad y cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables.

	PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO	CODIGO	PSB – PRSyL
		VERSION	1
	RACION PREPARADA EN SITIO	PAGINA	
		pág. 1	

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS

1. INTRODUCCIÓN

El buen tratamiento de los residuos sólidos evita su acumulación y riesgos tales como proliferación de plagas, malos olores y contaminación. Con el propósito de evitar contaminación en las diferentes áreas del restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar- PAE se implementará procedimientos necesarios para garantizar una eficiente labor de recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y clasificación de los residuos sólidos que se originan en las actividades que se realizan dentro del restaurante escolar. El Programa de residuos sólidos también contribuye a mejorar la calidad del medio ambiente, a través del reciclaje de las basuras, facilitando su disposición final.

2. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para el control de los riesgos de contaminación y proliferación de microorganismos como también la presencia y refugio de plagas que puedan deteriorar los alimentos y por ende la salud de los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dar a conocer la correcta disposición de los residuos sólidos, evitando así la generación de factores que contribuyen a la contaminación de los productos alimenticios aplicando procedimientos de reciclaje.
- Conocer el manejo adecuado de los diferentes recipientes utilizados para la recolección y almacenamiento de residuos sólidos.
- Llevar a cabo un control efectivo, que garantice la correcta disposición y el buen manejo de los diferentes residuos sólidos.
- Verificar la adecuada disposición de los residuos sólidos para que no constituya un riesgo para la salud.
- Sensibilizar al personal sobre el impacto ambiental que se puede producir por el adecuado o inadecuado manejo de los residuos sólidos.
- Constituir una fuente de consulta permanente y actualizada que garantice el correcto funcionamiento del programa de manejo de residuos sólidos.

3. ALCANCE

El programa aplica para todos los restaurantes escolares del PAE con modalidad preparada en sitio de las instituciones educativas del municipio de Bucaramanga adjudicadas a la UT NUTRIPAE 25

4. RESPONSABLES

Manipuladora de alimentos, Supervisores y Coordinadora General.

5. DEFINICIONES

- **BASURA:** Hace parte del tipo de residuos no reciclable y contempla aquellos residuos que se originan durante las actividades de aseo (barredura, tierra, papel higiénico, etc.).
- **DESECHO:** Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

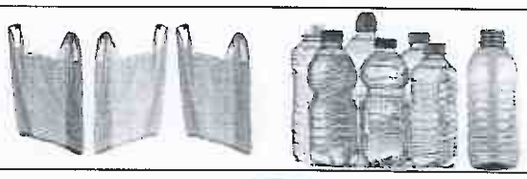
- **DESPERDICIO:** Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.
- **DISPOSICIÓN FINAL:** Es la última alternativa (y la menos deseada) dentro del manejo integral de los residuos, destinada a aquellos que no pueden aprovecharse.
- **INFESTACIÓN:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **RECICLAJE:** Separar, recoger, clasificar y almacenar las basuras para ser incorporadas como materias primas. Por ejemplo: industria de papel, industria de vidrio, industria de caucho.
- **RESIDUO:** Cualquier tipo de material que se genere por la actividad humana y que está destinado a ser desechado y que no representa una utilidad o un valor económico para el dueño. Es un subproducto que podría adquirir valor en sí mismo a través de prácticas como el reciclaje.
- **RESIDUO SÓLIDO**: Cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo para quien lo genera y por lo tanto lo descarta.
- **RESIDUO NO RECICLABLE:** Son todos aquellos que no pueden ser transformados en nuevos productos y requieren de un tratamiento especial para su disposición final.
- **RESIDUO BIODEGRADABLE:** Son todos aquellos que por naturaleza tienen la capacidad de fermentar y ocasionan procesos de descomposición y pueden convertirse en un riesgo para la salud de quien los manipulan. Aunque la naturaleza los puede aprovechar, como parte del ciclo natural de la vida, cuando se acumulan, posibilitan la multiplicación de microbios y plagas, convirtiéndose además en potenciales fuentes de contaminación de aire, agua y suelo (plantas y animales).
- **SEPARACIÓN EN LA FUENTE**: Es la operación que realiza el generador de los residuos para seleccionarlos y almacenarlos en recipientes previamente establecidos según su tipo o clasificación.
- **TIPO DE RESIDUO:** se clasifican de la siguiente manera: No reciclables (inorgánico), Biodegradable (orgánicos), Reciclable (Cartón y Plástico limpio) y Residuos líquido.

6. ASPECTOS GENERALES

DINÁMICA DE LA GENERACIÓN DE RESIDUOS: en el restaurante escolar se realizó el proceso de caracterización de los residuos generados; dicho proceso consistió en la identificación y clasificación de cada tipo de material. A partir de los resultados obtenidos se logró identificar la composición y características de los residuos comunes que se generan en el restaurante escolar.

En la siguiente tabla se presentan los diferentes tipos de residuos sólidos generados en el restaurante escolar, con su respectiva ilustración. Con el objetivo de facilitar la identificación por parte del personal manipulador de alimentos de cada tipo de material y por lo tanto la eficiente separación en la fuente.

TIPO DE MATERIAL O RESIDUO SÓLIDO	ILUSTRACIÓN
COMUNES APROVECHABLE	
PAPEL	
CARTÓN	

PLÁSTICO	
Biodegradable (Orgánicos)	
COMUNES NO APROVECHABLE	
Residuos no aprovechables	

La separación de los tipos de residuos manejará la siguiente nomenclatura de colores:



TIPOS DE RESIDUOS	DESCRIPCIÓN	RECIPIENTES DE SEPARACIÓN
RESIDUOS APROVECHABLES	Plástico, cartón, vidrio, papel, metales.	Blanca – Bolsa Blanca
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES	Restos de comida, desechos agrícolas	Verde – Bolsa Verde
RESIDUOS NO APROVECHABLES	Papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados, tapabocas desechables y guantes quirúrgicos.	Negra – Bolsa Negra

Nota 1.: La inadecuada disposición de los residuos por parte de los titulares de derecho del PAE no es responsabilidad del personal manipulador de alimentos ni de la empresa operadora del PAE.
Nota 2.: Por la actividad a realizar si en caso de generarse residuos Tipo aprovechables se arrojara a el punto ecológico de la Institución.

La infraestructura e implementos necesarios para la separación, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos son los siguientes:

- **Características de los recipientes para la separación**: Los recipientes para almacenamiento temporal de los residuos deben estar debidamente rotulados, identificados y ubicados lejos del punto de almacenamiento temporal. Se utilizan dos tipos de recipientes o empaques:

  - **Reutilizables:** Son las canecas, papeleras o recipientes plásticos que están ubicados donde se generan los residuos. Estos recipientes garantizan la seguridad y funcionalidad durante la recolección y deben cumplir con las siguientes características:

- Su construcción debe facilitar el manejo durante la recolección y transporte.
- Deben estar construidos en material impermeable y de fácil limpieza.
- Deben contar con tapa con buen ajuste que no se convierta en una fuente de generación de olores, contaminación ambiental y presencia de plagas.
- Capacidad suficiente de acuerdo con las cantidades de residuos generadas.
- Impermeables para evitar el riesgo de contaminación por humedad o por riego del contenido líquido hacia el exterior de estos.

- **Desechables:** Son las bolsas plásticas que contienen los residuos generados. Estos proporcionan mayor seguridad, higiene y facilidad en el proceso de recolección y evitan el contacto directo del operario con los residuos que contienen los recipientes. Deben cumplir con las siguientes características:

  - Su resistencia deberá soportar la manipulación y la tensión ejercida por los residuos contenidos.
  - Capacidad suficiente de acuerdo con las necesidades. Deben utilizarse las bolsas de colores antes mencionadas (no usar bolsas transparentes).
  - Las bolsas deben estar bien cerradas con nudo al momento de transportarlas y almacenarlas

➢ **Disposición de los desperdicios generados por los beneficiarios**: se dispondrá de un recipiente plástico que se encuentra estandarizado de acuerdo con la capacidad de almacenamiento en kilogramos, debidamente rotulado, en el cual los beneficiarios harán disposición de los alimentos que queden en el plato (sólidos y líquidos). Al terminar el servicio, el personal manipulador realizará la toma de la cantidad de desperdicios generados en Kilogramos y lo registrará en el **FDGB-02. FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

➢ **Lugar de almacenamiento**: Para el almacenamiento de los residuos, se podrá contar con áreas internas o externas de almacenamiento para la recolección parcial de los residuos. Estos se retiran de cada área del restaurante escolar de acuerdo con la necesidad, en donde se almacenan en la zona de disposición final propia de la institución educativa. Las áreas de almacenamiento temporal cumplirán, cuando aplique, con los siguientes requisitos:

- En lo posible, deben estar ubicadas en zonas ventiladas.
- Deben estar señalizadas.
- Estas deben mantenerse limpias y en orden.

➢ **Transporte**: La movilización de los residuos dentro del restaurante escolar, se realizará de forma que no propicie la contaminación de las áreas o alimentos.

➢ **Disposición final de los residuos generados**:

- Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos disponer de los residuos generados por los diferentes procesos, en recipientes plásticos y lugares específicos para el almacenamiento.
- Diariamente o cada vez que se requiera, los residuos serán retirados del restaurante escolar hasta la zona de disposición final esperando la recolección por la empresa municipal de aseo.
- En el caso de la zona rural los residuos generados tendrán como disposición final el centro de acondicionamiento definido por la institución junto con los residuos de la institución.
- Disposición final de los residuos generados de los alimentos preparados y no consumidos (descomide) por los beneficiarios:
  - ❖ Diariamente, los residuos serán retirados del restaurante escolar por personal autorizado por las sedes educativas para esta actividad. Cuyo destino final será alimentación animal.

Normas de manejo de los residuos:

- Los recipientes para cada desecho se deben manipular con precaución para evitar riesgos de contaminación.
- Los recipientes destinados para la recolección de los residuos no deben utilizarse para el almacenamiento de alimentos.
- No arrastrar las canecas y bolsas de basura por el suelo, ya que pueden romperse durante su transporte y contaminar las áreas de almacenamiento.
- En caso de recoger vidrios rotos, emplee recogedor y escoba.
- Mantener tapados o con nudo según el caso, estos recipientes para evitar la propagación de olores y la presencia e infestación de plagas.
- Deben estar nivelados para evitar que se caigan y se riegue su contenido.

- Las actividades de inspección de residuos sólidos serán realizadas por el personal manipulador de alimentos al finalizar la jornada laboral y registrada en el **FCMPS-01 FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS**, y verificadas por el supervisor

PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS:

TIPO DE RESIDUOS	RECIPIENTE	FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN INTERNA	RESPONSABLE DE RECOLECCIÓN INTERNA	FRECUENCIA PARA RECOLECCIÓN EXTERNA	RESPONSABLE DE RECOLECCIÓN EXTERNA
Residuos no aprovechables	Caneca con Bolsa de color **Negro**	Cada vez que sea necesario y al final de la jornada.	Personal manipulador de alimentos	Frecuencia definida por la empresa de aseo de Bucaramanga EMAB	INSTITUCIÓN EDUCATIVA
Residuos orgánico-aprovechables	Caneca con Bolsa de color **Verde**	Cada vez que sea necesario y al final de la jornada.	Personal manipulador de alimentos	Frecuencia definida por la empresa de aseo de Bucaramanga EMAB	
Residuos aprovechables (Cartón, papel, plástico limpio)	Caneca con Bolsa de color **Blanco**	Cada vez que sea necesario y al final de la jornada.	Personal manipulador de alimentos	Frecuencia definida por la empresa de reciclaje de Bucaramanga	

7. IMPACTO AMBIENTAL

➢ Los aspectos e impactos que se generan por el manejo de los residuos sólidos generados se describen a continuación:

ACCIÓN	MATRIZ DE IMPACTO AMBIENTAL DE RESIDUOS SÓLIDOS								
	Riesgo de	Desechos sólidos esparcid	Ruido	Emisión de gases	Riesgo de accident	Degradación estética del ambiente	Acumulación de desecho	Vectores de enfermed	Descontento de població
1. Manejo de los desechos en la fuente de generación.						X	X	X	
2. Traslado de los desechos recuperables al centro de transferencia.		X		X	X	X			X
3. Descarga y carga de los desechos recuperables en el centro de acopio.		X	X		X	X			X
4. Clasificación de los desechos recuperables en el centro de acopio.		X			X	X	X		X
5. Almacenamiento de los desechos recuperables en el centro de acopio	X	X				X	X	X	X
6. Carga de los vehículos de recolección en el centro de acopio		X	X	X	X	X			X

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

ACCIÓN	MATRIZ DE IMPACTO AMBIENTAL DE RESIDUOS SÓLIDOS									
	Riesgo de	Desechos sólidos esparcid	Ruido	Emisión de gases	Riesgo de accident	Degradación estética del ambiente	Acumulación de desecho	Vectores de enfermed	Descontento de població	
7. Transporte de los desechos recuperables del centro de acopio a las industrias recicladoras		X		X	X	X			X	

***Nota**: En la matriz se marca con una X los casilleros donde se supone que hay impacto significativo.*

La estrategia que se propone está destinada a reducir los impactos ambientales negativo que procedente de un proceso de almacenamiento, ensamble, utilización, consumo o limpieza, los cuales tiene como destino ser desechado y ocasionan:

- Aumento de olores ofensivos.
- Generación de vectores.
- Contaminación del suelo y de las aguas superficiales y subterráneas.
- Reducir la capacidad del relleno sanitario.

Acciones para reducir los impactos ambientales negativos:

- Capacitar en la correcta disposición de residuos reciclables y no reciclables al personal manipulador de alimentos.
- Comprar productos biodegradables.
- Evitar comprar productos sobre envasados o que generan muchos residuos.
- Comprar a granel jabón líquido para ser reenvasado en empaque individual.
- Reutilizar aquellos residuos que puedan ser usados nuevamente en su forma original, como reutilización de envases para productos químicos, hojas de papel y cajas de cartón.

Algunas recomendaciones para disminuir el impacto ambiental son:

- Evitar que los residuos sólidos y residuos líquidos se vayan por el alcantarillado.
- Comprar productos biodegradables.

8. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

Los procedimientos para llevar a cabo el manejo de residuos sólidos, en cada una de las áreas y procesos, se encuentran establecidos en los anexos a este procedimiento.

En el numeral 6. ASPECTOS GENERALES, también se establecen parámetros y procedimientos sencillos relacionados con esta actividad.

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013 (Capítulo VI)
- Resolución 335 de 2021.

10. ANEXOS

- **FCMPS-01** FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS
- **FDGB-02.** FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

PROGRAMA DE RESIDUOS LIQUIDOS

1. INTRODUCCIÓN

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 las instituciones educativas disponen de sistemas de alcantarillado adecuado para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

2. OBJETIVO

Establecer los lineamientos de manejo adecuado de los residuos líquidos generados de los procesos operativos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para evitar generar inconvenientes en el funcionamiento de las redes de alcantarillado, de igual forma disminuir el impacto negativo ambiental que puede provocar su vertimiento en las aguas servidas.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los tipos de residuos líquidos generados en los procesos del PAE y su impacto en el medio ambiente.
- Definir los procedimientos para el manejo adecuado de residuos líquidos para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos y el medio ambiente.
- Dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en cuanto a la implementación de un programa de manejo y disposición de residuos líquidos.
- Llevar a cabo un control efectivo, que garantice la correcta disposición y el buen manejo de los diferentes residuos líquidos.
- Verificar la adecuada disposición de los residuos sólidos para que no constituya un riesgo para la salud.
- Sensibilizar al personal sobre el impacto ambiental que se puede producir por el adecuado o inadecuado manejo de los residuos líquidos.
- Constituir una fuente de consulta permanente y actualizada que garantice el correcto funcionamiento del programa de manejo de residuos líquidos.

3. ALCANCE

El programa aplica para todos los restaurantes escolares del PAE con modalidad preparada en sitio de las instituciones educativas del municipio de Bucaramanga adjudicadas a la UT NUTRIPAE 25

4. RESPONSABLES

Manipuladora de alimentos, Supervisores y Coordinadora General.

5. DEFINICIONES

- **MANTENIMIENTO:** conjunto de actividades llevadas a cabo para mantener un bien en condiciones adecuadas.
- **RED DE ALCANTARILLADO:** sistema de estructuras y tuberías usadas para el transporte de aguas residuales o servidas (alcantarillado sanitario) o aguas de lluvia (alcantarillado pluvial) desde el lugar en que se generan hasta el sitio en que se vierten a cauce o se tratan.

- **RESIDUO:** Cualquier tipo de material que se genere por la actividad humana y que está destinado a ser desechado y que no representa una utilidad o un valor económico para el dueño. Es un subproducto que podría adquirir valor en sí mismo a través de prácticas como el reciclaje.
- **RESIDUO LÍQUIDO:** Efluente residual evacuado desde las instalaciones de un establecimiento productivo o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores.
- **SEGUIMIENTO:** verificar, supervisar, observar de forma crítica o registrar el progreso de una actividad, acción o sistema, en forma regular a fin de identificar cambios.
- **TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE:** sistema de estructura u otro material para almacenamiento de agua potable.

6. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

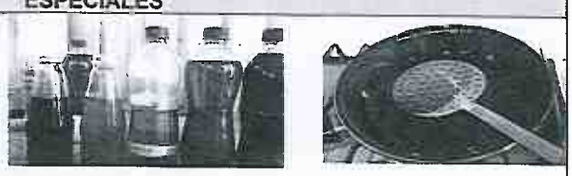
6.1. CARACTERIZACIÓN DE ACUERDO CON LA FUENTE GENERADORA:

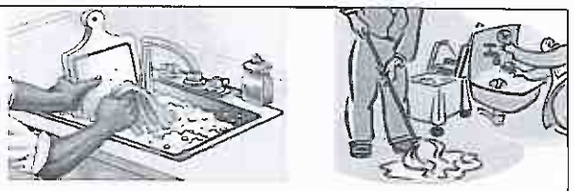
- **Domésticos:** generados en asentamientos poblacionales, residencias, escuelas, instalaciones turísticas, edificios residenciales, centros comerciales e instalaciones sanitarias de las industrias, que se componen fundamentalmente de desperdicios humanos.
- **Industriales**: aguas resultantes de la actividad manufacturera, la industria extractiva y el procesamiento de los productos de la actividad agropecuaria.
- **Agropecuarios:** aguas residuales generadas en las instalaciones agropecuarias, (centros porcinos, vaquerías, granjas avícolas, producciones agrícolas).
- **Municipales**: combinación de aguas residuales provenientes de residencias edificios públicos, establecimientos comerciales, sistemas de drenaje pluvial y algunas industrias.

Los residuos líquidos se clasifican por su composición física (contenido de sólidos), química (materia orgánica, inorgánica y gases) y bilógica (plantas, animales, algas, hongos, protozoos).

Los contaminantes de mayor importancia en ellos son: sólidos en suspensión y disueltos, materia orgánica biodegradable y no biodegradable, organismos patógenos, nutrientes, metales pesados, hidrocarburos y contaminantes orgánicos persistentes.

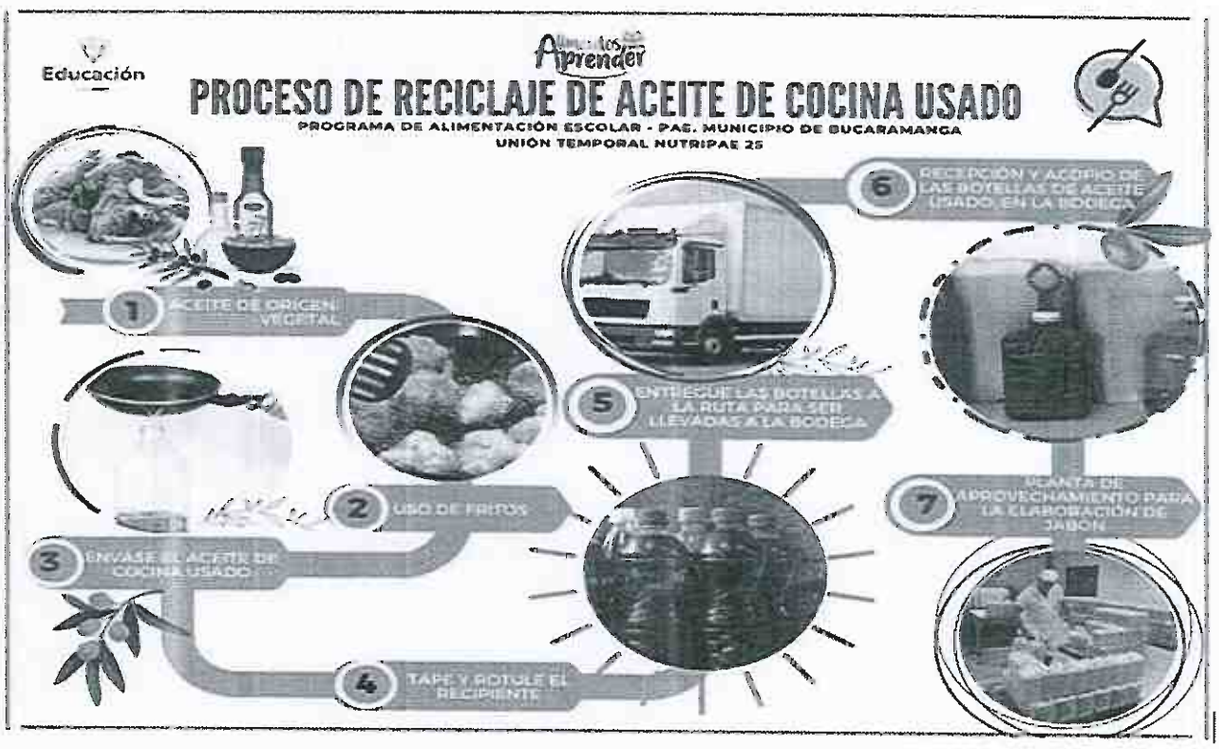
En la siguiente tabla se presenta los diferentes tipos de residuos líquidos generados en el restaurante escolar, con su respectiva ilustración. Con el objetivo de facilitar la identificación por parte del personal manipulador de alimentos de cada tipo y por lo tanto el eficiente manejo.

TIPO DE MATERIAL O RESIDUO	ILUSTRACIÓN
ESPECIALES	
ACEITE QUEMADO	

AGUAS RESIDUALES QUE SE ORIGINAN DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, EL ASEO Y LA DESINFECCIÓN	

Los residuos líquidos que se generan en el restaurante escolar son:

Residuos líquidos	Recipiente de almacenamiento	Disposición final
Aguas residuales que se originan de la preparación de alimentos, el aseo y desinfección.	Alcantarillado municipal.	Descargadas a un curso de agua.
Aceite quemado	Recipiente plástico herméticamente tapado - identificado.	Empresas recolectoras autorizadas por la ley



7. IMPACTO AMBIENTAL

Los impactos ambientales de los principales constituyentes de los residuos líquidos se resumen a continuación:

- Los altos niveles de demanda bioquímica de oxígeno en las aguas naturales, como resultado de las descargas de residuales ricos en materia orgánica, llevan al decrecimiento del oxígeno disuelto y al desarrollo de condiciones séticas, frecuentemente causa la muerte de la biota acuática.
- Las grasas y aceites causan problemas en el funcionamiento de las redes de alcantarillado y planta de tratamiento. Cuanto flotan en la superficie de las aguas receptoras interfieren con la aireación natural, pueden ser tóxicas a ciertas especies de peces y de vida acuática, crean peligro de fuego cuando están en suficiente cantidad en el agua, destruyen la vegetación a lo largo de la orilla de los cuerpos receptores y reducen los usos recreativos.
- La temperatura tiene gran influencia en los procesos químicos y biológicos en las aguas superficiales, especialmente en los niveles de oxígeno, fotosíntesis y producción de algas, así como la biota acuática, particularmente de los pesos.
- La acidez del agua, medida como pH, afecta el balance químico y ecológico de los cuerpos receptores y es un factor limitante para ciertos usos de agua.
- El exceso de nutrientes puede causar eutrofización en las aguas naturales.
- Altas concentraciones de nitratos en el agua para consumo son tóxicas para los niños menores de 6 meses de edad.
- Las descargas de residuales líquidos provenientes de asentamientos humanos e instalaciones pecuarias transportan una variedad de organismos patógenos como bacterias, virus, helmintos y protozoos, que son causa de numerosas enfermedades y muertes en los países en desarrollo.
- Los efluentes con altas concentraciones de sólidos disueltos crean problemas de incrustación y corrosión en los sistemas de conducción y causan importantes afectaciones si se descargan al alcantarillado público o se reúsan.
- Los sólidos suspendidos pueden afectar significativamente el uso del agua, estos limitan la penetración de la luz y la vida útil del reservorio, dañan el hábitat de los bentos al generar condiciones anaerobias en el fondo de los lagos, ríos y mares y afectan la vida acuática, desde el fitoplancton hasta los peces.
- Los compuestos orgánicos volátiles liberados a la atmósfera pueden implicar riesgos para la salud pública, condicen a la formación de oxidantes fotoquímicos y pueden afectar la salud de los trabajadores de los sistemas de alcantarillado y de las plantas de tratamiento de residuales líquidos.
- El impacto de los residuos industriales, en específico aquel que contienen metales pesados y sustancias químicas orgánicas, es particularmente severo, debido a la persistencia de estos contaminantes, a sus efectos dañinos a bajas concentraciones y a su capacidad para entrar en la cadena alimentaria.

8. IMPACTOS PARA MANEJAR

Los aspectos e impactos que se generan por el manejo de estas actividades dentro de la ejecución del PAE, se describe a continuación:

MATRIZ DE IMPACTO AMBIENTAL DE RESIDUOS LÍQUIDOS				
ÁREA	ACTIVIDAD	ASPECTO	IMPACTO	CLASIFICACIÓN DEL IMPACTO
Restaurante Escolar	Limpieza y desinfección	Generación de residuos líquidos (doméstico)	Contaminación del suelo	Bajo
			Impacto visual	Bajo
			Olores ofensivos	Bajo
			Afectación en la salud humana	Bajo
		Consumo de agua	Agotamiento del recurso natural	Bajo
			Afectación en la salud humana	Bajo
	Preparación de alimentos	Generación de residuos líquidos: agua de descongelación	Contaminación del suelo	Bajo
			Impacto visual	Bajo
			Olores ofensivos	Bajo
			Afectación en la salud humana	Bajo
			Contaminación del suelo	Bajo

MATRIZ DE IMPACTO AMBIENTAL DE RESIDUOS LÍQUIDOS				
ÁREA	ACTIVIDAD	ASPECTO	IMPACTO	CLASIFICACIÓN DEL IMPACTO
		Generación de residuos líquidos: aceite quemado	Impacto visual	Bajo

Algunas recomendaciones para disminuir el impacto ambiental son: Evitar que los residuos sólidos y residuos de aceite se vayan por el alcantarillado.

9. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

9.1. PARA LAS AGUAS RESIDUALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Las aguas procedentes de los procesos de limpieza y desinfección se desechan a través de la red de alcantarillado.

9.2. PARA LAS AGUAS DE DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS: Estas se desechan a través de los desagües (sifones) de cada lugar, que se encuentran en buen estado y conectados al sistema de alcantarillado de la ciudad.

9.3. PARA EL ACEITE QUEMADO: Estas se depositan en el recipiente debidamente identificado con la leyenda **"RESIDUO LÍQUIDO – ACEITE USADO"**, cuando se encuentre lleno el personal de bodega lo retira del restaurante escolar y lo entrega al jefe de bodega, este a su vez le informará a la coordinadora general para que programe a la empresa destinada a la recolección de aceites usados, autorizada para el tratamiento del residuo generado. Se solicita a la empresa un soporte de entrega o recibido del residuo.

10. SEGUIMIENTO

El seguimiento a las operaciones de manejo de residuos incluye el mantenimiento de las redes internas de desagüe, llevado a cabo de la siguiente manera:

- Con una periodicidad de dos veces por semana, los miércoles y viernes, al finalizar la jornada laboral se vierte agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos) con el fin de evitar el taponamiento de estas por acúmulos de residuos grasos, aceites y sólidos. La actividad la realiza el personal manipulador de alimentos y la registra en el formato **FCMPS-01 FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS** y es verificada por el supervisor.
- El seguimiento a los residuos del aceite se registra en el formato **FDGB-02. FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

En caso de detectar algún tipo de obstrucción en las tuberías de desagüe, el personal manipulador de alimentos reporta al supervisor que a su vez informa de manera escrita a la institución educativa para llevar a cabo las acciones pertinentes, en caso de que el mal funcionamiento de desagües sea ocasionado por un daño en la red de alcantarillado por fuera de la institución educativa, debe ser reportado al equipo de supervisión PAE.

11. ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

Las acciones correctivas y preventivas son inherentes a la correcta ejecución de todo el plan de saneamiento.

12. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013 (Capítulo VI)
- Resolución 335 de 2021.

13. ANEXOS

- **FCMPS-01** FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS
- **FDGB-02.** FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

8862

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCION EDUCATIVA:		MES:	

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos																									
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos																									
Licuadora / Estufas																									
Mesones / Mesas / Sillas																									
Equipos de medición de masa (gramera bascula)																									
Canecas de basura																									
Baños y Vestier																									
Canastillas y Estibas																									
Pisos																									
Trapero / Escoba / Recogedor																									
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas																									
Refrigerador / Congelador																									
Extractor																									
Estanterias																									
Lamparas/ Angeos																									
Trampa de grasa																									
MENSUAL																									
Techos																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables																									
Residuos Aprovechables																									
Residuos no aprovechables																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas																									
Excremento u orina señales de presencia de plagas																									
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR																									
COLOR																									
SABOR																									
Agua hervida																									

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:	
REALIZADO POR:	CARGO:
VERIFICADO POR:	CARGO:

5863

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025
INSTITUCION EDUCATIVA:		MES

No.	FECHA	MENÙ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

REALIZADO POR:		CARGO:	
VERIFICADO POR:		CARGO:	

5864

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25

INSTITUCION EDUCATIVA:		MES		AÑO	2025

			RESIDUOS SOLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE LyD (Limpieza de sifones) marcar con una X
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

REALIZADO POR:		
VERIFICADO POR:		

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO	PSB – PCIP
		VERSION	1
	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	PAGINA	
		pág. 1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

1. INTRODUCCIÓN

El manejo y control adecuado de plagas en una institución educativa beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar es de gran importancia en la seguridad y vida útil de los alimentos, debido a que si se asegura la ausencia de plagas se evita una amenaza de contaminación, deterioro de la calidad y aumento de la transmisión de enfermedades por medio de los alimentos.

2. OBJETIVO

Establecer los lineamientos de control para mantener un ambiente libre de insectos y roedores, contribuyendo al mejoramiento de las condiciones sanitarias de las locaciones y de los procesos, y por ende obtener un producto más seguro e inocuo para los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las unidades de servicio.

2.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Proporcionar las herramientas necesarias para el desarrollo adecuado de las operaciones de prevención y eliminación de plagas y así lograr la protección de alimentos, instalaciones y personal.
- Identificar los tipos de plagas que pueden tener incidencia y prevalencia.
- Llevar a cabo una inspección minuciosa de la existencia de plagas.
- Adquirir altos niveles sanitarios en beneficio de la industria y los titulares de derecho del PAE.
- Implementar las medidas higiénicas específicas en el Programa de Limpieza y Desinfección con el fin de evitar focos de insalubridad producto de plagas.

3. ALCANCE

El programa aplica para las unidades de servicio de las instituciones educativas con modalidad preparada en sitio del municipio de Bucaramanga adjudicadas a la UT NUTRIPAE 25.

4. RESPONSABLES

Manipuladoras de alimentos, Supervisores, Auxiliares de bodega y Coordinadora General.

5. DEFINICIONES

- **ASPERSIÓN:** Método utilizado para aplicaciones de superficies efecto residual, con equipo manual apropiado para fumigaciones contra insectos rastreros, en áreas donde la fumigación tenga que ser localizada como sifones y rincones.
- **CEBO:** Preparación de plaguicida y sustancia comestible que se usa para controlar plagas. La mayoría de las veces se usa para controlar roedores y ocasionalmente para erradicar ciertos insectos. A veces, los rodenticidas altamente tóxicos usados en los cebos incluyen atrayentes o material alimenticio atractivo que contiene plaguicida. Se ubica en el lugar frecuentado por la plaga.
- **CONTROL DE PLAGAS:** Son todas las acciones de saneamiento ambiental que buscan reducir o eliminar la supervivencia y reproducción de especies nocivas.
- **CONTROL FÍSICO:** Acciones de tipo mecánico, manual o físico encaminadas al control de plagas tales como: trampas y golpes.
- **CONTROL QUÍMICO:** Para este control se utilizan diferentes sustancias para erradicar algún tipo de plaga, como: cebos los cuales son muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.
- **DESINFESTACIÓN:** Es el tratamiento físico, químico y/o biológico aplicado a las áreas componentes de la empresa y sus alrededores, para la eliminación de las plagas que pudieran encontrarse.
- **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.

- **FICHA TÉCNICA:** Utilizada para identificar las características químicas y físicas de cualquier producto, que a su vez contempla las especificaciones de uso, precaución y antídoto en casos de intoxicación. Se constituye en una herramienta fundamental a la hora de realizar e implementar un control integral de plagas.
- **FOCOS DE PLAGAS:** Lugares o espacios donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga como: roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud del hombre.
- **FUMIGACIÓN:** En términos generales se entiende a la acción de liberar un producto tóxico llamado fumigante, de tal manera que ataque el organismo deseado y lo elimine.
- **FUMIGANTE:** Sustancia química que a temperatura y presión determinada resulta letal para el insecto.
- **INFESTACIÓN:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **INSECTOS:** Animales de la clase de artrópodos que se caracterizan por tener el cuerpo dividido en cabeza, tórax y abdomen, y algunos pueden tener alas como es el caso de la mosca y la cucaracha, que se posan sobre los alimentos y los contaminan con sus regurgitaciones (vomito) y materias fecales contaminándolos con gérmenes patógenos.
- **PLAGA:** Conjunto de organismos vivos que pueden causar una infestación o daño en productos y sobre todo alimentos.
- **PLAGUICIDA:** Son 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:** Orden de mamíferos caracterizados por poseer un único par de dientes incisivos de gran tamaño, de crecimiento continuo; son generalmente de pequeña envergadura, con el cuerpo cubierto de pelo y vegetarianos. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento señal de su presencia. Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y cloacas, constituyendo así un importante foco de infección.
- **SEÑALES DE INFESTACIÓN:** Huellas y excrementos que sirven para determinar la presencia o ausencia de plagas en un establecimiento determinado.

Caracterización de las plagas:

En general las plagas urbanas se pueden clasificar como:

- ✓ Salud Pública – Vectores: Cuando son habituales vectores de enfermedades y/o portadores de gérmenes patógenos, (roedores, moscas, mosquitos, cucarachas, pulgas, piojos) o cuando son parásitos internos o externos de los seres humanos.
- ✓ Industriales: De productos almacenados o actividades agrarias como producción de alimentos o comunes de jardines y zonas verdes.
- ✓ Circunstanciales: Murciélagos, palomas, arañas, escorpiones, víboras y fauna salvaje que coinciden con lugares rurales o cercas de Ecosistemas naturales, al estar en una zona provista de buena vegetación (Zona rural).

Las plagas más comunes las cuales pueden tener incidencia y prevalencia son:

- Roedores: Tales como las ratas y ratones.
- Insectos: Como moscas, cucarachas, avispas, abejas, hormigas y posibilidad de insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, los gorgojos).

TIPO DE PLAGA	ILUSTRACIÓN
Roedores	
Insectos	

Tipos de control de plagas:

- Inspección visual: es un control preventivo tanto para la presencia de plagas (insectos y roedores) como para evidencia reciente de infestación (excrementos, marcas de mordidas y material de los nidos). La inspección visual se realiza de forma rutinaria e incluye observaciones en todas las áreas del restaurante escolar (embalaje, almacenamiento…).
- Orden, limpieza y manejo de desechos: al contar con un ambiente ordenado y limpio sin restos de alimentos y una correcta disposición de los desechos, se está evitando la invitación al ingreso de las plagas.
- Aplicación de compuestos químicos: Básicamente las actividades de control químico se hacen en las instituciones educativas donde se lleva a cabo la atención de la modalidad ración preparada en sitio, se realiza a través de productos, cuya función primordial es eliminar y crear una acción residual (protección temporal), que produce una repulsión de los insectos tanto rastreros como voladores.

6. MEDIDAS DE CONTROL QUÍMICO

Se refiere a la eliminación de las plagas. Una vez que los tipos de control de plagas anteriores han sido puestos en práctica, y han sido sobrepasados, entonces es necesario tener listo un plan de contingencia o eliminación, con el fin de asegurarse que cualquier plaga que entre pueda ser destruida. Es conveniente tener en cuenta algunos conceptos cuando se plantea la necesidad de emplear productos químicos (plaguicidas):

- Los productos que se emplean deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.
- Los procesos de fumigación, desinsectación y desratización serán realizados por personal técnico de la empresa certificada de control de plagas.
- Tener a disposición las fichas técnicas de los productos aplicados para el control de plagas.
- En caso de presentarse la utilización de productos químicos registrarse la actividad y reposar en la Institución certificado de la actividad realizada.
- Mantener un plan de educación sanitaria y difusión entre todos los manipuladores.

Cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos. No se permite el uso de insecticidas residuales dentro de los restaurantes. Por lo cual, como medida correctiva se aplicará cebos y líquidos por aspersión no tóxicos y permitidos por salud pública, con el objetivo de evitar la entrada de las plagas mediante la aplicación del producto

7. EMPRESA ENCARGADA DE REALIZAR EL CONTROL DE PLAGAS:

Las jornadas de fumigación y desratización se realizan a través de un proveedor de servicios certificado, el cual es: **COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE - SANPLASS con Nit 63.340.691-7.** El personal técnico debe cumplir con el protocolo de bioseguridad establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, para el ingreso a las instituciones educativas.

Nota 1.: La empresa encargada de prestación del servicio de control de plagas está sujeta a ser cambiada.
Nota 2: La empresa encargada de prestación del servicio de control de plagas antes de realizar cualquier servicio, deberá llegar a la coordinación la documentación solicitada por la UT NUTRIPAE 25.

8. PERIODICIDAD Y MÉTODOS DE APLICACIÓN

Se realizará una jornada de fumigación dos veces al año de acuerdo con el cronograma para el periodo del año 2025. Sin embargo, si en alguna Institución presenta presencia de vectores se realiza el respectivo control. Así mismo, con la revisión del formato diario se determinará la necesidad de una fumigación adicional.

Compuestos Químicos: Se anexa documentos allegados por la EMPRESA ORION DEL ORIENTE *"Rotación de Insecticidas para el año 2025" "Metodología y protocolo para Fumigación" y "Metodología y protocolo para desratización"*

9. ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN

En caso de identificarse presencia de plagas al interior del restaurante escolar, el personal manipulador de alimentos informará al supervisor logístico de manera inmediata para que solicite a coordinación general un refuerzo de acuerdo con la plaga identificada. Diariamente al inicio de la jornada el manipulador de alimentos realiza inspección visual de la existencia de plagas dentro del restaurante escolar, registrando lo observado en el formato **FPSBPS-01 FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS**

10. IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS

- El programa de limpieza y desinfección que contempla la higiene, en conjunto con el programa de residuos y el mantenimiento de las instalaciones debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas como se describió en las acciones preventivas.

- El mantenimiento de la infraestructura, requerido para garantizar las condiciones de aislamiento para presencia de vectores se socializará a través de carta de gestión al Rector de la Institución Educativa y a la Secretaría de Educación de la entidad para que se efectúen los arreglos y/o adecuaciones necesarias para garantizar la prevención de infestación por vectores.

- En cuanto a higiene se realizará la implementación del programa de limpieza y desinfección, enfocándose en la desinfección de las paredes, mesones, pisos y techos activando de esta manera la primera fase de control; con el fin de ahuyentar las plagas por medio del olor de los desinfectantes y retiro adecuado de los residuos sólidos y líquidos, evitándose estancamientos de agua y demás actividades que se describieron en las medidas de control ambiental.

- En caso de observarse presencia de animales o plagas que no requieran productos químicos se realizaran acciones o actividades que se definirán como preventivas, o empleando medidas de control biológico como se indicara a continuación en forma de ejemplo:

Plaga	Medidas preventivas	Acción o actividad para realizar
Moscas	Física	Se realizará gestión ante la entidad y rector para la correspondiente instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas
	Biológica	Ambientación en aspersión de solución de limón o vinagre
Mosquitos	Física	Evitar estancamiento de agua
Cucarachas	Física	Se realizará gestión ante la entidad y rector para el correspondiente Cambio de rejillas por anti cucarachas y colocación de tapas plásticas que cubra el sifónes
Hormigas	Física	Adicionarles agua caliente, en las madrigueras y directo sobre las que observe
Palomillas	Física	Se realizará gestión ante la entidad y rector para la correspondiente instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas
Avispas	Física	Se realizará gestión ante la entidad y rector para la correspondiente instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas
Arañas	Física	Limpiar techos con cepillo baja telaraña
	Biológica	Ambientación en aspersión de solución de limón o vinagre
Roedores	Físico	Se realizará gestión ante la entidad y rector para la correspondiente colocación de aditamento (laminas o cauchos) entre el espacio del piso con la puerta, cubrir las ventanas y aberturas con angeo bien ajustado y colocar, trampas plásticas caseras
Murciélago	Físico	Se realizará gestión ante la entidad y rector para la correspondiente instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas
Aves	Físico	Se realizará gestión ante la entidad y rector para la correspondiente instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas
Ranas y sapos	Físico	Se realizará gestión ante la entidad y rector para la correspondiente colocación de aditamento (laminas o cauchos) entre el espacio del piso con la puerta, cubrir las ventanas y aberturas con angeo bien ajustado, retirar con ayuda de escoba y recogedor o manualmente con una bolsa
	Biológico	Aplicar en la piel del vector agua mezclada con sal, o rociar en forma aspersión jugo de limón
Serpientes	Físico	Se realizará gestión ante la entidad y rector para la correspondiente colocación de aditamento (laminas o cauchos) entre el espacio del piso con la puerta, cubrir las ventanas y aberturas con angeo bien ajustado, retirar con ayuda de escoba y recogedor.

Observación: Tener en cuenta que la adecuación o mantenimiento de angeos o mallas se realizarán a la necesidad por parte del OPERADOR o INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

11. IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDA CORRECTIVA (APLICACIÓN DE PRODUCTOS)

Una vez conocido el tipo de plagas que hay que controlar y esta no haya sido ahuyentada, se procede a proyectar la aplicación de productos de acuerdo con la ficha técnica de cada producto. La aplicación debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin, el cual es enviado por la empresa de control de plagas **COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE - SANPLASS con Nit 63.340.691-7**; así mismo se deberá contar con la indumentaria adecuada para el respectivo proceso.

12. ACCIONES DE REGISTRO Y CONTROL

- Dentro de la documentación que soporte el control de las plagas, se tiene que realizar un diagnóstico diario, diligenciando el formato de control de plagas **FPSBPS-01 FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS**, cuando se encuentren hallazgos de estas y se realice el servicio de control de plagas, la Empresa **COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE** generara la documentación como orden de servicio (Lugar realizado, producto químico, fecha, plaga encontrada) y certificado de servicio realizado.

13. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013 (Capítulo VI)
- Resolución 335 de 2021

14. ANEXOS

- CF-01 Cronograma de fumigación
- FPSB-01. Formato de control y monitoreo de las actividades del plan de saneamiento básico.
- Anexo 01 Concepto sanitario empresa de fumigaciones
- Anexo 02 Ficha técnica producto usado

5870

	PLAN DE SANEMAIENTO BÀSICO	CODIGO	CF-01
		VERSION	0
	CRONOGRAMA DE FUMIGACION	PAGINA	
		1	
	RACION PREPARADA EN SITIO		

2025																													
ENERO																													
FEBRERO																													
MARZO																													
ABRIL																													
MAYO																													
JUNIO																													
JULIO																													
AGOSTO																													
SEPTIEMBRE																													
OCTUBRE																													
NOVIEMBRE																													
JORNADA DE FUMIGACIÓN																													

Observación: El cronograma puede cambiar de acuerdo con los cambios de calendario escolar generados por la ETC.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ- ING DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

5871

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCION EDUCATIVA:		MES:	

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos																									
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos																									
Licuadora / Estufas																									
Mesones / Mesas / Sillas																									
Equipos de medición de masa (gramera bascula)																									
Canecas de basura																									
Baños y Vestier																									
Canastillas y Estibas																									
Pisos																									
Trapero / Escoba / Recogedor																									
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas																									
Refrigerador / Congelador																									
Extractor																									
Estanterias																									
Lamparas/ Angeos																									
Trampa de grasa																									
MENSUAL																									
Techos																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables																									
Residuos Aprovechables																									
Residuos no aprovechables																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÒN																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas																									
Excremento u orina señales de presencia de plagas																									
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR																									
COLOR																									
SABOR																									
Agua hervida																									

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:	
REALIZADO POR:	CARGO:
VERIFICADO POR:	CARGO:

5872

GOBERNACIÓN DE SANTANDER NIt: 890201235-6
Folios: 2 Anexos: No.
Proc #: 2575258 Fecha: 2024-11-01 11:29
Tercero: ATM087841 COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE- SANPLASS
Dep Radicadora: Salud Ambiental - Secretaria de SaludClase Doc: Salida Tipo Doc: Carta Consec: 07.0.2.3-187537
AL RESPONDER CITE ESTE NUMERO RADICACIÓN #: 20240188161

República de Colombia Gobernación de Santander	CERTIFICADO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO EMPRESAS APLICADORAS Y/O EXPENDIO DE PLAGUICIDAS	CÓDIGO	MI-GS-RG-65
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	14/07/2023
		PÁGINA	Página 1 de 1

CERTIFICADO SANITARIO EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS No. 110 – 2024

EL SUSCRITO SECRETARIO DE SALUD DE SANTANDER

En uso de sus facultades establecidas en la Ley 09 de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 1843 de 1991 y Resolución 1229 de 2013,

TENIENDO EN CUENTA:

Que la señora, Luz Marina Santos Osorio representante legal de la empresa **COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE – SANPLASS** identificada con **NIT 63340691-7**, presentó ante esta Secretaría de Salud con radicado número 20240177163, los documentos para solicitar certificación sanitaria como empresa para aplicación de plaguicidas de forma terrestre en edificaciones, áreas públicas, productos almacenados y vehículos.

Que, revisado los documentos presentados en los oficios de solicitud para la certificación sanitaria, cumplen con los requisitos establecidos en el Decreto 1843 de 1991, entre ellos, la póliza de cumplimiento No 3765744, otorgada por la aseguradora SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. con vigencia desde 1/11/2024 hasta el 1-11-2025 y estampilla del Fondo Departamental con recibo No. 2502400531554 del ocho (08) de octubre de 2024, la cual se adhiere y anula.

Que de conformidad con la Ley 715 de 2001, Ley 09 de 1979 y el Decreto 1843 de 1991 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Secretaria Local de Salud del municipio de Girón realizó la correspondiente visita de inspección sanitaria a la empresa **COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE – SANPLASS** por estar ubicada en su jurisdicción, emitiendo Concepto Técnico Sanitario **FAVORABLE**, como consta en el Acta de Visita para Empresa Aplicadora de Plaguicidas de fecha 28 de octubre de 2024.

Que el artículo 46 del Decreto 2150 de 1995, suprimió la expedición de las Licencias Sanitarias de Funcionamiento contemplada en los artículos 104 y 131 del Decreto 1843 de 1991, por lo que ese tipo de establecimientos abiertos o no al público, para la apertura y funcionamiento requieren del cumplimiento de las ***condiciones técnico sanitarias***, aparte de los requisitos exigibles para garantizar la seguridad establecida en el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.

En mérito de lo anteriormente expuesto,

SE CERTIFICA SANITARIAMENTE:

A la empresa que se describe a continuación para realizar sus actividades como **EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y SUPERFICIES** en el Departamento de Santander.

NOMBRE	**COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE – SANPLASS**
NIT.	63340691-7
REPRESENTANTE LEGAL	Luz Marina Santos Osorio
CEDULA CIUDADANIA	63.340.691
ASISTENTE TÉCNICO	Nathaly Johanna Mantilla Lara, Matricula profesional 68238-244892 STD del COPNIA Silvia Juliana Caballero Angarita Matrícula PQ-07418 del CPQCOL
DIRECCION	Calle 48 #20-42 ofi. 301 - Finca Nazareth, Vereda Ruitoque
TELEFONOS	(321)4390919 – (607)6425971
MUNICIPIO	GIRÓN
DEPARTAMENTO	SANTANDER

El presente certificado tiene **validez hasta el primer día (01) de noviembre de 2025**, el cual puede ser derogado en caso de incumplimiento al Decreto 1843 del 22 de julio de 1991.

Expedida en Bucaramanga, al primer día (01) días del mes de noviembre de 2024.

EDWIN ANTONIO PRADA RAMIREZ
Secretario de Salud Departamental

Aprobó: Zulema Galvis Villarreal, Directora de Salud Integral.
Revisó Ramón Yesaid Uribe Contreras, Coordinador Grupo de Gestión en Salud ambiental.
Proyectó. Diana Carolina Gonzalez Gomez, Profesional Universitario.

Scanned with CamScanner

5873

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

Demand® Duo

Insecticida

CLASIFICACIÓN	REGISTRO
• Insecticida y/o Acaricida • Piretroide y Neonicotinoide • Lambda Cyhalotrina y Thiamrthoxam • Microcápsulas en suspensión concentrada acuosa (ZC)	**USO URBANO:** PRÓXIMAMENTE

La simplicidad de un producto, la versatilidad y el amplio espectro con acción dual. Control eficaz de más de 90 plagas. Rotación para manejo de la resistencia. Grupo 3 A y 4 A de IRAC.

Composición porcentual	Porcentaje en peso
Ingrediente activo Lambda cyhalotrina: Alfa-Ciano-3-fenoxibencil 3-(2-cloro -3,3,3-trifluoroprop-1-enil)-2,2-dimetil ciclopropano carboxilato, a 1:1 de los isómeros (Z) – (1R, 3R),S-ester y (Z)-(1S,3S)-R-ester ó también (R) Alfa-Ciano-3-fenoxibencil (1S)-cis-3-[(Z)-2-cloro-3,3,3-trifluoropropenil]-2,2-dimetil ciclopropano carboxilato y (S)-Alfa-ciano-3- fenoxibencil (1R)-cis-3-[(Z)-2-cloro-3,3,3-trifluoropropenyl]-2,2-dimetil ciclopropano carboxilato (Equivalente a 37.71 g de i.a./L a 20°C). Nominal:	3.500 %
Thiamethoxam (Tiametoxam): 3-(2-cloro-tiazol-5-ilmetil)-5-metil-[1,3,5] oxadiazinon-4-ilidino-N-nitroamina ó también (EZ)-3-(2-cloro-1,3-tiazol-5-ilmetil)-5-metil-1,3,5-oxadiazinon-4-ilideno-(nitro)amina. (Equivalente a 124.99 g de i.a./ L a 20°C). Nominal:	11.600 %
Ingredientes inertes Surfactantes, humectantes, espesante, antiespumante, biocida, estabilizante pH, anticongelante, solvente, agente de pared capsular y diluyente.	89.400 %
Total	100.000 %

Informacion general:

Demand® Duo es una poderosa formulación en suspensión concentrada acuosa con microcápsulas (ZC), es decir, un microencapsulado suspendido en base agua, diseñada con Lambda cyhalotrina y Thiamethoxam de Syngenta, y con la tecnología de microencapsulación **iCAP®** patentada por Syngenta, que combina el poder el poder de dos ingredientes activos, para proporcionar un doble asalto sobre las plagas con un solo producto, con rápido derribo y control residual prolongado de una amplia gama de plagas. Se mezcla con agua, para una aplicación profesional libre de manchas y olores desagradables.

Es una herramienta estratégica para la rotación por Modos de Acción (IRAC), combina lo mejor del Grupo 3 A piretroides y grupo 4 A Nicotinoide para dos modos de acción, logrando rápido control y gran residualidad. La tecnología **iCAP®** de Syngenta sintetiza microencapsulas de tamaño eficaz que logran gran residualidad en diferentes tipos de superficies, lisas o porosas, interiores o exteriores, incluyendo tratamientos perimetrales

5874

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

y de "cerco verde" aplicado en la vegetación perimetral de instalaciones en áreas urbanas y que actúan contra un amplio espectro de plagas, las cuales se intoxican por contacto e ingestión, al adherirse las microcápsulas a la cutícula de su exoesqueleto, asegurando así, que cada plaga que pase o se pose en el área tratada lleve adherida la dosis mortal requerida. Las microcápsulas son transferibles a sus congéneres al entrar en contacto unos con otros o por necrofagia, replicando la eficacia.

Formulado con estrictos controles de calidad y comercializado en los Estados Unidos de América con la marca Tandem®, registros EPA Reg. No. 100-1437 y EPA Est. 61282-WI-1. Uso autorizado por U.S. EPA para su aplicación en áreas de manejo de alimentos y donde se sirven alimentos, como la industria alimentaria y los restaurantes, lo cual es de enorme relevancia para para el ramo de la industria de alimentos con alta gestión de inocuidad alimentaria y calidad para exportación y también para tratamientos interiores y exteriores, incluyendo la vegetación perimetral, ya que tiene efecto sistémico en las plantas controlando así plagas chupadoras.

Lea la etiqueta, calibre siempre su equipo de aplicación y consulte al área técnica de Syngenta.

Está recomendado para el control y prevención de infestaciones de plagas artrópodas, que implican riesgo de transmisión de enfermedades al humano y animales, que comprometen la gestión de calidad, la inocuidad de la industrialización de alimentos y fármacos y que causan daño a las instalaciones en áreas urbanizadas, turísticas e industriales.

IMPLEMENTE LAS ESTRATEGIAS DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS: Antes de aplicar este producto, realice la inspección del área y determine la presencia de plagas y sus refugios, identifique la especie plaga y determine la abundancia de la población de la plaga. Retire todo material alternativo que le sirva como alimento.

Aplique el producto, de ser necesario, en interiores y exteriores de instalaciones habitacionales, hoteleras y recreativas, educativas, hospitalarias, comerciales (tiendas y supermercados), restaurantes, industriales, incluida la industria alimentaria, bodegas, almacenes, instalaciones de aeropuertos y puertos, zoológicos, basureros, áreas perimetrales a instalaciones con vegetación y macetas. Transportes: aviones, barcos, trenes, autobuses, cajas de tráiler.

EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: Aplíquese en lugares donde se manejan, procesan, producen alimentos, incluyendo pero no limitado, áreas dónde se reciben, almacenan y empacan alimentos (embotellado, enlatado, embalaje en bolsas, cajas) sistemas cerrados de procesamiento de la industria láctea, molinera, aceitera y de jarabes; así como donde se preparan y sirven alimentos, como los comedores y restaurantes. Las técnicas de aplicación incluyen inyección a grietas y hendiduras, aspersión, aspersión focalizada o spot e inyección a estructuras huecas con mezcla con espuma para insecticidas. Enfoque el tratamiento en puntos donde las plagas pueden entrar en la estructura. No debe usarse directamente sobre las superficies en contacto con alimentos, ni directamente sobre utensilios que entrarán en contacto con alimentos. Si la aplicación entra en contacto directo con esas superficies o utensilios, lave completamente y enjuague con agua potable.

ÁREAS GENERALES: Puede aplicarse en forma directa por aspersión de superficies, aplicación focalizada mediante inyección a grietas y hendiduras o en marcos de las puertas y ventanas, en los lugares en donde se concentran los nidos de los insectos; puede aplicarse debajo y detrás de gabinetes de cocinas, bajo lavatrastos, alrededor de tuberías, calentadores de agua, áticos, sótanos y cocheras, áreas perimetrales de las instalaciones. Evite su aplicación en motores en funcionamiento o cajas de circuito operando, seleccione la técnica de aplicación más adecuada en instalaciones eléctricas y motores de maquinaria.

5875

DEMAND® DUO

syngenta

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

APLICACIONES EN EXTERIORES: Tratamiento perimetrales dirigidos principalmente a grietas y hendiduras y/o tratamientos focalizados (spot) en muros, bardas, cimientos, techos, aleros, banquetas, patios, porches y superficies estructurales como ventanas, puertas y marcos. Las aplicaciones verticales como muros y bardas no exteriores de 1 m de altura. Tratamiento en banda dirigido al suelo, banquetas, vegetación y macetas que rodean las instalaciones, excepto áreas con plantas con floración donde se alimentan insectos polinizadores.

TABLA I: Plagas a controlar

<table>
<tr><th>Insectos rastreros</th><th>Insectos voladores</th><th>Plagas de la madera estructural y del mobiliario *</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Cuarachas:
Cucaracha alemana
(Blatella germanica),
Cucaracha americana
(Periplaneta americana),
Cucaracha oriental (Blatta orientalis)</td><td rowspan="2">Moscas:
Moscas domésticas
(Musca spp, Fannia spp.)

Moscas del drenaje:
(Psychoda savaiiensis,
Clogmia albipunctata)

Moscas de la carroña:
Mosca azul (Calliphora, Lucilia spp.),
Mosca verde (Phaenicia sericata)
Moscardones (Cluster Fly)
(Pollenia rudis)</td><td>Termitas de madera seca (Incisitermes spp., Cryptotermes spp., Kalotermes spp.) Escarabajos barrenadores de la madera: lictidos (Lyctus spp.) carcoma grande o cornudo de la madera (Hylotrupes bajulus) barrenillo de la madera (Nacerda melanura), escarabajo Ambrosia (Trypodendrum lineatum (Oliver)), reloj de la muerte (Hemicoelus spp., Xestobium rufovillosum), escarabajo polvoso de la madera (Euvrilleta peltata), Hormiga carpintera (Camponotus spp.)</td></tr>
<tr><td>Arácnidos y ácaros</td></tr>
<tr><td>Hormigas:
Hormiga negra (Lasius spp.)
Hormiga argentina (Linepithema humilis), Hormiga loca (Paratrechina longicornis), Hormiga olorosa o fantasma (Tapinoma sessile), Hormiga del pavimento (Tetramorium caespitum), Hormiga acróbata (Crematogaster spp.) Hormiga de fuego (Solenopsis invicta), Hormiga de ladrona (Solenopsis molesta),</td><td>Mosquitos:
Mosquitos del Dengue, Chikungunya y Fiebre Amarilla (Aedes aegypti, Aedes albopictus)
Mosquitos del Paludismo (Anopheles spp.)
Mosquitos de la Encefalitis Equina Venezolana, Encefalitis Equina del Este, Encefalitis equina del Oeste y Fiebre del Oeste del Nilo (Aedes taeniorhynchus, Culex spp.)</td><td>Garrapatas presentes en instalaciones y su perímetro.
De patas negras (Ixodes scapularis)
Americana (Dermacentor variabilis)
Café (Rhipicephalus sanguineus)
De la estrella solitaria (Amblyomma americanum).</td></tr>
<tr><td>Pulgas: *
(Pulex irritans, Ctenocephalides canis, Ctenocephalides felis, Xenospilla cheopis)</td><td>Jejenes, chaquistes o moscas de la arena:
(Phlebotomus spp.)</td><td rowspan="2">Arañas: Latrodectus mactans, Loxoceles spp.</td></tr>
<tr><td>Chinches de cama (Cimex lectularius)*
Chinches de transmisoras del Mal de Chagas (Triatoma spp.)</td><td>Avispas:
(Vespula spp., Polistes spp.)*</td></tr>
<tr><td>Pececillo de plata
(Lepisma saccharina)</td><td>Palomillas y escarabajos en instalaciones, bodegas y transportes de la industria alimentaria y supermercados.</td><td>Alacranes
güeros (Centruroides spp.),
prietos (Vaejovis mexicanus).</td></tr>
</table>

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

Insecto de fuego *(Thermobia domestica)*	Palomilla de la harina *(Plodia interpunctella)* Palomilla de los cereales *(Sitotroga cerealella)* Palomillas del cacao y frutas secas *(Ephestia* spp.*)* Escarabajo de la harina *(Tribolium castaneum)* Escarabajo rojo *(Tribolium confusum)* Escarabajo picudo *(Sitophillus* spp.*)* Escarabajo pequeño *(Rhizopertha dominica)* Escarabajo dentado *(Oryzaephilus surinamensis)* Escarabajo del tabaco *(Lassioderma serricorne)*	**Milipedos y centípedos**
Escarabajo de alfombra *(Anthrenus verbasci)*		**Cienpies** *(Scutigera* spp.*)* **Milpies** *(Parajulus venustus, Oxidus gracilus)*
Grillos *(Grillus assimilis, Acheta domesticus)*		
Chapulines *(Melanoplus* spp.*)*		

Este producto se puede aplicar con diferentes equipos y técnicas:

- Aspersión residual con bomba manual.
- Aspersión residual con motomochila.
- Nebulización con bajo volumen (BV) y ultra bajo volumen (UV) en áreas interiores donde no hay riesgo de deriva al exterior.
- Tratamiento spot.
- Inyecciónа grietas y hendiduras con microinyectores.
- Aplicación en mezcla con espuma para plaguicidas (relación 15:1 de factor de expansión de espuma).
- Aplicación con brocha (pincelamiento) o con esponja en superficies.

Calibre el equipo de acuerdo a cada técnica de aplicación y uso relacionado en esta etiqueta.

Las dosis generales para el control de las plagas son:

Dosis	Mililitros de producto para 1 litro de mezcla con agua	Equivalencia de la concentración del ingrediente activo en la dilución final
ALTA Utilícese como dosis de atque para altas infestaciones y para algunas plagas difíciles * y para máxima residualidad (más de 4 meses)	8.5	0.13 %
BAJA Utilícese para infestaciones bajas y para mantenimiento y menor residualidad.	4.25	0.065 %

Los rendimientos de la mezcla varían en relación al equipo y técnica de aplicación. Se ejemplica el rendimiento con bomba de aspersión manual y boquilla 8002 abanico plano o similar: a presión constante de

5877

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

40 psi, la boquilla tiene gasto aproximado de 760 ml / min (+/- 10 ml) y aplicando a velocidad de 1.5 km/hr, equivalente a 1 m en 2.2 segundos y a una distancia de la boquilla del muro de 45 cm, para un abanico (banda) de 75 cm y con traslapes de 5 cm, rinde 25 m². La modificación de la presión, velocidad y distancia del muro citadas modifican el rendimiento. Para garantizar una presión uniforme se recomienda además del manómetro, instalar una válvula de control de flujo (CFV).

Dosis para aplicaciones perimetrales por aspersión: dependiendo de la porosidad de la superficie a tratar y vegetación perimetral, es posible que requiera diluir la cantidad de producto en mayor volumen de agua para asegurar la cobertura de la aplicación en superficies absorbentes y porosas. Las diluciones del producto equivalen a concentraciones del ingrediente activo en la dilución final 0.065% y 0.13%, para las dosis baja y alta respectivamente.

Litros de la mezcla a aplicar para 100 m²	Cantidad a agregar de producto para un tanque de 40 litros de mezcla
4	Baja: 172 ml
	Alta: 344 ml
8	Baja: 86 ml
	Alta: 172 ml
20	Baja: 34 ml
	Alta: 68 ml

Recomendaciones especiales:

Hormigas Identifique y trate las rutas y nidos	En interior de instalaciones, aplicación spot en superficies, en grietas y hendiduras, inyección con espuma; trate alrededor de puertas y ventanas y otros lugares donde se pueden encontrar las hormigas. En exteriores: tratamientos perimetrales, grietas y hendiduras, tratamientos spot. Para hormiga de fuego, tratar montículos de 1m de diámetro en "drench" por aspersión (saturación de suelo). Diluya 5 ml para 8 litros de agua. Aplique en las primeras horas de la mañana o últimas horas de la tarde.
Plagas de la madera	Aplique en cada perforación que realice 50 ml de la mezcla líquida o la cantidad suficiente de espuma preparadas según las instrucciones de la sección correspondiente en esta etiqueta. Utilice la dosis alta. Aplique en áreas huecas y zonas de madera dañada, en espacios entre elementos de madera, o entre la madera y los cimientos. Localice las zonas con madera dañada usando marcadores visuales tales como pellets de excretas o madera carcomida; puede también tocar la madera para escuchar el sonido de zonas que han sido dañadas o afectadas. Método de inyección: Realice perforaciones pequeñas utilizando taladro con broca de 1/8 a 1/16 de pulgada en las partes de la madera en las que haya encontrado infestación; asegúrese que el agujero solamente llegue hasta la profundidad de la zona carcomida, sin perforar totalmente la madera; es posible que tenga que hacer perforaciones a ambos lados de piezas grandes de madera para lograr un tratamiento adecuado.

5818

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

Plagas de la madera	Dada la complejidad de las galerías, se recomienda realizar monitoreos. Si a 4 semanas o más del tratamiento se observa actividad de la plaga, aplique de nuevo abriendo agujeros nuevos en posiciones intermedias respecto de los que abrió para el tratamiento original. La madera también puede ser asperjada o tratada con aplicación a brocha para tratamientos preventivos.
Avispas	Realice aplicaciones líquidas focalizadas a los termiteros a baja presión. Mezcla con espuma : aplqiue a la entrada del termitero y hasta saturarlo. Trate los termitores al anochecer y utilice equipo de protección contra picaduras de insectos. Utlice dosis alta.
Mosquitos	Realice tratamientos perimetrales en superficies que sirven de reposo a los mosquitos, y al vegetación perimetral de las instalaciones que no tenga floración. Puede utilizarse también bajo volumen dirigido a muros y vegetación, pero cuando tenga viento en calma y siempre y cuando no existan criaderos de abejas cercanos.

Una vez concluida la aplicación, lave con mezcla de agua y jabón líquido equipo y boquillas, enjuague perfectamente con agua limpia.

Tiempo de reentrada a las zonas urbanas tratadas:
Inmediatamente que seca la aplicación; sin embargo se recomienda un mínimo 30 minutos después de la aplicación en áreas interiores, especialmente en escuelas, guarderías y hospitales.

Amplio margen de seguridad toxicológica, biodegradable sin olores desagradables ni manchas.

Emergencias SINTOX/ PROCCYT: Servicio las 24 horas de los 365 días del año.
Área Metropolitana: 01 (55) 55 98 66 59 y 01 (55) 56 11 26 34; LADA Sin Costo 01 800 009 28 00. Síntomas de intoxicación por uso inadecuado del producto: No se conocen casos de intoxicación accidental. Si fue ingerido en cantidad abundante podrían presentarse naúseas, diarrea. En caso de contacto con la piel de la cara, las personas con susceptibilidad a piretroides pueden manifestar ligera comezón, ardor, ligero adormecimiento (sensación subjetiva facial), sensaciones transitorias que cesan generalmente en un máximo de 24 hrs. Preventivamente, utilice del equipo correcto de protección personal para aplicación de plaguicidas y báñese después de aplicar piretroides. En caso de intoxicación en animales, consulte inmediatamente al Médico Veterinario. Antídoto y tratamiento específico: No existe antídoto para piretroides ni para nicotidoides, administre tratamiento sintomático. En caso de convulsiones, administre terapia con anticonvulsivos.

Contraindicaciones: No mezcle con solventes o aceite. El contacto con substancias de reacción alcalina puede inactivar el producto. Verifique siempre la calidad del agua a utilizar.

Realice el triple lavado de los envases vacíos, perfórelos y confínelos para su disposición final de acuerdo a la normatividad vigente.

5879

ORION DEL ORIENTE
SANPLASS

K4 GEL INSECTICIDA.

Gel Insecticida K4 es la nueva alternativa eficaz en la lucha contra cucarachas y hormigas.
Su presentación en gel lo hace fácil de aplicar, listo para usar, sin olores molestos ni desperdicio de producto. No mancha. Se puede usar en cualquier momento sin necesidad de mover máquinas y muebles. Se aplica en pequeñas gotas en los lugares más frecuentados por las cucarachas y hormigas.

Gel Insecticida K4
Está diseñado y autorizado para uso doméstico, es decir se puede usar en hogares, restaurantes, hospitales, industrias de alimentos, aeronaves, embarcaciones etc.
Debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

Información técnica:
Contiene Fipronil una materia activa de la familia de los Fenilpirazoles. La molécula provoca una modificación en la transmisión de estímulos al sistema nervioso de las cucarachas y hormigas, lo que produce una parálisis nerviosa. Su mecanismo de acción distinto al de los organofosforados, carbamatos y piretroides permite controlar insectos resistentes a tales insecticidas.
Su tecnología de formulación le proporciona una acción retardada, que no permite que el insecto identifique el origen de su intoxicación.
Las cucarachas son insectos omnívoros, al consumir sus propios excrementos trasmiten el producto, logrando rápidos resultados.

Las hormigas domésticas frecuentan sin distinción los basureros, baños, almacenes, cocinas, dormitorios por lo que en sus patas quedan adheridos gérmenes que transmiten enfermedades.

Beneficios:
-Efectividad en todo tipo de cucarachas y hormigas.
-Rápida acción la mortalidad se presenta desde el primer día.
-Alta apetencia, tiene un alto poder de atracción incluso en presencia de otros alimentos externos.
-Una vez aplicado la estabilidad y eficacia se mantienen por largos periodos de tiempo
-No mancha y no tiene olor

Composición
Fipronil.....0,5%
Excipientes c.s.p..... 100%

Licencias
Registro Sanitario No: INVIMA 2011V-0005048

Min Protección MP-13971-2007
Toxicología
Grado Toxicológico III Moderadamente Tóxico
Elaborado por **Laboratorios Larssen**, Distribuido por **Pharmavet Laboratorios.**



Teléfono: 6425971
Celular: 3214390919
Calle 53 N° 13-13 Candiles
Bucaramanga-Santander
Colombia

Pegantes

Supertramp®
NO TÓXICO
Pegante atrapamoscas **Líquido**

Está elaborado a base de resinas naturales, no contiene feromonas, sus atrayentes son de forma física natural.

Es un producto excelente para el control de insectos voladores y rastreros en cultivos e instalaciones, plantaciones, invernaderos, establos, hatos lecheros, pesebreras, bodegas, empresas y demás zonas que tenga infestación de plagas como mosca común, zancudos, chinche, polilla, y demás.



Por ser un producto natural, no es toxico, no es contaminante, y no deja residuos en los productos finales como frutos y lácteos.

Es la forma de control más eficiente sin utilizar insecticidas químicos y demás productos que afectan el medio ambiente; y es asi de esta manera como Inalmet cumple con el planeta, dando a la agricultura y ganadería limpia productos 100% naturales.

Este producto es resistente a la intemperie contra el agua y el sol por periodo de tiempo entre 2 y 4 mese, su efecto se ve afectado por grandes capas de polvo. Si esto sucede aplicar una nueva capa de producto.

Galón Especial para grandes plantaciones y hatos extensos.

5881

KLERAT
PELLET

COMPOSICIÓN

Brodifacoum CAS 56-073-10-0..... 0,05 g / kg
Bitrex*..... 0,01 g / kg
Derivados de cereales c.s.p..... 1000 g
* Benzoato de denatonium.

Grupo químico: Hidroxicumarina.
Clase Toxicológica OMS: IV (Cuidado) Producto de Banda Verde.
Condición de Venta: General - Uso Doméstico.

DESCRIPCIÓN

KLERAT® es un poderoso y atractivo raticida anticoagulante de segunda generación que controla eficazmente guarenes, ratas del tejado y lauchas.
KLERAT® controla a los roedores con la primera dosis que ingieren, equivalente a 1,3 g en Ratas y 0,2 g en Lauchas y no produce rechazo al cebo, ya que la muerte de los roedores ocurre a **partir del tercer día de la primera ingesta.**
KLERAT® contiene Bitrex®, amargante que previene la ingestión humana accidental, aumentando la seguridad en su uso y **no siendo detectado por los roedores.**

RECOMENDACIONES DE USO

KLERAT® Pellet es un raticida listo para usar (cebo), especialmente indicado para el control de roedores en casas, bodegas, industrias, planteles animales y otros.

- Aplicar **KLERAT®** Pellet tan pronto se observen las primeras señas de los roedores (fecas, huellas, roeduras, etc.).
- En caso de nuevos roedores repita la aplicación a los 7 ó 14 días.
- Para prevenir una nueva infestación se recomienda mantener algunos puntos de cebo permanentes (puntos críticos).

El siguiente cuadro de recomendaciones debe ser considerado como una guía general.

ROEDOR	INFESTACIÓN	
	ALTA	BAJA
Ratas y Guarenes	1 a 2 bolsitas cada 5 metros	1 bolsita cada 10 metros
Ratones y Lauchas	1 bolsita cada 3 metros	1 bolsita cada 6 metros

Nota: Las bolsitas de **KLERAT® Pellet** pueden ser usadas sin necesidad de abrirlas, ya que los roedores tienen la capacidad de roerlas.

- Si la infestación es alta utilice distancia menor de ubicación señalada en el cuadro anterior.
- Colocar **KLERAT® Pellet** donde los roedores circulen, viven o alimentan.
- Complemente el uso de **KLERAT®** con una correcta limpieza y aseo del lugar.
- Para ambientes y lugares húmedos prefiera **KLERAT® Bloques Parafinados.**

LISTO PARA USAR EN INTERIOR Y/O LUGARES SECOS

Código de Barra:

5883

RATICIDA

KLERAT
PELLET

Elimina Ratas y Ratones

Pellet

Contenido Neto:
50G, 500G, 5k

Listo para Usar

PRODUCTO DE BANDA VERDE
Cuidado

5884



Mantener fuera
del alcance de los niños y mascotas

LEA ATENTAMENTE LA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Antes de abrir el envase, leer toda la etiqueta.
- Conservar **KLERAT®** en su envase original.
- Usar guantes para su manipulación.
- No comer, beber ni fumar durante la aplicación.
- Eliminar o enterrar los roedores muertos y eliminar el cebo no consumido.
- Lavarse con agua y jabón después de la aplicación.
- Mantener fuera del alcance de los niños, animales, aves y/o personas no responsables.
- No almacenar junto con alimentos.
- En caso de intoxicación acuda a un médico.

PRIMEROS AUXILIOS

- En caso de ingestión, **NO** provocar el vómito y trasladar inmediatamente a la persona con este envase a un Centro Médico o llamar al Centro Toxicológico **CITUC al fono: (2) 635 3800** , las 24 horas.
- Mantener al afectado abrigado y en reposo. Si el afectado está inconsciente, no administrar nada por boca y mantenerlo acostado de lado.

ANTÍDOTO

- Monitoreo de Tiempo de Protrombina (TP) a las 24, 48 y 72 horas. En caso de elevación de Tiempo Protrombina, administrar **Vitamina K1 (Fitomenadiona oral o inyectable). Adultos 40 mg x día y Niños menores de 12 años 20 mg x día, ambos en varias dosis.**

En caso de INTOXICACION, llamar a:

• Convenio CITUC/ AFIPA (atención las 24 horas): (2) 635 3800
• Syngenta S.A. (horario de oficina): (2) 941 0100
EN CASO DE INTOXICACIÓN, MOSTRAR LA ETIQUETA, EL FOLLETO O EL ENVASE AL PERSONAL DE SALUD.

5995

Fabricado por: Server Química Ltda., Av. Norberto de Carvalho 1473, Ciudad de Vera Cruz, Sao Paulo, Brasil.
Importado y Distribuido por: Syngenta S.A.
Av. Isidora Goyenechea 2800 of 3701 - Las Condes, Teléfono: (2) 941 0100, Santiago - Chile
Registro ISP Nº: P-654/23

®: Marca registrada de una compañía del grupo Syngenta.
Bitrex® es marca registrada de Mac-Farland Smith, Inglaterra.

Consultas Fono: 22 941 0100 o soluciones.profesionales@syngenta.com

LEA TODA LA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Lote N°:
Fecha de Fabricación:
Fecha de Vencimiento: 24 meses desde la fecha de elaboración



FICHA TECNICA
RACUMIN POLVO.

Formulación: Polvo
Registro Sanitario RGSP – 253-2005. INVIMA No. 2007V-0004312
CATEGORIA TOXICOLOGICA I
EXTREMADAMENTE TOXICO
PELIGRO VENENO.





1. INFORMACION GENERAL

El rodenticida **Racumin® Polvo**, cuyo ingrediente activo es Coumatetralyl, deriva del grupo de los raticidas hidroxicumarínicos, de primera generación, los cuales producen hemorragias internas que provocan la muerte a todo tipo de roedores plaga.

La muerte se produce de 3 a 6 días después de la ingestión del producto.

Racumin® Polvo no tiene olor ni sabor, por estas propiedades y su alta concentración es ideal para la elaboración de cebos y para utilizar en sitios donde se requiere de preparaciones especiales o variar la composición del cebo utilizado, para aumentar su aceptación y efectividad.

2. INGREDIENTE ACTIVO

COUMATETRALYL.

Gramos de Ingrediente activo/kilo: 7,5 g.
Concentración de i.a: 0.75%

Aditivos c.s.p. 100%

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

Racumin® Polvo tiene una poderosa actividad antivitamínica K, lo cual impide la reducción del epóxido de vitamina K en la vitamina K reducida.

Como resultado de lo anterior, los factores de coagulación dependientes de la vitamina K ya no son activados, lo cual resulta en una disminución de la protrombina. La coagulación sanguínea deja de funcionar normalmente, lo que conduce a una hemorragia interna y la muerte.

Diversas pruebas farmacológicas llevadas a cabo in vitro e in vivo demuestran que el coumatetralyl:

- No produce efectos sobre el sistema nervioso central ni sobre el sistema cardiovascular
- No presenta actividad antiespasmódica, analgésica, anti-inflamatoria o antiácida gástrica.

De tal manera queda confirmado que únicamente posee una actividad antivitamínica K.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

Presentación: Sobre de 50 gramos:

Racumin® Polvo se esparce directamente en los caminos y bocas de las cuevas de los roedores, para que se adhiera a su cuerpo siendo ingerido al asearse. Para aplicar Racumin® Polvo se recomienda utilizar guantes. Como cebo mezcle una parte de Racumin® Polvo con 15 partes de comida en buen estado; puede ser harina de maíz o trigo, carne o pescado. Coloque pequeñas cantidades por los lugares donde se presentan las ratas. Reponga diariamente los cebos consumidos. Las ratas mueren a los 3-5 días después de haber ingerido el cebo. Deseche en forma segura los cebos no consumidores por los roedores.

Presentación Kilo:

Racumin® Polvo está indicado para el control de roedores, ratas (*Ratus norvegicus, Rattus rattus*) y ratones (*Mus musculus*) en edificaciones, instalaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósitos de basuras, etc.

Racumin® Polvo, se puede aplicar en forma de capa no deamasiado delgada en los escondrijos, madrigueras y lugares frecuentados por las ratas, para que se adhiera a su cuerpo, siendo ingerido al asearse. La capa se ha de revisar continuamente y renovar si fuese necesario.

Preparación de cebos tóxicos:
Mezcla de 90% de harina de uno o varios cereales (arroz, avena, maíz, sorgo, trigo), 5% de edulcorante (melaza, azúcar) y 5% de Racumin® Polvo.

Racumin® Polvo no tiene olor ni sabor y por su alta concentración de Coumatetralyl puede utilizarse en la preparación de cebos, mezclándolo en la proporción de 1:9 con cereales triturados o también con tomate, banano, plátano maduro, así como también con todos los productos alimenticios preferidos por los roedores de la localidad donde se realice el control. El grado de trituración y el buen estado de los cebos influyen esencialmente en la aceptación de los mismos

Se coloca cantidades suficientes del cebo preservadas de la lluvia, en lugares frecuentados por los roedores. En el caso de las ratas se recomienda colocar

unos 150 gramos por comedero, eventualmente en cajas, cajones de madera, tubos de plástico o guadua, etc.

Para el control de ratones caseros bastan generalmente 10 gramos del cebo preparado por comedero. Por el pequeño radio de acción de los ratones, conviene que la distancia entre los comederos no sea mayor de 5 metros y en infestaciones fuertes debería ser de 1 a 2 metros. El cebo consumido debe completarse continuamente y debe cambiarse totalmente cada 8 días.
La Distribución puede hacerse en bolsas de plástico o de papel que contengan de 10 a 20 gramos de cebo, cada bolsa.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto)

Para el control de *Rattus norvegicus*, *Rattus rattus* y *Mus musculus*, roedores-plaga de viviendas, establecimientos especiales, bodegas de almacenamiento de granos y subproductos agropecuarios.

Racumin® Polvo se puede usar de dos formas:

- Preparación de Cebos.
- Espolvoreo

PREPARACIONES DE CEBOS:

Mezcle 100g **Racumin® Polvo** con 900g de alimento.

Es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones en la preparación de los cebos:

- Buen estado de la materia prima a utilizar en la preparación
- Triturar los granos o cereales utilizados en una forma que permitan el mezclado homogéneo del cebo.
- El equipo o utensilios utilizados en la preparación y mezcla de los cebos no deben tener olores que lo contaminen o lo afecten, porque se reduce su aceptación por los roedores.

- Evitar el manejo directo del mezclado y la preparación final con las manos pues las ratas olfatean el olor del humano.
- No almacenar el cebo preparado junto con insecticidas u otros productos similares que puedan darle malos olores.
- Preparar la cantidad necesaria para una aplicación, no almacenar los cebos por tiempo prolongado. Los cebos frescos en buen estado tienen mayor aceptación por los roedores.
- La mezcla debe hacerse lo más homogénea posible. Se sugieren las siguientes sustancias: Carnes, tocino, pescado, harina de maíz y sorgo, arroz, avena descascarada o machacada, alimento para aves, tomate, banano, plátano maduro.

Tres ejemplos de cebos a base de **Racumin® Polvo**

CANTIDAD GRAMOS	CEBO A UTILIZAR
600 200 50 50 100	Harina de maíz amarillo Avena machacada Azúcar Aceite de maíz **Racumin® polvo**
450 400 50 100	Maíz amarillo Harina de trigo Azúcar **Racumin® polvo**
850 50 100	Alimento para aves Azúcar **Racumin® polvo**

Las anteriores mezclas dan un total de 1 kilo de cebo. Para preparar mayores o menores cantidades se deben tener en cuenta las mismas proporciones de los elementos en el preparado. En los cebos que se quiere adicionar aceite puede utilizarse también el de coco, palma o maní.

En los cebos donde se utilicen las frutas como alimento, a un banano o plátano pequeño se coloca por encima unos 5 g de **Racumin® Polvo**, es conveniente macerar un poco la fruta y colocarla con el **Racumin® Polvo** en el comedero.

ESPOLVOREO:

Racumin® Polvo se puede esparcir sobre superficies que frecuentan los roedores como entrada a las guaridas, sendas de tránsito o aplicado con una máquina de espolvoreo directamente a la madriguera. El polvo se adhiere a las patas y cuerpo del animal, lo que asegura la intoxicación por vía digestiva,

debido a que el roedor tiene la costumbre de lamerse. La capa de **Racumin® Polvo** debe revisarse y renovarse en caso necesario.

6. BENEFICIOS

- **Racumin® Polvo** ofrece excelente control de roedores por la alta concentración de su ingrediente activo.
- **Racumin® Polvo** presenta buena flexibilidad en el uso por su formulación en polvo.
- **Racumin® Polvo** presenta ingestión garantizada por el hábito del roedor de lamerse constantemente.
- **Racumin® Polvo** al ser aplicado no genera rechazo a los roedores por no tener OLOR ni SABOR en su formulación.

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, que dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.

Se deben cumplir los siguientes principios generales, de acuerdo siempre a las normas locales:

- Usar siempre recipientes de tamaño manejable.
- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, animales domésticos, fauna silvestre, alimentos almacenados o fuentes de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.
- Preguntar al proveedor si puede aceptarlo para su destrucción.
- Si no puede, preguntar si existe un incinerador AUTORIZADO disponible, donde se puedan eliminar los plaguicidas sin riesgo, quemándolos a altas temperaturas.
- Para grandes cantidades, consulte a las autoridades locales.

LOS ENVASES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS NUNCA DEBEN SER UTILIZADOS PARA CONTENER AGUA O ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O DE ANIMALES.

DESTRUCCION DE ENVASES

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.
Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel.
- Manipular con cuidado el rodenticida, evitando la generación de partículas al ambiente.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.
- Las personas encargadas de la aplicación deben usar casco, protección de la cara y cuello, protección nasal y ocular, botas y guantes de goma. La camisa debe ser de manga larga.
- No se debe aplicar donde haya productos alimenticios o utensilios de cocina, o donde se envasan productos alimenticios.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- No arrojar residuos a los ríos. Recoger los roedores muertos y enterrarlos en hoyos profundos.
- Estructurar en las unidades operativas el programa integral de salud ocupacional con sus componentes de medicina, higiene y seguridad industrial, conforme a lo dispuesto por la ley.

MANEJO DE INTOXICACIONES

- En caso de intoxicación del operario llame al médico inmediatamente o lleve el paciente al médico y muéstrele la etiqueta.
- Si el paciente está consciente, provoque el vómito.
- El paciente no debe ingerir alimento o bebida alguna.
- Si cae a los ojos, enjuáguelos con agua pura durante 10 a 15 minutos.
- En caso de contaminación sobre la piel, lave con abundante agua y jabón.

GUIA PARA EL MEDICO

- La Vitamina K es el tratamiento específico.
- Previa medición del tiempo de protrombina y valoración clínica del paciente, se decide la aplicación de vitamina K, 20 mg I.V. lento, 5 mg por minuto. Se debe valorar nuevamente el PT en 3 horas y repetir la dosis de vitamina K,

20 mg I.V. lento, dependiendo del resultado del tiempo de protrombina . Máximo 40 mg de vitamina K por día.
Continuar 10 mg de vitamina K por vía oral cuatro veces al día y medir tiempo de protrombina a los tres días. Valorar resultado y decidir suspender vitamina K. Como coadyuvante se pueden utilizar crioprecipitados o fracción sanguínea PPSB (protrombina, procenvertina, factor Stuart, factor antihemofílico B) a dosis de 0.2 mg/kg de peso.

8. PRESENTACION:

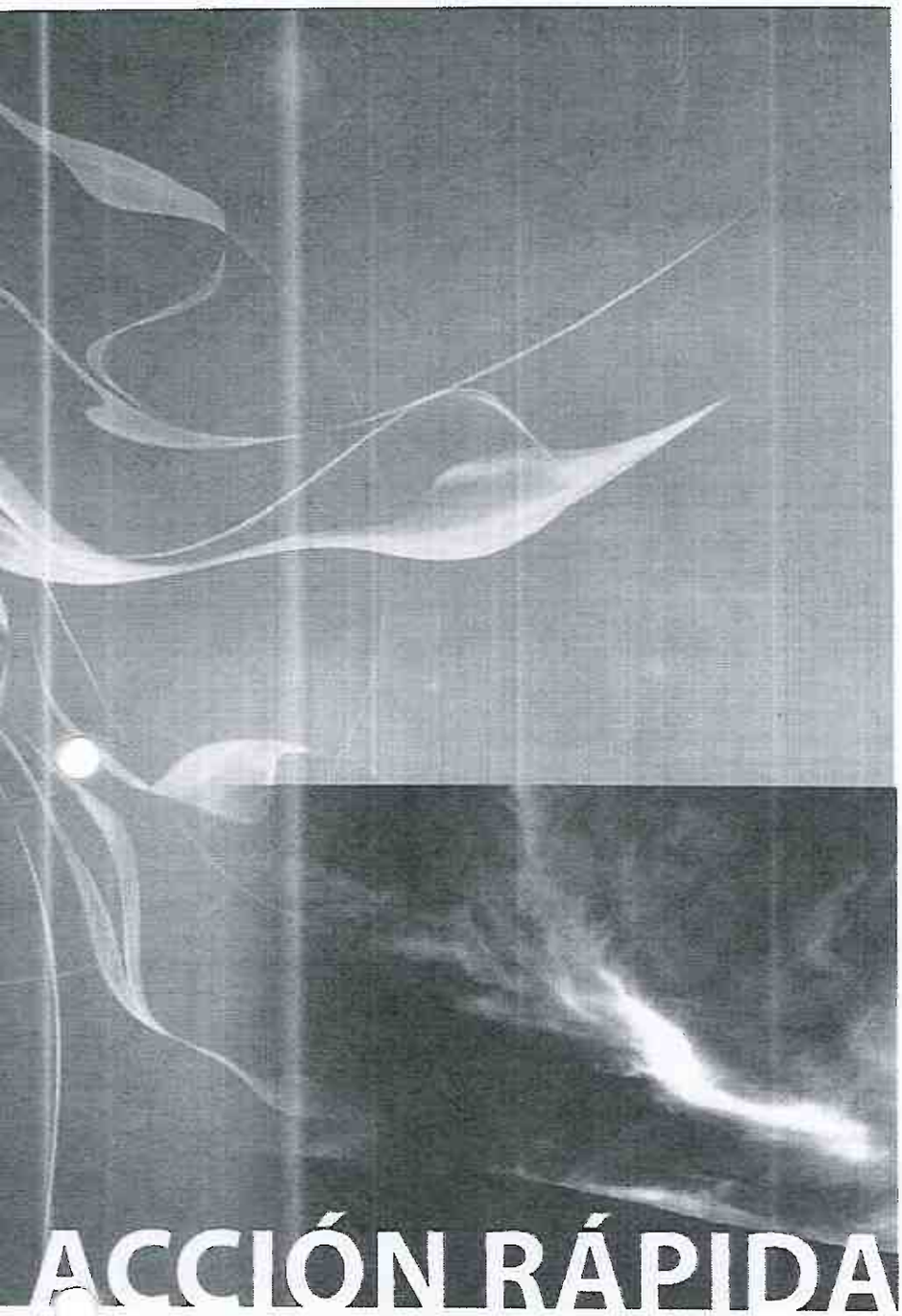
Sobre x 50 g y Tarro x Kilo

9. INFORMACION DE CONTACTO:

Líneas Servicio al cliente: 018000111212, 1-4234275
Mail: ciencias.ambientales@bayer.com
Tels: 3174326282, 1-4234536

NOTA: Esta versión de ficha técnica reemplaza todas las anteriores existentes.

5895



ACCIÓN RÁPIDA

RUTTO®



PROCPLAG S.A.S

5896

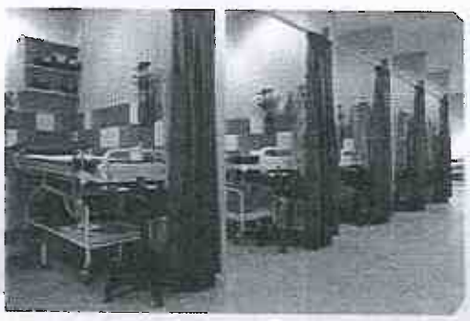
RUTTO®

CLASE	Insecticida
INGREDIENTE ACTIVO	Cyfluthrin
GRUPO	Piretroide
FORMULACIÓN	Concentrado Emulsionable
REGISTRO SANITARIO MINSALUD	RGSP - 318-2011
CONCEPTO TOXICOLÓGICO	MP-14369-2010
REGISTRO ICA PARA GRANOS ALMACENADOS	No.1374 / Octubre 2013
NOMBRE QUÍMICO	(RS)-a-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate Roth: (RS)-a-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS)-cis-trans-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate
CONCENTRACIÓN DE IA	50 gramos de i.a. por litro de formulación a 24°C

Rutto® es un insecticida altamente activo perteneciente al grupo de los piretroides sintéticos, se destaca por su rápido efecto inicial (knock down) y su prolongado efecto residual, su ingrediente activo Cyfluthrin penetra a las plagas por vía oral y contacto, es estable a la luz solar, su manipulación es segura debido a su baja toxicidad y a su eficacia por que las frecuencias de aplicación son menores y su dosificación mas baja.
La aplicación del producto no deja manchas en las superficies tratadas, ni residuos visibles y tampoco olores fuertes.

USOS

Rutto® posee un amplio espectro de acción controlando plagas en todo tipo de establecimientos como fábricas, clínicas, viviendas, vehículos de transporte, fábricas de alimentos, explotaciones pecuarias, almacenamiento de productos, áreas públicas y al poseer Registro ICA también está permitida su aplicación directamente en la masa de grano.



PRESENTACIÓN: Envase PET de 120 ml , 1 Litro y Caneca de 20 Litros

PRECAUCIONES:

- No almacenar junto con alimentos.
- Mantener el producto bien tapado en su envase original y con la etiqueta visible en lugar fresco y seco.
- No fumar, beber ni comer durante la manipulación del producto.
- Evitar el contacto con la piel y los ojos, evitar su inhalación.
- Para su aplicación se recomienda utilizar guantes, overol, botas, casco y mascarilla.
- No aplicar sobre personas, animales o alimentos.
- Ningún envase que haya contenido plaguicidas debe utilizarse para contener alimentos o agua para consumo.

PRIMEROS AUXILIOS:

En caso de contacto con los ojos, lavar bien con abundante agua limpia durante 15 minutos.
En caso de contacto con la piel, lavar con abundante agua y jabón no utilice soluciones orgánicas.
En caso de ingestión, NO inducir al vómito, acudir inmediatamente al médico y muéstrele copia de la etiqueta.
En caso de inhalación, retirar el paciente a un lugar bien ventilado o al aire libre, mantenerlo en reposo.

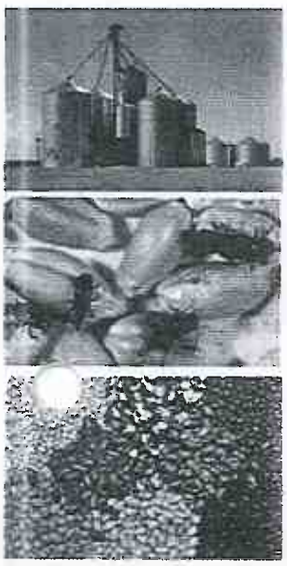
ANTIDOTO: No existe antídoto especifico, el tratamiento es sintomático, no usar Atropina ni antihistamínicos.

Categoría Toxicológica III medianamente tóxico
EN CASO DE INTOXICACIÓN, CONSULTAR AL MÉDICO PRESENTADO LA ETIQUETA.

5897

Granos Almacenados y Agroindustria

Rutto® es ideal para el control de todo tipo de plagas propias de los granos almacenados como Rhyzopertha dominica entre otras, asegurando un alto margen de seguridad y persistencia a bajas dósis aplicando la mezcla directamente a los arrumes, paredes, techos, estibas, maquinaria, silos.











Dosificación

Rutto® es ideal para el control de distintas clases de insectos rastreros y voladores propios de los granos almacenados, la agroindustria y la salud pública tales como: cucarachas, pulgas, chinches, garrapatas, hormigas, grillos, moscas, mosquitos, larvas, entre otros. (...)

Rutto® Puede ser aplicado por métodos de aspersión o nebulización previa dilución en agua ó en solventes orgánicos de acuerdo a las siguientes dósis:



INDUSTRIA ALIMENTICIA
PUERTOS ADUANEROS
BODEGAS

INSECTOS	METODO DE APLICACION	DOSIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Voladores como: Mosca doméstica, mosca de los establos, mosquitos vectores transmisores de enfermedades	Aspersión	6 ml / Litro de Agua	Aplicar en los lugares donde se posan como paredes, marcos de ventanas, puertas, cielorrasos, etc. Para tratar un área de 25m²
Rastreros como: cucarachas, pulgas, chinches de cama, hormigas, ciempies, grillos, entre otros.	Aspersión	8 ml / Litro de Agua	Aplicar de forma homogénea en los escondrijos de los insectos como: guardaescobas, cuartos de baño, lavabos, etc. Para tratar un área de 25m²
Insectos que atacan productos almacenados, insectos de importancia en explotaciones avícolas.	Aspersión	8 ml / Litro de Agua	En instalaciones industriales, pecuarias, industrias alimenticias, bodegas, etc. Para tratar un área de 25m²
Para tratamiento en bodegas y espacios abiertos	Nebulización en frio o en caliente	20 ml / Litro de ACPM o solventes orgánicos	Rendimiento para tratar un área de 1000m³
Tratamiento directo a la masa de grano para almacenamiento	Aspersión – Micronebulización	10 – 15 ml / Litro de Agua	Tratamiento sobre 1 tonelada. El material debe estar seco, libre de impurezas y el equipo de incorporación debe garantizar un flujo constante. (Protección 60 días)

S898

Salud Pública

RUTTO EC es ideal para el control de insectos rastreros y voladores en el segmento de salud pública a nivel domiciliario e industrial como viviendas (llantas de vehículos desechas, canales de techos, cavidades donde se deposite agua, etc), fabricas, depósitos, cuarteles, restaurantes, establecimientos pecuarios, oficinas, hospitales, mataderos, hoteles, plazas de mercado, bodegas, molinos y agroindustria en general.

Actúa por contacto e ingestión con un amplio efecto en larvas y adultos de plagas tales como. Mosquitos, moscas, cucarachas, pulgas, chinches, pitos, coquitos, arañas, hormigas, escorpiones, gorgojos, polillas, jejenes etc.

RUTTO EC se recomienda realizar aplicaciones por sistema de aspersión previa dilución en agua, dirigida a los sitios donde viven o transitan los insectos con especial énfasis a paredes, techos, pisos, grietas y demás focos de evidencia de infestación.











INSECTOS VOLADORES Y RASTREROS	**DOSIS ATAQUE** Infestaciones altas o persistencia prolongada	8 ml / Litro de Agua	Área a tratar 20 a 25 m2
	DOSIS DE MANTENIMIENTO Infestaciones bajas	6 ml / Litro de Agua	Área a tratar 20 a 25 m2

Distribuido Por:

PROCPLAG S.A.S

Procplag S.A.S
Carrera 96 a No. 157 - 70 Piso 2 Teléfono: 683 7122
E- mails: gerencia@procplag.com - admin@procplag.com
Bogotá - Colombia

5849

BASF
We create chemistry

FICHA TÉCNICA

Selontra®

colecalciferol
Rodenticida/Cebo

"´APLICACIÓN URBANA"

"COMPOSICION PORCENTUAL"

		% EN PESO
INGREDIENTE ACTIVO: **Colecalciferol:** (3β,5*Z*,7*E*)-9,10-secocolesta-5,7,10(19)-trien-3-ol (Equivalente a 0.75 g de i.a./kg)		**0.075**
INGREDIENTES INERTES: Saborizantes, solventes, conservador, antioxidantes, colorante, amargante		**99.925%**
	TOTAL:	**100%**

Reg. RSCO-RODE-517-X0004-04-0.075

TITULAR DEL REGISTRO, IMPORTADO Y DISTRIBUIDO EN MEXICO POR:
BASF MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. INSURGENTES SUR 975
COL. CIUDAD DE LOS DEPORTES
C.P. 03710, CIUDAD DE MÉXICO.
TEL. 01 (55) 5325-2600

Instrucciones de uso

Selontra ® es un rodenticida que solo puede utilizarse de acuerdo con las instrucciones y precauciones de uso que aparecen en esta etiqueta. El bloque **Selontra ®** se presenta listo para usar y no debe disminuirse su concentración con algún otro material en lugares como edificios en general.

Selontra ® es un cebo blando de rodenticida de alto rendimiento basado en una formulación innovadora que ofrece un control rápido y efectivo de ratones (*Mus musculus / domesticus),* Ratas marrones (*Rattus novergicus),* ratas negras (*Rattus rattus),* incluyendo cepas resistentes a anticoagulantes y otros roedores difíciles de controlar. Con un modo de acción diferentes a los anticoagulantes, proporciona una alternativa de alto rendimiento y solución de problemas.

Mecanismo de acción: Selontra ® hace que los roedores pierdan el apetito después de comer, lo que significa que no volverán al punto de cebo para alimentarse. Esto permite que otros roedores menos dominantes salgan y se alimenten más rápidamente. Como resultado hay grandes beneficios:

- Alcanzar más roedores por estación de cebo;
- Obtener el uso más económico del cebo;
- Los roedores individuales serán controlados dentro de dos días después de que comiencen a alimentarse;
- Control completo dentro de los 7 días después de que los roedores comiencen a alimentarse; y
- El control de la infestación con sólo dos aplicaciones de cebo

Antes de colocar el cebo, inspeccionar la zona infestada para descubrir por donde entran, anidan y se alimentan los

5900

roedores. Estos prefieren lugares protegidos y es importante explorar los rincones oscuros y las áreas donde se hayan acumulado basura. Las ratas nadan muy bien, los desagües abiertos o dañados pueden ofrecer pasos en edificios.
Recuerde que los cebos se deben colocar en lugares inaccesibles para niños, animales domésticos y aves.
Los cebos deben cubrirse para evitar el acceso de animales que no sea roedores.
Ratas *(Rattus norvegicus, Rattus rattus)* Colocar de 5 a 7 bloques en una bandeja cubierta en cada punto de cebo en las entradas de las madrigueras, a lo largo de sus caminos o debajo de la basura, colocando la mayor cantidad de cebos en los lugares donde las ratas anidan y donde se alimentan.
Colocar los cebos a más o menos a 5 metros de distancia cuando las infestaciones sean altas y a 10 metros cuando las infestaciones sean bajas.
Ratones *(Mus musculus):* Los ratones generalmente recorren pequeñas distancias y no necesitan beber agua. Son más difíciles de controlar que las ratas, porque sus hábitos alimentarios son variables. Colocar de uno a dos bloques en una bandeja cubierta, cada uno o dos metros, en lugares donde sea evidente que hay ratones, especialmente donde se encuentre excrementos.
Inspección: Inspeccionar los puntos de cebo cada uno a dos días después de la primera colocación de cebo, reemplazando el cebo que haya sido consumido. Normalmente es necesario reponer cebo tres a cuatro veces en cada campaña de control de roedores. Al terminar la campaña, recoger todos los restos de cebo y quemarlos o enterrarlos en un lugar apropiado y seguro. Buscar, recoger y quemar los roedores muertos.
La muerte de los roedores se producirá de 2-5 días después de la ingestión de una cantidad letal de cebo. Buscar y eliminar a los roedores muertos a intervalos frecuentes durante el tratamiento al menos con la misma frecuencia que cuando se comprueban los cebos.
Usar guantes protectores. No colocar roedores muertos en botes de residuos o basureros.

Contraindicaciones.
No aplique **Selontra** ® durante la preparación de alimentos o manipulación de forrajes.
El no respetar las recomendaciones de uso indicados, puede generar situaciones de inefectividad del producto.
Este producto contiene BITREX (amargante) para ayudar a prevenir el consumo accidental en humanos.

INFORMACIÓN ADICIONAL: custodia@basf.com

5401

BASF
We create chemistry

FICHA TÉCNICA

Tenopa®

alfacipermetrina + flufenoxurón
Insecticida / Suspensión Concentrada / Piretroide + Benzoilurea

"APLICACIÓN URBANA"

"COMPOSICIÓN PORCENTUAL"

Ingredientes activos:	**% en peso**
Alfacipermetrina: Mezcla racémica (R)-α-ciano-3-fenoxibencil (1S)-cis-3-(2,2-diclorovinil)-2,2- dimetilciclopropanocarboxilato y (S)-α-ciano-3-fenoxibencil (1R)-cis-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato..... (Equivalente a 30 gr de i.a. / L a 20°C)	2.94 %
Flufenoxuron: 1-[4-(2-cloro-α,α,α-trifluoro-p-toliloxi)-2-fluorofenil] -3-(2,6-difluorobenzoil) urea..... (Equivalente a 30 gr de i.a. / L a 20°C).	2.94 %
Ingredientes Inertes: Anticongelante, dispersante, emulsificante, espesante, microbiocida, agente de control de pH, atenuador de espuma, solvente (agua).....	94.12 %
Total:	100.00 %

REG. RSCO-MEZC-1381-301-064-048

TITULAR DEL REGISTRO, IMPORTADO Y DISTRIBUIDO EN MÉXICO POR:
BASF MEXICANA S.A. DE C.V.
AV. INSURGENTES SUR 975,
COL. CIUDAD DE LOS DEPORTES,
C.P. 03710, CIUDAD DE MÉXICO.
TEL: 01 (55) 5325-2600

"INSTRUCCIONES DE USO"

Tenopa® es un insecticida de contacto y acción residual para el control de insectos rastreros y voladores puede aplicarse en interiores y exteriores de: alcantarillas, zoológicos, tiendas de mascotas, hoteles, restaurantes, plantas industriales, plantas procesadoras de alimentos, plantas farmacéuticas, empacadoras de productos agrícolas, parques recreativos, plantas destiladoras de alcohol, cavas, supermercados, escuelas, casas, edificios, almacenes, hospitales, barcos, ferrocarriles y camiones.

Nombre común	Nombre científico	Dosis ml / 10 L de agua

5902

BASF
We create chemistry

Avispas o Véspidos	*Vespula spp.* *Vespa spp.*	50
Chinches **Chinche de cama**	*Triatoma spp.* *Rhodhinus prolixus* *Cimex spp.*	170
Cochinillas	*Isopoda*	50
Cucarachas Germánica De bandas cafés Café Oriental Americana	 *Blatella germanica* *Supella supellectilium* *Periplaneta fulginosa* *Blatta orientalis* *Periplaneta americana*	50
Grillo	*Acheta domesticus*	50
Hormigas Hormiga Cosechadora De fuego Argentina Faraona De cabeza grande Del pavimento Pequeña hormiga del fuego Doméstica Carpintera	 *Tapinoma melanocephalum* *Pogonomirmex sp* *Solenopsis spp.* *Iridomyrmex humilis* *Monomorium pharaonis* *Pheidole megacephala* *Tetramorium sp* *Wasmania auropunctata* *Tapinoma spp.* *Camponotus spp.*	50
Moscas	*Musca domestica* *Fannia spp.* *Drosophilla spp.*	67
Mosquitos	*Culex spp.* *Aedes spp.* *Anopheles spp.* *Aedes aegypty* *Culex quinquefasciatus*	67
Pescadito de plata	*Lepisma spp.*	50
Pulgas	*Xenopsylla spp.* *Ctenocephalides spp.* *Ctenocephalides felis*	33
Alacranes	*Centruroides spp*	170

BASF
We create chemistry

Arañas	*Latrodectus mactans* *Loxosceles spp.*	170
Ciempiés	Quilópodos y diplópodos	170
Escarabajos	*Alphitobius diaperinus*	150
Garrapatas	*Ixodidae*	80
Gorgojos	*Tribolium castaneum* *Sitophilus oryzae* *Trogoderma granarium* *Tenebroides sp.* *Dermestes lardarius* *Tribolium confusum* *Stegobium paniceum* *Sitophilus granarius* *Rhyzoperta dominica*	150
Palomilla	*Plodia interpunctella* *Sitotroga cerealella*	170
Tijerilla	*Forficula auricularia*	150

Intervalo entre cada aplicación y tiempo de re-entrada:

El producto debe ser aplicado nuevamente cuando se constate la presencia de plagas. La reentrada debe ser realizada en cuanto las superficies tratadas estén secas.

Lugares de aspersión por plaga objetivo:

Arañas: paredes, azulejos, baldosas y bandeo perimetral:
Cucarachas: grietas, rejillas y desagües.
Mosquitos: paredes.
Moscas: paredes.
Chinche de cama: superficie, (hendiduras, grietas de paredes, pisos y maderamen de la cama.
Pulgas: grietas y hendiduras en los pisos.
Hormigas: grietas y hendiduras en azulejos. Alrededor de las residencias (tratamiento perimetral).
Chinches: paredes y bandeo perimetral. Garrapatas: paredes y pisos.
Escorpiones: paredes, pisos, alcantarillas y lugares con humedad. Escarabajo: piso.

Método para preparar y aplicar el producto:

Para obtener la dosis recomendada en gramos/m², es necesario diluir la cantidad mencionada en el cuadro anterior del producto comercial en agua rehaciendo un total de 10 litros de mezcla, que son suficientes para pulverizar 200 m² de superficie.

Para preparar la mezcla con **Tenopa®** se debe hacer una pre-dilución mezclando el insecticida con un poco de agua en un recipiente, moviendo hasta obtener una mezcla homogénea.

BASF
We create chemistry

Es aconsejable también que se coloque agua limpia en el depósito del pulverizador para después agregar la misma a la pre-dilución.

Se debe evitar que la mezcla permanezca en reposo, moviendo el pulverizador frecuentemente o usando, preferentemente, equipos con mecanismos internos de agitación.
Aplicar la mezcla utilizando un pulverizador de compresión equipado con boca en cono. Dirigiendo el chorro de pulverización hacia los lugares de abrigo y/o superficies de ocurrencia de las plagas-objetivo.

Contraindicaciones:

No aplique **Tenopa®** durante la preparación de alimentos o manipulación de forrajes.

El no respetar las recomendaciones de uso indicado en esta etiqueta, puede generar situaciones de inefectividad del producto.

INFORMACIÓN ADICIONAL: custodia@basf.com

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CODIGO	PSB – PAAP
		VERSION	1
	RACION PREPARADA EN SITIO	PAGINA	pág. 1

PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA

1. INTRODUCCIÓN

El programa de abastecimiento de aguas se diseña con el fin de garantizar la calidad fisicoquímica organoléptica y microbiológica del agua utilizada básicamente en los procesos de limpieza y desinfección. El programa expuesto a continuación está planteado de tal manera que pueda controlar las condiciones antes nombradas del agua en los tanques de almacenamiento con el fin de poder asegurar la calidad del agua utilizada para los diferentes procesos y a la vez verificando que el volumen sea suficiente para permitir las operaciones de saneamiento. Al hablar de higiene y sanidad se relaciona las buenas condiciones ambientales, con el afianzamiento del fomento de la salud y con el hecho de ofrecer un servicio y/o alimento bajo excelentes estándares de calidad.

2. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para la verificación de forma organoléptica la calidad del agua que se utiliza y/o consume en el restaurante escolar, así como el agua que se utiliza en las labores de aseo y por ende obtener un producto más seguro e inocuo para los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar la inocuidad de los alimentos para evitar una contaminación por el agua utilizada durante los procesos de limpieza y desinfección.
- Dar cumplimiento a las normas de calidad exigidas por el Ministerio de Salud en el Decreto número 475 de 10 de marzo de 1998.
- El agua que se utilice debe ser potable y cumplir con las normas establecidas por la reglamentación exigida por el Ministerio de Salud.
- Delimitar los parámetros de referencia para el correcto uso del servicio del agua potable.
- Conocer y comunicar los factores o elementos que pueden alterar la calidad del agua.
- Llevar un registro para verificar la calidad del agua.
- Sensibilizar al personal manipulador de alimentos sobre los beneficios y ventajas del uso racional del agua.

3. ALCANCE

El programa aplica para todos los restaurantes escolares del PAE con modalidad preparada en sitio de las instituciones educativas del municipio de Bucaramanga adjudicadas a la UT NUTRIPAE 25

4. RESPONSABLE

Manipuladora de alimentos, Supervisor y Coordinadora General.

5. DEFINICIONES

- **AGUA CRUDA:** Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.
- **AGUA ENVASADA:** Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria.
- **AGUA PARA CONSUMO:** Aquella que cumple con el requerimiento de las normas y reglamentos nacionales sobre la calidad del agua para consumo humano y que básicamente atiende a los siguientes requisitos:
  - Libre de microorganismos que causan enfermedad.
  - Libre de compuestos nocivos para la salud.
  - Aceptable para el consumo humano de color, gusto y olor aceptables.
- **AGUA POTABLE**: Es la utilizada para el consumo, tiene que ser límpida incolora e inodora, y debe reunir los requisitos organolépticos, químicos y microbiológicos que la hacen adecuada para el consumo humano sin causar efectos nocivos para la salud.
- **ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:** Se refiere a olor, color y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua (aspecto).

- **AUTORIDAD AMBIENTAL**: Es la encargada de la vigilancia, recuperación, conservación, protección, ordenamiento, manejo, uso, aprovechamiento y control de los residuos naturales renovables y del medio ambiente.
- **CONTAMINACIÓN DEL AGUA:** Alteración de una o varias de sus características, como resultado de actividades humanas o procesos naturales que producen enfermedad o muerte en el consumidor de este.
- **FUENTE:** Como única fuente del servicio de aguas se cuenta con el Acueducto Metropolitano de Bucaramanga S.A E.S.P (AMB), la cual trata las aguas subterráneas y superficiales ajustándolas a los parámetros necesarios para distribuir agua potable en la ciudad y por lo tanto a la bodega y planta de ensamble de alimentos.
- **RED DE DISTRIBUCIÓN O RED PÚBLICA:** Es el conjunto de tuberías, accesorios, estructura y equipos que conducen el agua desde el tanque de almacenamiento o planta de tratamiento hasta las acometidas domiciliarias.
- **SISTEMAS DE SUMINISTRO DE AGUA POTABLE:** Es el conjunto de equipos y materiales utilizados para la captación, aducción, conducción, almacenamiento y distribución del agua potable.
- **TURBIEDAD:** Es la falta de transparencia de un líquido, debido a la presencia de partículas en suspensión. Cuantos más sólidos en suspensión haya en el líquido, más sucia parecerá ésta y más alta será la turbidez. Puede considerarse que la turbiedad no afecta la salud, pero sí afecta la calidad del agua, cuanto más turbia, menor será su calidad.
- **VERIFICACIÓN DEL AGUA**: Comprobar y examinar las reales condiciones del servicio de agua que llega al restaurante escolar.

6. ASPECTOS GENERALES

6.1. CARACTERIZACIÓN - DISPONIBILIDAD DEL AGUA: Teniendo en cuenta que las instalaciones educativas no poseen en su mayoría tanques de almacenamiento de agua, se determina que la caracterización y verificación de la calidad del agua a utilizar en el restaurante escolar se realizara de forma sensorial, ya que es agua que está en constante circulación y no permanece almacenada debido a que es abastecida principalmente de la red hidráulica del AMB.

6.2. ESTRATEGIAS PARA GARANTIZAR CALIDAD DEL AGUA: Se determina que la caracterización y verificación de la calidad del agua se realizara de forma sensorial, ya que es agua que está en constante circulación y no permanece almacenada. Los parámetros organolépticos más comunes y viables a verificar en el agua son color, olor y aspecto. Para realizar este control el manipulador de alimentos debe llenar un recipiente pequeño (transparente o de color claro que permita identificar alteraciones del líquido), con agua y examinar las variables así:

- ✓ Color: No presencia de Turbidez
- ✓ Olor: Inoloro o leve a Hipoclorito
- ✓ Sabor: No sabor a fango y/o metales

Esta verificación se debe realizar de forma diaria previo al inicio de las actividades de proceso o lavado por el personal manipulador de alimentos y diligenciar el formato **FCMPS-001 FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS**, esta actividad será verificada por el supervisor logístico.

Método de potabilización agua hervida en zona rural: Para la potabilización del agua en los restaurantes escolares en zona rural donde el abastecimiento no es directo por AMB, debe ser tratada mediante el proceso de ebullición y llevando un registro diario **FCMPS-01 FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS** de que, si se realiza, asegurando un 99% potable.

Método de contingencia: Como método de contingencia para las instituciones educativas del área rural realizará el proceso de **ebullición**, en el cual se logra la eliminación de microorganismos, de manera que garantice la inocuidad del agua.

El punto de ebullición hace mención a la temperatura en la cual un líquido hierve, la cual está vinculada a las propiedades específicas del líquido, y no a su cantidad. Es importante resaltar que una vez que el líquido ha entrado en ebullición (está hirviendo), la temperatura no sufre ninguna variación. El punto de ebullición del agua es de 100 grados centígrados. Esto quiere decir que podemos poner agua a temperatura de ambiente (20 grados, por ejemplo) en una olla y llevar el recipiente al fuego. El agua, en ese momento, se encontrará en estado líquido, a medida que aumente la temperatura, sin embargo, la tensión superficial empezará a modificarse, así al llegar a los 100 grados, el agua alcanzará su punto de ebullición y comenzará a hervir, pasando a estado gaseoso.

Después de tener hervida el agua se almacena en un recipiente plástico con tapa debidamente desinfectado.

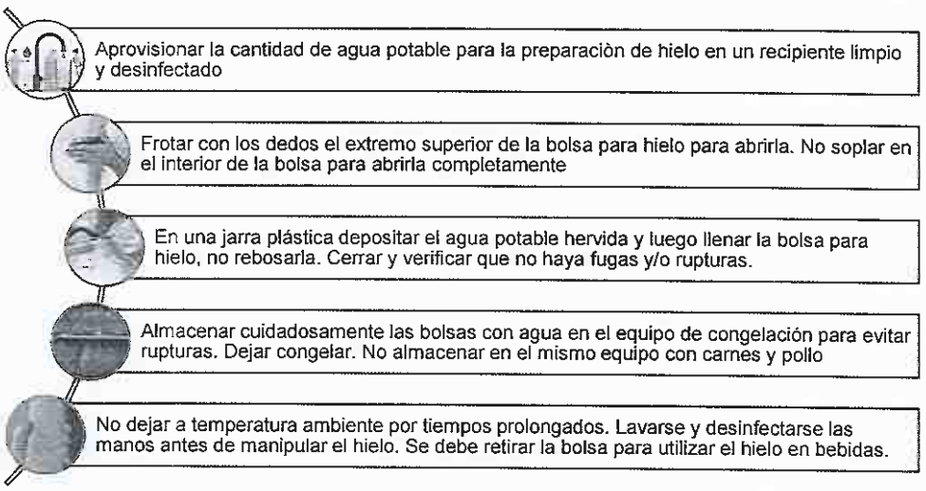
Para las sedes que lo requiere se realiza preparación de hielo a fin de garantizar que la bebida jugo se sirva frio para el consumo, se realiza el siguiente protocolo para este proceso.

Implementos: Olla con tapa, estufa, bolsas para hielo, jarra y congelador
Productos: Agua
Responsable: Manipulador de Alimentos

RECOMENDACIONES:

✔Las bolsas para hielo deben almacenarse lejos de los productos químicos, en un lugar limpio y seco y preferiblemente almacenadas en un empaque terciario.
✔Verificar el estado de las bolsas para el hielo.
✔Implementar B.P.M y el protocolo de lavado de manos antes de utilizar las bolsas para el hielo.

PROTOCOLO PARA PREPARACIÓN DE HIELO ZONA URBANA

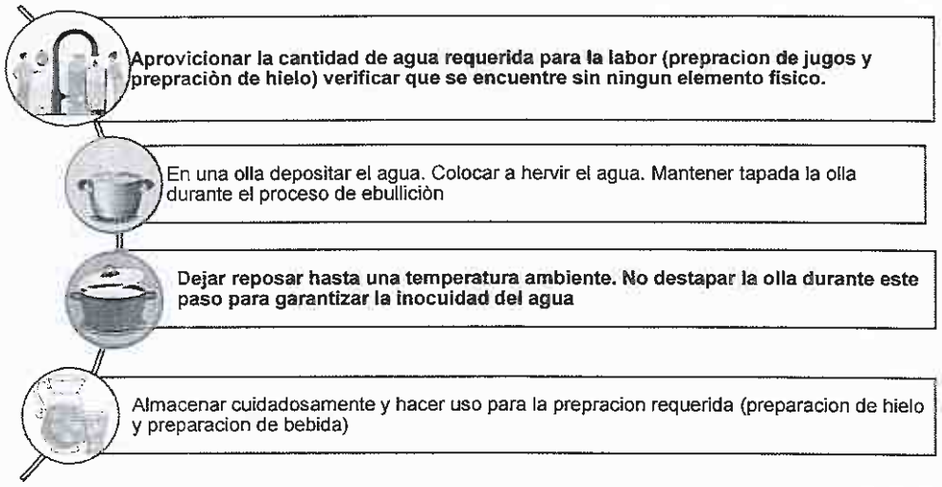


El agua almacenada se podrá utilizar para preparación de alimentos dentro de un plazo de 24 horas posterior a la ebullición. Y realizar oxigenación manual antes de usar el agua almacenada.

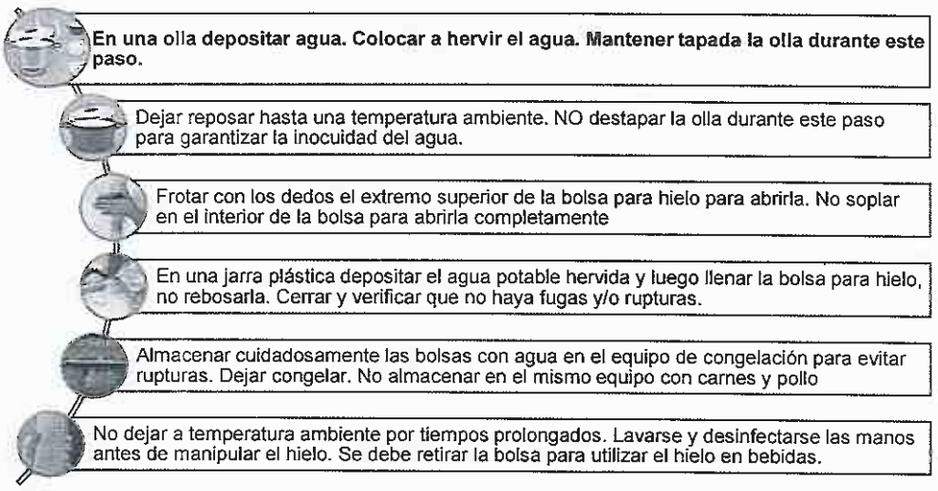
6.3. ACCIONES PARA GARANTIZAR EL ABASTECIMIENTO DE AGUA EN ZONA RURAL

Para las sedes educativas donde no se tiene acceso al suministro de agua potable por parte del Acueducto Metropolitano de Bucaramanga AMB. Agua que proviene de nacimientos de la misma zona, a fin de garantizar la calidad de la misma en las preparaciones de alimentos del Programa de Alimentación Escolar, se realiza proceso de hervir el agua para la preparación de jugos y preparación de hielo. Así mismo, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la minuta patrón (incentivar el consumo de un vaso de agua) se realizará el suministro de agua purificada en bolsas o botellones para consumo de los beneficiarios, la frecuencia será establecida según la necesidad de la sede educativa.

PROTOCOLO PARA HERVIR AGUA EN SEDES EDUCATIVAS RURALES



PROTOCOLO PARA PREPARACIÓN DE HIELO ZONA RURAL



6.4. PROCEDIMIENTO DE CONTROL

Mes vencido se consultará en la página web de la AMB la publicación de los resultados de Calidad Fisicoquímica y Microbiológica Promedio Mensual del Agua Tratada de la Red de Distribución del mes anterior, para verificar si el agua de la red hidráulica esta sin riesgo y es apta para el consumo humano. A partir de la fecha de publicación, se tomará un plazo de dos días hábiles para entregar el soporte a las instituciones educativas que se abastecen del agua del AMB.

7. TANQUES AÉREO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

La limpieza y desinfección del tanque aéreo de almacenamiento de agua que **sea exclusivo del restaurante escolar es responsabilidad de la UT NUTRIPAE 25** y se ajustara a el procedimiento descrito por la empresa contratada para realizar esta actividad. Este procedimiento se realizará 2 veces al año. Por lo contrario, si el tanque de almacenamiento de agua aéreo o subterráneo que suministre agua a toda la institución y el comedor escolar, la responsabilidad de la limpieza y desinfección estará a cargo de la Entidad territorial y/o institución Educativa.

Procedimientos operativos de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua

Implementos: Escoba y recogedor, Balde, Esponja sabrá, Cepillo de mano, Jeringa medidora.
Productos químicos: Hipoclorito de Sodio al 5.25% y Detergente en Polvo
Implementos de Protección: Botas, Delantal, Guantes.
Frecuencia: Semanal para tanque de almacenamiento temporal de agua y **Semestral** para Tanque aéreo (Aplica para las sedes donde el tanque de almacenamiento de agua es de uso exclusivo del Programa de Alimentación Escolar)

1. Iniciar con y desocupar el tanque totalmente.
2. Barrer el interior del tanque y retirar sólidos y sedimientos que se encuentran al interior
3. Preparar solución jabonosa según el instructivo TABLA No.1 el programa de limpieza y desinfección.
4. Con una solución jabonosa Y con la ayuda de una esponja, refregar las paredes del interior del tanque
5. Enjuagar con abundante agua procurando no dejar residuos de detergente.
6. Con una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm disuelto en agua verter sobre las paredes del tanque dejando actuar durante 20 minutos
7. Evacuar dicha solución y enjuagar
8. Se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalando su tapa y verificando un buen cerramiento del mismo para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua

Nota1: Este procedimiento aplica para los tanques de almacenamiento que se encuentran dentro del comedor, no hace alusión a tanque aéreo de almacenamiento de agua
Nota 2: El proceso de lavado de Tanque aéreo se realiza cada seis (6) meses y lo realiza una empresa certificada.

LAVADO DE TANQUES

Este procedimiento es realizado por personal idóneo contratado por la empresa o la institución educativa de acuerdo con los cronogramas de mantenimientos que tenga los rectores. El proveedor realizará el lavado de tanques según su protocolo y acreditará la actividad realizada mediante soporte físico, dejando evidencia en el restaurante escolar. La documentación que debe ser entregada a la coordinadora general en un término máximo de dos días (2) días hábiles para entregar la documentación al punto de atención.

Así mismo, se realiza el proceso de lavado de Tanque ubicado en la bodega de uso exclusivo del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga Grupo 1

I.E. TANQUE EXCLUSIVO DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES					
Nº	INSTITUCION	SEDE	MODALIDAD	ENERO	JUNIO
1	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	PRINCIPAL	RPS JM/JT	X	X
2	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE B:	RPS ALM		
3	I E LAS AMERICAS	NINEL II PRIMARIA	RPS ALM		
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE A:	RPS ALM		
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE C:	RPS ALM		
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE A:	RPS ALM		
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE B:	RPS ALM		
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE C:	RPS ALM		
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE D:	RPS ALM		
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE E:	RPS ALM		
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE A	RPS ALM		
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE C:	RPS ALM		
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE E:	RPS ALM		

I.E. TANQUE EXCLUSIVO DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES					
Nº	INSTITUCION	SEDE	MODALIDAD	ENERO	JUNIO
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE A:	RPS ALM		
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE B:	RPS ALM		
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE C - 1	RPS ALM		
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE D:	RPS ALM		
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE E:	RPS ALM		
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE G:	RPS ALM		
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE C:	RPS JM/JT		
21	BODEGA CALLE 28 No.14-58 B. GIRARDOR				

8. PRÁCTICAS DE AHORRO Y CUIDADO DEL AGUA

- Seguir la evolución del consumo.
- Arreglar con urgencia las averías de grifos, tuberías y cañerías.
- No abusar del uso del cloro, rompe el equilibrio bacteriano de las depuradoras dificultando su trabajo.
- Cerrar el grifo mientras se realice el enjabonado de las manos y cepillado de dientes.
- Llenar el lavavajillas antes de usarlo.
- Implementar detergentes biodegradables para la operación del programa.
- Verificar el buen funcionamiento de las llaves de agua e informar oportunamente su avería.

9. PLAN DE CONTINGENCIA

En situaciones de contaminación de aguas por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de quebradas, inundaciones o sismos, o en caso de que se suspenda el suministro de agua por parte de AMB, la empresa UT NUTRIPAE 25, abastecerá con botellones o bolsas de agua potable, solicitara a los bomberos abastecimiento, u otro mecanismo seguro, con el fin de suplir las necesidades de un día de funcionamiento. En caso de que el corte del suministro de agua sea por tiempo prolongado, se brindará un menú alternativo contemplado en la modalidad industrializada.

10. ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN

En caso de identificarse anomalías en el agua del tanque de almacenamiento, se debe realizar un cambio de agua contenida. Si la novedad es en el servicio de agua, el personal manipulador de alimentos informará al supervisor logístico para que se implemente el plan de contingencia con el fin de dar cumplimiento al objeto de este.

11. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013 (Capítulo VI)
- Resolución 335 de 2021

12. ANEXOS

- **FCMPS-01** FORMATO MONITOREO Y VERIFICACION PLAN DE SANEAMIENTO RPS
-

5911

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCION EDUCATIVA:		MES:	

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos																									
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos																									
Licuadora / Estufas																									
Mesones / Mesas / Sillas																									
Equipos de medición de masa (gramera bascula)																									
Canecas de basura																									
Baños y Vestier																									
Canastillas y Estibas																									
Pisos																									
Trapero / Escoba / Recogedor																									
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas																									
Refrigerador / Congelador																									
Extractor																									
Estanterias																									
Lamparas/ Angeos																									
Trampa de grasa																									
MENSUAL																									
Techos																									

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS:

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables																									
Residuos Aprovechables																									
Residuos no aprovechables																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas																									
Excremento u orina señales de presencia de plagas																									
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)																									
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR																									
COLOR																									
SABOR																									
Agua hervida																									

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:	
REALIZADO POR:	CARGO:
VERIFICADO POR:	CARGO:

5912

Pág. 1 de 1	REPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA RED DE DISTRIBUCIÓN amb	ONAC Acreditado ISO/IEC 17025:2017 11-LAB-031 · amb Acueducto Metropolitano de Bucaramanga S.A. E.S.P.
F CC 507-006		
Rev.:5		

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AGUAS

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	AÑO	2024

PARÁMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS

MES	MUESTRAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ANALIZADAS	Cloro Residual [mg Cl_2/L]	Turbiedad (1) [NTU]	Color Aparente [Unidades Pt-Co]	pH (1) [Unidades de pH]	Conductividad a 25 °C (1) [µS/cm]	Olor	Sabor	Aluminio (1) [mg Al/L]	Alcalinidad a pH 4,5 (1) [mg $CaCO_3$/L]	Dureza Total (1) [mg $CaCO_3$/L]	Cloruros (1) [mg Cl^-/L]	Sulfatos (1) [mg SO_4^{2-}/L]	Hierro Total (1) [mg Fe/L]	Nitratos (1) [mg NO_3^-/L]	Nitritos (1) [mg NO_2^-/L]	Calcio (1) [mg Ca/L]	Fósforo Reactivo (1) [mg PO_4^{3-}/L]	Manganeso [mg Mn/L]	Molibdeno (1) [mg Mo/L]	Magnesio (1) [mg Mg/L]	Zinc [mg Zn/L]	Fluoruros (1) [mg F^-/L]	Carbono Orgánico Total (1) [mg COT/L]	Cianuro Libre [mg CN$^-$/L]	Mercurio (1) [mg Hg/L]	Recuento de Heterótrofos (1) [UFC/100ml]	Coliformes Totales (1) [UFC/100ml]	Escherichia coli (1) [UFC/100ml]	IRCA [%]
Enero	180	1,23	0,85	7,0	7,36	176	Aceptable	Aceptable	0,08	61,1	69,4	3,3	21,3	< 0,060	0,78	< 0,01	18,5	< 0,040	< 0,07	< 0,010	2,9	< 0,05	< 0,13	1,03	< 0,01	< 0,00060	12	0	0	0,60
Febrero	174	1,17	0,70	5,4	7,19	187	Aceptable	Aceptable	0,08	54,0	70,2	4,3	25,8	< 0,060	0,59	< 0,01	18,8	< 0,040	<0,07	< 0,010	3,0	< 0,05	< 0,13	1,00	< 0,01	< 0,00060	22	0	0	0,36
Marzo	180	1,10	0,98	8,3	7,18	191	Aceptable	Aceptable	0,12	56,2	72,2	4,4	28,7	< 0,060	0,71	< 0,01	23,3	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,6	< 0,05	< 0,13	1,10	< 0,01	< 0,00060	25	0	0	0,65
Abril	180	1,03	1,0	8,9	7,20	191	Aceptable	Aceptable	0,09	56,1	73,0	5,7	26,0	< 0,060	0,75	< 0,01	28,1	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,7	< 0,05	< 0,13	—	< 0,01	< 0,00060	31	0	0	1,1
Mayo	186	1,00	1,2	10,1	7,15	170	Aceptable	Aceptable	0,09	47,5	70,2	4,5	25,5	< 0,060	0,92	< 0,01	22,7	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,1	< 0,05	< 0,13	—	< 0,01	< 0,00060	41	0	0	1,6
Junio	180	1,03	1,2	9,6	7,14	169	Aceptable	Aceptable	0,08	55,3	69,5	5,2	17,7	< 0,060	0,77	< 0,01	21,0	< 0,040	< 0,07	< 0,010	2,8	< 0,05	< 0,13	0,83	< 0,01	< 0,00060	12	0	0	1,4
Julio	186	1,03	1,0	1,0	7,15	174	Aceptable	Aceptable	0,09	55,1	69,9	3,1	21,1	< 0,060	1,4	< 0,01	23,3	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,2	< 0,05	< 0,13	< 0,60	< 0,01	< 0,00060	11	0	0	0,84
Agosto	186	1,11	1,1	8,8	7,12	179	Aceptable	Aceptable	0,08	53,2	71,4	3,3	24,0	< 0,060	1,3	< 0,01	20,3	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,5	< 0,05	< 0,13	1,06	< 0,01	< 0,00060	8	0	0	1,1
Septiembre	180	1,03	1,1	8,8	7,20	176	Aceptable	Aceptable	0,11	57,2	72,7	4,8	20,3	< 0,060	1,3	< 0,01	20,9	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,3	< 0,05	< 0,13	0,80	< 0,01	< 0,00060	12	0	0	1,5
Octubre	186	1,09	1,3	10,0	7,14	171	Aceptable	Aceptable	0,11	53,1	70,7	4,5	21,5	0,08	1,0	< 0,01	21,2	< 0,040	< 0,07	< 0,010	3,3	< 0,05	< 0,13	1,59	< 0,01	< 0,00060	13	0	0	2,8
PROMEDIO	**182**	**1,08**	**1,0**	**7,8**	**7,18**	**178**	**Aceptable**	**Aceptable**	**0,09**	**54,9**	**70,9**	**4,3**	**23,2**	**< 0,060**	**0,95**	**< 0,01**	**21,5**	**< 0,040**	**< 0,07**	**< 0,010**	**3,2**	**< 0,05**	**< 0,13**	**0,74**	**< 0,01**	**< 0,00060**	**19**	**0**	**0**	**1,2**
Res. 2115/2007	s/d/a	0,3 - 2,0	≤ 2	≤ 15	6,5 - 9,0	≤ 1000	Aceptable	Aceptable	≤ 0,2	≤ 200	≤ 300	≤ 250	≤ 250	≤ 0,3	≤ 10	≤ 0,1	≤ 60	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 0,07	≤ 36	≤ 3	≤ 1,0	≤ 5,0	≤ 0,05	≤ 0,001	≤ 100	0	0	0 - 5

OBSERVACIONES:	El parámetro de pH, leído en el Laboratorio, sobrepasa el tiempo de lectura establecido por la Standard Methods 24th Edition. 2023.
CONVENCIONES:	(1): Parámetro Acreditado por el ONAC. **mg/L**: miligramos por Litro. **NTU**: Unidades Nefelométricas de Turbiedad. **Unidades Pt-Co**: Unidades de Platino Cobalto. **UFC**: Unidades Formadoras de Colonias. **IRCA**: Indice de Riesgo de Calidad del Agua. **<**: Léase como menor al límite de cuantificación.
DECLARACIÓN:	Regla de decisión utilizada para el cálculo del IRCA: "Declaración binaria para una regla de aceptación simple (w=0), riesgo al 50%". El **IRCA** promedio mensual, determinado hasta este periodo, con los parámetros ensayados y establecidos en la Resolución 2115 de 2007, clasifica el agua como "**sin riesgo**" y "**apta para el consumo humano**".

"Estos resultados son válidos para las muestras asociadas al periodo en mención. Prohibida su reproducción parcial sin la aprobación escrita del Laboratorio de Control de Calidad Aguas del amb."

Revisó y Aprobó: _____

CARLOS MANUEL PARRA GÓMEZ
Líder Laboratorio de Control de Calidad Aguas
Químico. M.Sc. Matrícula Profesional: PQ-1520

Fin del Informe

5913

Educación

INFORME ALISTAMIENTO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO BODEGA DE ALMACENAMIENTO

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

1. INTRODUCCIÓN

Todo establecimiento destinado a almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, garantizando un ambiente de buenas condiciones higiénico-sanitarias, donde exista compromiso de todo el personal involucrado directa e indirectamente con los alimentos.

En este Plan de Saneamiento abordaremos los conceptos generales de manipulación higiénica de alimentos, almacenamiento, ensamble y despacho, teniendo en cuenta que se deben adaptar a las prácticas específicas que se desarrollan en cada establecimiento educativo; teniendo en cuenta las modalidades de atención contempladas (Ración Industrializada, Ración Preparada en Sitio).

El Plan de saneamiento está encaminado a garantizar la protección de la salud de los consumidores y cumplir con las normas establecidas la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio De Salud y Protección Social.

El plan de saneamiento es importante, dado que se encuentra estrechamente ligado a la producción de alimentos, por la asociación existente entre la manipulación, la limpieza del entorno y las actividades que se realizan para su cumplimiento, con todo esto se implementará el presente documento para contribuir al control de los factores de riesgo de contaminación

La UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25, debe:

- ✓ Establecer políticas
- ✓ Proporcionar recursos
- ✓ Asegurar y verificar la efectividad del programa
- ✓ Facilitar el Proceso

2. ALCANCE

El Plan de Saneamiento aplica a la Bodega ubicada en la Calle 28 No.14-58 del operador UT NUTRIPAE 25 cuya función es la recepción, clasificación, embalaje y distribución de alimentos para ser distribuido en las sedes educativas del Municipio de Bucaramanga Grupo 1, que funcionan bajo la modalidad de Ración Industrializada y modalidad Preparado en sitio del Programa de Alimentación Escolar del Municipio

Se quiere con este documento dar instrucciones prácticas y claras dentro de las buenas prácticas de manipulación (BPM).

3. OBJETIVOS

- Establecer los procedimientos de Limpieza y Desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua, requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos almacenados en la Bodega de almacenamiento y de ensamble de Grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Bucaramanga.

- Suministrar productos alimenticios con carácter inocuo que no afecten la salud de los consumidores mediante el cumplimiento de los parámetros legales y reglamentarios vigentes.

- Orientar a los funcionarios de la organización en las actividades de inocuidad que se realizan dentro de la empresa a través de capacitaciones permanentes.

- Integrar efectivamente los recursos mediante procedimientos operativos estandarizados para el desarrollo de los procesos que inciden en la inocuidad de los productos, con el fin de mantener la calidad en los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en el sistema de calidad e inocuidad.

- Garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios usados en el almacenamiento de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

- Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas.
- Clasificar correctamente los tipos de residuos sólidos que se producen en la Bodega y Planta de ensamble para garantizar un adecuado control ambiental.
- Garantizar de manera diaria y oportuna el abastecimiento de agua potable para el uso en las tareas diarias y labores de limpieza y desinfección en la bodega.

4. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

4.1. INTRODUCCIÓN

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea como profesionales de la gastronomía, en nuestra casa, o como operarios en una planta de alimentos.

Por lo tanto, son muchas las personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos permita a toda costa evitar los peligros que provocan las Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)

4.2. OBJETIVOS

- Identificar y estipular las condiciones del personal que manipula alimentos.

4.3. CONDICIONES DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS

El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir el riesgo de contaminación en los productos que elabora.

A nivel de su condición personal, las reglas básicas que debe seguir un manipulador son las siguientes:

Optimo estado de salud: Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.

Higiene personal:

1. Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón antibacterial. Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos;
2. Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador;
3. Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro.

Vestimenta:

La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y suciedades que provienen de nuestras actividades diarias.

Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:

- ✓ Un gorro que cubra totalmente el cabello para evitar su caída.
- ✓ Un Tapabocas que cubra nariz y boca.
- ✓ Delantal plástico (Si se requiere)
- ✓ Calzado exclusivo.
- ✓ Uniforme color claro (pantalón y camisa)

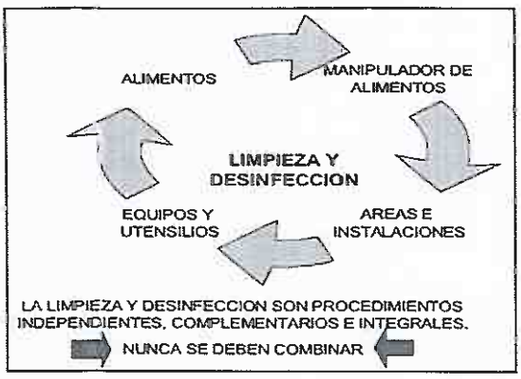
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

HÁBITOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL MANIPULADOR

- ✓ Bañarse todos los días o antes de iniciar labores.
- ✓ Reportar oportunamente al supervisor la presencia de enfermedades infectocontagiosas, heridas o quemaduras. Incluyendo las de sus compañeros. Comunicar las incapacidades
- ✓ Cambiar el uniforme diariamente y cuando lo requiera la operación.
- ✓ Usar el uniforme limpio, completo y organizado.
- ✓ Mantener el cabello totalmente cubierto.
- ✓ Utilizar el tapabocas correctamente (cubriendo la nariz y boca)
- ✓ Mantener las uñas sanas, limpias, cortas y sin esmalte.
- ✓ No usar alhajas como anillos, cadenas, pulseras, relojes y todo aquello que pueda caer a los alimentos.
- ✓ Los hombres deben mantener la cara afeitada.
- ✓ Cumplir con las normas relacionadas con el lavado de manos.
- ✓ Evitar la contaminación de los alimentos y de las superficies que estén en contacto con éstos.
- ✓ En el caso de que se usen lentes, estos deben asegurarse para evitar su caída a los alimentos.
- ✓ No consumir alimentos o bebidas mientras se está manipulando alimentos.
- ✓ Hágalo en los lugares y momentos establecidos.
- ✓ No fumar durante la jornada laboral.
- ✓ No estornudar, toser o escupir cerca de los alimentos.
- ✓ No secarse el sudor con las manos o uniforme.
- ✓ Manipular la vajilla y utensilios por sus bases y empuñaduras. No tocar la zona que va estar en contacto con los alimentos o la boca del consumidor.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS-CORDINADOR	02/01/2025

5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



5.1. INTRODUCCIÓN

La UT NUTRIPAE 25 debe asegurar que se llevaran a cabo de manera correcta, las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, máquinas, equipos y utensilios en la bodega de almacenamiento.

Este programa establece una serie de disposiciones que deberán realizarse para mantener la bodega libre de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura.

5.2. OBJETIVOS

Aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección en todas las áreas, superficies y materiales que entran en contacto directo con los alimentos, evitando así cualquier tipo de contaminación en el almacenamiento de los alimentos perecederos y no perecederos.

5.3. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a la materia prima, utensilios, equipos, superficies y ambientes en la Bodega destinada para el almacenamiento de alimentos destinados para el Programa de Alimentación Escolar de Bucaramanga (Santander).

5.4. DEFINICIONES

- **Contaminante**: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento que esté presente como resultado da la elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental.
- **Desinfección:** Es la reducción mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados del número de microorganismos de las instalaciones, maquinarias y utensilios a un nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.
- **Desinfectante**: Agentes químicos que pueden ser polvos, líquidos o gases, capaces de reducir a niveles insignificantes la tasa de patógenos y demás microorganismos presentes en las superficies y equipos.
- **Detergente:** Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en las superficies empleando un disolvente (usualmente agua) mediante una operación de lavado.
- **Enjuague**: Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección por medio del agua limpia y potable.
- **Enjuague final**: Se denomina así el arrastre de toda la suciedad con agua, se realiza posterior a la aplicación del detergente y/o desinfectante, después de haber transcurrido el tiempo mínimo de acción, para que no queden restos que puedan entrar en contacto con los productos en el proceso de producción.
- **Limpieza:** Es el conjunto de operaciones que permiten la remoción de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables mediante productos detergentes, elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta, se refiere a lo estético y concerniente a la apariencia exterior.
- **Inocuidad:** Se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor.
- **Métodos de desinfección**: Existe gran variedad de métodos para realizar la desinfección dentro de ellos están: Desinfección con agua caliente, desinfección con sustancias químicas, desinfección

por calor, desinfección por vapor.

- **Métodos de limpieza**: En la actualidad existen muchos métodos de limpieza los cuales se usan combinadas o separadamente.
- **Métodos Físicos**: Refregando o utilizando fluidos turbulentos
- **Métodos Químicos** Mediante el uso de detergentes alcalinos o ácidos. El calor es un factor adicional importante en el uso de los métodos físicos o químicos y hay que tener cuidado en seleccionar las temperaturas, de acuerdo con los detergentes que se usen y las superficies de trabajo.
- **Programa de desechos sólidos**: Procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción y manejo, almacenamiento interno.
- **Saneamiento**: Conjunto de técnicas, servicios, dispositivos y piezas que los componen destinados a favorecer las condiciones higiénicas del lugar.
- **Solución desinfectante**: Producto resultante de mezclar agua, desinfectante y agitar manualmente para conseguir una mezcla homogénea.
- **Solución detergente**: (solución limpiadora): Producto resultante de mezclar agua, detergente y agitar manualmente para conseguir una mezcla homogénea.
- **Solución limpiadora**: Mezcla de agua y detergente líquido
- **Suciedad:** cualquier residuo orgánico o inorgánico que se encuentre en las superficies o en los equipos.
- **Superficie:** Es aquella que se encuentra libre de impurezas o materias no deseadas, con lo que se asegura que el alimento que entre en contacto con ésta no se contaminará.

5.5. CONDICIONES GENERALES DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- ✓ El personal que lleva a cabo los trabajos de limpieza y desinfección deben estar capacitados en los procedimientos establecidos para cada área.

- ✓ Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen las superficies donde se almacenan los alimentos. Los productos utilizados como detergentes y desinfectantes no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

- ✓ Todos los productos para la limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico fuera del área de almacenamiento, deberán estar rotulados y contenidos en recipientes para tal fin, dichos recipientes de ninguna manera deberán ser utilizados para contener productos alimenticios.

- ✓ Se deben enjuagar bien las superficies para eliminar residuos del detergente.

5.6. PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Una de las principales causas de contaminación de los alimentos es la inexistencia de adecuadas técnicas de limpieza y desinfección en las áreas, algunas veces por desconocimiento y otras tantas por negligencia.

El propósito de este documento es suministrar información sencilla y concisa acerca de los procedimientos de limpieza y desinfección para un buen manejo y almacenamiento de los alimentos que serán entregados a las sedes educativas.

5.7. SUSTANCIAS UTILIZADAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Condiciones de un Buen Detergente: la principal función de un detergente es facilitar la remoción y eliminación de la suciedad, estas sustancias pueden eliminar diferentes tipos de suciedad bajo condiciones distintas; por lo tanto, los productos que se vayan a utilizar deberán:

- ✓ Poseer acción humectante y emulsionante
- ✓ Mantener la suciedad en suspensión
- ✓ Tener buenas propiedades de enjuague
- ✓ No ser corrosivo con los materiales a limpiar
- ✓ No ser tóxico para el manipulador de alimentos, ni afectar su piel
- ✓ Ser efectivo en aguas duras
- ✓ No producir mucha espuma para no afectar los desagües
- ✓ Ser biodegradable (seguro para la naturaleza)

Condiciones de un buen desinfectante: La clase de desinfectante más utilizado o recomendado en la desinfección de las áreas de la bodega tiene como ingrediente HIPOCLORITO DE SODIO con concentración del 5.25 %; los compuestos Clorados tienen amplio espectro de actividad para desinfectar.

La elección de un agente desinfectante no siempre es fácil. Los factores más importantes que afectan la elección y acción de los desinfectantes químicos son:

- ✓ Tiempo de contacto.
- ✓ Selectividad.
- ✓ Concentración.
- ✓ Temperatura de la solución

Las fichas técnicas de los productos de Limpieza y desinfección que se utilizan en la bodega se relacionan en los anexos de este documento.

5.8. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

Detergente en polvo

- ✓ La solución de detergente se debe preparar de acuerdo con la **Tabla No 1.** en recipiente limpio.
- ✓ Retirar toda la basura antes de aplicar el detergente.
- ✓ Una vez aplicada la solución de detergente, restregar bien la superficie a limpiar, con esponja, cepillo u otra herramienta adecuada.
- ✓ Retirar bien el detergente con suficiente agua limpia.

TABLA No.1: SOLUCIÓN: DETERGENTE EN POLVO

USO	PREPARACIÓN	APLICACIÓN	
	Por cada litro (1) de agua adicione 10 gramos de detergente en polvo. (1 cuchara rasa)	MÉTODO	TIEMPO
TODAS LAS ÁREAS, SUPERFICIES Y ELEMENTOS (paños)		Estregado y Remojo	Hasta que se retire la suciedad

Hipoclorito de sodio

- La dilución de la solución desinfectante se realiza según la cantidad indicadas en la **tabla 2**.
- Se mide el volumen de agua (fría) según la cantidad de solución que desea preparar.
- Se mide con una jeringa el volumen de hipoclorito requerido, según lo indicado.
- Se añade el hipoclorito medido al recipiente que contiene el agua y se mezcla con la ayuda de un utensilio para obtener una solución homogénea.
- La solución de cloro se esparce sobre la superficie limpia, de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante, ni jabón ni agua caliente o tibia para preparar la dilución, solo agua fría.
- Puede emplearse una bomba de aspersión destinada únicamente para el agente desinfectante o aplicarla de forma tal que se obtenga una distribución homogénea del desinfectante, se deja actuar por el tiempo indicado según la superficie a desinfectar y luego se enjuaga con abundante agua.
- En la preparación y uso de soluciones de agentes desinfectantes se debe considerar los siguientes aspectos:
- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.
- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones que permita medir con exactitud el volumen.
- Las preparaciones de las soluciones de hipoclorito se deben realizar a diario y por lo tanto no se deben reutilizar para otras labores.
- La vida útil del hipoclorito de sodio estará definida por el fabricante.

USO	PREPARACIÓN			APLICACIÓN	
	AGUA	NaClO	CONCENTRACIÓN	MÉTODO	TIEMPO
AMBIENTE	1 litro	2 ml	100 ppm	Aspersión	No enjuagar
CANASTILLAS / ESTIBAS	1 litro	2 ml	100 ppm	Aspersión y Contacto	No enjuagar
TODAS LAS ÁREAS, SUPERFICIES-EQUIPOS Y ELEMENTOS	1 litro	4 ml	200 ppm	Contacto	No enjuagar
BAÑOS – CUARTO RESIDUOS	1 litro	10 ml	500 pmm	Contacto	No enjuagar

5.9. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANASTILLAS PLÁSTICAS Y ESTIBAS

Materiales / Implementos: Detergente, agua potable, hipoclorito de sodio, cepillo, balde, jeringa.
Frecuencia: Estibas -Semanal
Canastillas - Diaria

1. Retirar Mugre con escoba o esponjilla y humedecer la superficie.
2. Mezclar detergente con agua en un balde de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No.1.**
3. Restregar con la escoba todas las superficies, haciendo énfasis en las partes más sucias.
4. Enjuagar con abundante agua limpia hasta eliminar el detergente y escurrir.
5. Prepara la solución de Hipoclorito de acuerdo con la **Tabla No 2.**
6. Rociar las superficies con la solución desinfectante.
7. Enjuagar, retirar el exceso de agua y dejar secar al ambiente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURA Y TAPAS

Materiales / Implementos: Agua potable, jabón detergente, hipoclorito, balde, esponjilla, cepillo y/o escoba, jeringa.
Frecuencia: Semanal

1. Retirar los residuos de alimentos de los recipientes y realizar un enjuague con agua potable
2. Mezclar detergente con agua en un balde de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No.1**. y restregar con una escoba o esponjilla hasta eliminar la suciedad.
3. Enjuagar con abundante agua limpia hasta eliminar el detergente y escurrir.
4. Prepara la solución de Hipoclorito de acuerdo con la **Tabla No 2.**
5. Rociar las superficies con la solución desinfectante.
6. Enjuagar, retirar el exceso de agua y dejar secar al ambiente

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUERTAS, VENTANAS, ANGEOS Y TECHOS

Materiales / Implementos: Agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, escoba, esponja, cepillo, trapero, balde, jeringa.
Frecuencia: Semanal: Puertas y Ventanas.
Semestral: Techos y Angeos.

1. Retirar Mugre con un paño sobre la superficie.
2. Mezclar detergente con agua en un balde de acuerdo a lo establecido en la Tabla No.1. y restregar hasta eliminar la suciedad.
3. Enjuagar con abundante agua limpia hasta eliminar el detergente y eliminar el exceso de agua..
4. Prepara la solución de Hipoclorito de acuerdo con la **Tabla No 2.**
5. Rociar las superficies con la solución desinfectante
6. Enjuagar, retirar el exceso de agua y dejar secar al ambiente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES Y PISOS

Materiales / Implementos: Agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, escoba, cepillo, trapero, balde, jeringa.
Frecuencia: Semanal: Paredes
Diario: Pisos

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

1. Realizar un barrido y retirar los residuos con la escoba; recogerlos y depositarlos en la respectiva caneca de basura.
2. Humedecer con agua las paredes y los pisos
3. Aplicar el detergente con esponjilla o escoba de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No. 1.** Refregar hasta eliminar la suciedad.
4. Enjuagar con abundante agua limpia y luego retirar el exceso de agua.
5. Preparar la solución de Hipoclorito según las indicaciones dadas en la **Tabla 2.,** y aplicarla en pisos y paredes.
6. En los pisos: eliminar el exceso de agua con escoba y limpiar con trapero y las paredes: Dejar secar al ambiente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO. (ESCOBAS, TRAPEROS, PAÑOS, ETC)

Materiales / Implementos: Agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, balde, jeringa.
Frecuencia: Diaria.

1. Ubicar los implementos de aseo, en un balde o poceta con agua y detergente, la cual debe estar preparada de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No.1.**
2. Refregar y/o sacudir los implementos de aseo en la solución con detergente para eliminar la mugre.
3. Enjuagar con abundante agua limpia y luego retirar el exceso de agua
4. Preparar en un balde o poceta la solución desinfectante de acuerdo a la **Tabla No. 2.**
5. Sumergir los utensilios de aseo en la solución desinfectante durante el tiempo indicado.
6. Retirar los elementos de la solución, escurrir a presión con la mano y dejar secar al medio ambiente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y MESONES

Materiales / Implementos: Agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, esponja, jeringa, paños, balde.
Frecuencia: Diaria.

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

1. Retirar el polvo de mesas y sillas con ayuda de un paño.
2. Humedecer la superficie con agua y el detergente preparado de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No. 1.**
3. Refregar con la esponjilla todas las superficies con el fin de eliminar la suciedad adherida.
4. Enjuagar con abundante agua limpia y dejar secar al ambiente.
5. Preparar en un recipiente la solución desinfectante de acuerdo a la **Tabla No. 2.** y esparcir el producto desinfectante.
6. Enjuagar y dejar secar al ambiente..

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES SANITARIAS.

Materiales / Implementos: Agua potable, jabón detergente, hipoclorito, balde, esponjilla, Escoba, Trapero, jeringa, churrusco.
Frecuencia: Semanal.

1. Abrir ventanas o puerta para ventilar el área y retirar los elementos que puedan obstaculizar la limpieza.
2. Aplicar el detergente disuelto en el agua con esponjilla, de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No. 1** en lavamanos y restregar hasta eliminar la suciedad.
3. Enjuagar con abundante agua y eliminar el exceso de agua.
4. Preparar la solución de Hipoclorito según las indicaciones dadas en la **Tabla 2** y desinfectar aplicando la solución desinfectante a todas las áreas por el tiempo indicado.
5. Dejar secar al ambiente o con la ayuda de un trapero eliminar el exceso de agua.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN.

Materiales / Implementos: Agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, escoba, esponjilla, trapero, balde, paño.
Frecuencia: Semanal.

1. Programar descongelación de los equipos para los días en los que no hay alimentos o que no se prestara el servicio.
2. Descongelar y desocupar el equipo al cual se le realizara la limpieza
3. Aplicar en el equipo el detergente con esponjilla de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No. 1.** Refregar hasta eliminar la suciedad.
4. Enjuagar con abundante agua limpia y luego retirar el exceso de agua.
5. Preparar en un recipiente la solución desinfectante de acuerdo a la **Tabla No. 2.**
6. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de paño, dejar actuar por el tiempo indicado y retirar con paño humedecido con agua, dejar secar al ambiente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS (BASCULAS, GRAMERAS, TERMOMETROS)

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS-CORDINADOR	02/01/2025

Materiales / Implementos: Agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, escoba, esponjilla, balde, paño.
Frecuencia: Semanal.

1. Humedecer la superficie del equipo con agua, con ayuda de un paño.
2. Aplicar en el equipo el detergente con esponjilla de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No. 1.**
3. Enjuagar con agua limpia y eliminar el exceso de agua con paño.
4. Preparar en un recipiente la solución desinfectante de acuerdo a la **Tabla No. 2.** y esparcir el producto desinfectante por el equipo.
5. Enjuagar y dejar secar al ambiente.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GATO HUDRAULICO.

Materiales / Implementos: Agua potable, detergente, hipoclorito de sodio, escoba, esponjilla, balde, aspersor.
Frecuencia: Semanal.

1. Humedecer la superficie del equipo con agua, con ayuda de un paño.
2. Aplicar en el equipo el detergente con esponjilla de acuerdo a lo establecido en la **Tabla No. 1.**
3. Enjuagar con agua limpia y eliminar el exceso de agua con paño.
4. Preparar en un recipiente la solución desinfectante de acuerdo a la **Tabla No. 2.** y esparcir el producto desinfectante por el equipo
5. Enjuagar y dejar secar al ambiente.

DESINFECCIÓN DE VEHICULOS.

Materiales / Implementos: Agua potable, hipoclorito de sodio y aspersor.
Frecuencia: Diario.

1. Recepción en la bodega para revisión de las condiciones del vehículo de transporte, debe llegar lavado y en óptimas condiciones de higiene.
2. Preparar la solución de Hipoclorito según las indicaciones dadas en la **Tabla 2.**
3. Desinfectar por aspersión aplicando la solución desinfectante a todas las áreas.
4. Dejar secar al ambiente.
5. Se cargan los productos y se cierra el carro.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTE.

Materiales / Implementos: Agua potable, hipoclorito de sodio, aspersor.
Frecuencia: Diario.

	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1

1. La bodega debe estar limpia y en óptimas condiciones de higiene.
2. Preparar la solución de Hipoclorito según las indicaciones dadas en la **Tabla 2**.
3. Desinfectar por aspersión aplicando la solución desinfectante a todas las áreas.
4. Dejar secar al ambiente.

PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS



Mójese las manos con agua hasta los antebrazos



Deposite en la palma de la mano una cantidad de JABON ANTIBACTERIAL suficiente para cubrir todas las superficies de las manos



Frótese las palmas de las manos entre sí



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la izquierda y viceversa



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos



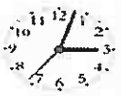
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma derecha y viceversa



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda. Haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Enjuague sus manos con abundante agua, deje secar al aire o con toalla desechable.



40 a 60 segundos Y Sus manos son seguras

TABLA 3. CRONOGRAMA RESUMEN PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LAS BODEGAS Y CENTROS DE ACOPIO.

AREAS A LIMPIAR Y DESINFECTAR	FRECUENCIA		
	DIARIO	SEMANAL	SEMESTRAL
LAVADO DE MANOS	X		
MESAS Y MESONES	X		
PISOS	X		
IMPLEMENTOS DE ASEO (TRAPEROS, ESCOBAS, PAÑOS, ENTRE OTROS)	X		
EQUIPOS DE MEDICIÓN (BASCULAS, GRAMERAS Y TERMOMETROS		X	
GATO HIDRAULICO		X	
ESTIBAS Y CANASTILLAS		X	
RECIPIENTES RESIDUOS SOLIDOS Y TAPAS		X	
PAREDES, VENTANAS Y PUERTAS		X	
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN		X	
INSTALACIONES SANITARIAS		X	
ANGEOS			X
TECHOS (LIMPIEZA DE TELARAÑAS)			X
EXTERIORES		X	
ASPERSION DE AMBIENTE EN BODEGA Y VEHICULOS	X		

5.10. MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

- ✓ El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos agua.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS-CORDINADOR	02/01/2025

- ✓ Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- ✓ Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de los contaminantes: de esta forma se reduce la cantidad de desinfectantes para lograr el mismo efecto.
- ✓ El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos.
- ✓ Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones, o superficies.
- ✓ Durante el lavado de las instalaciones de la bodega deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad, alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- ✓ Cuando se lleven a cabo las actividades de limpieza y desinfección, estas deberán realizar por separado; primero se usa el detergente para limpiar y después se prepara la solución con el agente para desinfectar.
- ✓ Avanzar siempre de lo más sucio a los más limpio y de lo más alto a lo más bajo.
- ✓ Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.

5.11. CONTINGENCIA

Con el fin de superar cualquier inconveniente que se presente durante la operación el programa de limpieza y desinfección debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, estos aspectos y procedimientos son:

En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto, se debe contar con tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa), además tener a disposición en el establecimiento los datos de empresas que presten este servicio de abastecimiento con carro tanques.

NOTA: Las frutas que ingresan a la bodega ya se encuentran limpias y desinfectadas, acción realizada por el proveedor el cual presenta certificado del proceso realizado

5.12. VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

La verificación del programa de limpieza y desinfección se llevará a cabo mediante el diligenciamiento del formato establecido que se encuentra

ANEXO1. PDS - 001 FORMATO DE VERIFICACION DE PLAN DE SANEMIENTO BODEGA
ANEXO2. Fichas técnicas y hojas de seguridad de productos de limpieza y desinfección.

5927

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEMIENTO	CODIGO: PDS - 001 VERSIÓN: 1

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

BODEGA: Calle 28 No. 14-28 Barrio Girardot - Bucaramanga MES:

FECHA	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
ITEM	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																														
DIARIO																														
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																														
Lavado de Manos																														
Mesas y Mesones																														
Pisos																														
Canastillas																														
Implementos de aseo (escobas, recogedores, traperos,etc)																														
Monitoreo de aspersion en Bodega																														
Monitoreo de aspersion de vehículos																														
SEMANAL																														
Gato hidraulico, Estibas																														
Basculas, Grameras y Termometros																														
Paredes, Ventanas y Puertas																														
Recipientes Residuos Solidos y tapas																														
Equipos de Refrigeración y Congelación																														
Instalaciones Sanitarias																														
SEMESTRAL																														
Techos y Angeos																														

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Control de Vectores y Control de Fumigación se realiza cada mes

Nota: Registrar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.
Registrar la fecha que se realiza la actividad de fumigación y control de plagas (actividad realizada con frecuencia mensual)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas																														
Excremento u orina señales de presencia de plagas																														
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)																														

Control de Fumigación Fecha:		Control de Vectores / desratización Fecha:	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DE LA BODEGA																														
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA																														

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO:

Nota: Se tomaran estos parámetros mensualmente

pH (6.5-9.0)		Fecha de lavado de tanque de agua: (se realiza cada 6 meses)	Fecha de la actividad realizada:	
Cloro (0.3 - 2ppm)			Fecha de proxima actividad:	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	CARGO:
VERIDICADO POR:	CARGO:

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**FICHA TÉCNICA** BLANQUEADOR DEL 5.25%
	CODIGO FT-BL-020	Página 1 de 3

FICHA TÉCNICA BLANQUEADOR DEL 5.25 %

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: BLANQUEADOR 5.25%
Marca: Scopa
N° Notificación Sanitaria Obligatoria (NSOH): NSOH 11149-23CO
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Nit: 901.246.129
Ciudad: Bogotá

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Blanqueador al 5.25% es un blanqueador desinfectante, altamente oxidante. Usado para desinfectar superficies debido a su pH atacando microorganismos y bacterias, por su poder clorado contribuye a la remoción de manchas presentes en prendas blancas y para el tratamiento de aguas.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de Hipoclorito de sodio 15% y agua.

4. ÁREAS DE APLICACIÓN

Superficies lavables y que no sean de materiales que se puedan corroer, prendas blancas y aguas.

5. DOSIFICACIÓN

- Limpiar muy bien el área a tratar con el fin de eliminar suciedad pesada.
- Aplicar a una dosificación de 1 % para una desinfección de superficies en general.
- Aplicar puro para una desinfección de superficies con alta carga microbiana.
- Para la remoción de manchas en prendas blandas, se sugiere una concentración al 1%. No mezclar con otros productos.

6. BENEFICIOS

- Producto libre de fósforo.
- Producto eficiente y de rápida acción.
- Producto con alto poder desinfectante.
- Rápida acción germicida.
- Permite desmanchar y despercudir textiles de color blanco.
- Producto desinfectante, esterilizador y desodorizador.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FISICOQUIMICAS

COLOR: Amarillo traslúcido.
OLOR: Característico.
ASPECTO: Líquido.
pH: 11 - 13
DENSIDAD (g/mL): 1,08-1,1
PROPIEDADES EXPLOSIVAS: No es explosivo.
PROPIEDAD COMBURENTE: Por su estructura química, no puede reaccionar de forma exotérmica con materias combustibles.
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

8. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- Utilizar guantes y tapabocas para su manipulación.
- Lavarse manos, uñas y brazos muy bien después de ser utilizado el producto.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Revisar periódicamente los envases almacenados para identificar si hay presencias de fugas en el mismo.
- Almacenar a temperaturas entre los 15° y 25 ° C.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Almacenar el producto separado de sustancias ÁCIDAS.
- Tiempo de validez: Use el producto dentro de 12 meses.

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**FICHA TÉCNICA** BLANQUEADOR DEL 5.25%
	CODIGO FT-BL-020	Página 3 de 3

9. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto Comercializado en presentaciones de:

- Galón de 3.8 L
- Garrafa de 20 L

Elaborado por:

Ing. Qca. Camila Angélica Castro Hernández
N° TP: 25998
Dto. Técnico COMERCIALIZADORA CÁRDENAS J&A SAS

Ing. Qco. David Ricardo Espinosa Otalora
N° TP: 8093
Dpto. Técnico COMERCIALIZADORA CÁRDENAS J&A SAS

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

5931

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS Scopa	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**HOJA DE SEGURIDAD** BLANQUEADOR DEL 5.25 %
	CODIGO HS-BL-020	Página 1 de 8

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR AL 5.25%

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del producto: BLANQUEADOR 5.25%
Número CAS: 7681-52-9
Número UN: 1791
Marca: SCOPA
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Dirección: Calle 3 # 14 69
No. Telefónico: 3144181897
Correo Electrónico: scopaproductos@gmail.com

USO DEL PRODUCTO:
El Blanqueador al 5.25% es un blanqueador desinfectante, altamente oxidante. Usado para desinfectar superficies debido a su pH atacando microorganismos y bacterias, por su poder clorado contribuye a la remoción de manchas presentes en prendas blancas y para el tratamiento de aguas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Clasificación de la sustancia o mezcla según el reglamento (CE) N° 1272/2008, sobre clasificación, envasado y etiquetado.

- Corrosivo para la piel: Categoría 1B, H314.
- Daños oculares irreversibles: Categoría 1, H318
- Peligros para el medio acuático: Peligro Agudo, Categoría 1, H400
- Peligros para el medio acuático: Peligro Crónico, Categoría 2, H411.
- Corrosivo para los metales: Categoría 1, H290

Elementos de la etiqueta

Palabra de señal: **PELIGRO**



Indicaciones de peligro

H290 Puede provocar corrosión ciertos materiales.
H303 Nocivo en caso de Ingestión.
H314 Puede provocar quemaduras en la piel y lesiones oculares.
H318 Puede provocar lesiones oculares graves
H400 Muy tóxico para organismos acuáticos.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

Consejos de prudencia-Prevención

P102 Mantener fuera del alcance de los niños.
P103 Leer etiqueta antes de uso
P234 Mantener en el envase original
P235 Mantener en lugar fresco
P262 Evitar el contacto directo con ojos, piel o ropa.
P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.
P231 No provocar el vómito.

Consejos de prudencia-Respuesta

P301+P330+P331 En caso de ingestión, enjuagar la boca y no provocar el vómito.
P302+P352 En caso de contacto con la piel, lavar con abundante agua mínimo durante 15 minutos.
P303+P361+P353 En caso de contacto con la piel y/o ropa, quitar inmediatamente la ropa contaminada, enjuagar la piel con abundante agua.
P305+P351+P338 En caso de contacto con los ojos, enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar lentes de contacto si es el caso y pueda hacerse con facilidad.
P304+P340. En caso de inhalación, dirigir al afectado al aire libre y mantener en reposo en una posición que facilite la respiración.

3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

No CAS	Ingrediente	Porcentaje en peso %
7681-52-9	Hipoclorito de sodio 15%	5,25

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Efectos Potenciales sobre la Salud.

- Contacto con los Ojos: Puede ocasionar irritación en los ojos.
- Contacto con la Piel: No provoca irritación en la piel.
- Inhalación: En caso de inhalación es un producto nocivo.
- Ingestión: Tiene baja toxicidad oral, pero puede causar alguna irritación en el tracto Gastrointestinal.

Contacto con los ojos: Lavar inmediatamente los ojos con abundante agua durante mínimo 15 minutos, quitar lentes de contacto si es el caso y pueda hacerse con facilidad. Si persiste alguna irritación consulte al médico.

Contacto con la piel: Si hay contacto con la piel, lave con abundante agua, retirar ropa contamina y repetir proceso de lavado. Si persiste alguna irritación consulte al médico.

Ingestión: Enjuagar la boca y dar a beber al afectado abundante agua para diluir el material en el estómago. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración. NO provocar el vómito. Buscar atención médica inmediatamente si el malestar persiste.

Inhalación: Dirigir al afectado al aire libre y mantener en reposo en una posición que facilite la respiración.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Medios de Extinción: Extintores de polvo químico o dióxido de Carbono. No usar agua directamente.

Procedimiento de lucha contra Incendios: Mantener a las personas alejadas e impedir el acceso innecesario. No usar chorro de agua directo ya que el fuego puede extenderse.

Equipo de Protección Especial para Bomberos: Utilice equipo de respiración autónomo de presión positiva y ropa protectora contra incendios (incluye un casco contra incendio, chaquetón, pantalones, botas y guantes). Si el equipo protector de incendios no está disponible, apague el incendio desde un sitio protegido o a una distancia de seguridad.

Riesgos no usuales de Fuego y Explosión: Puede ocurrir una generación de vapor violenta o erupción por aplicación directa de chorro de agua a líquidos calientes.

Productos de Combustión Peligrosos: Durante un incendio, el humo puede contener el material original junto a productos de la combustión de composición variada que pueden ser tóxicos y/o irritantes. Los productos de la combustión pueden incluir, pero no exclusivamente: Monóxido de Carbono, cloro, ácido clorhídrico y otras sustancias de la combustión incompleta.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones Individuales: Aislar el área. Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. Utilice un equipo protector individual adecuado, ver sección 8, controles de exposición y protección personal.

Protección del medio Ambiente: Evite la contaminación de las aguas superficiales y subterráneas.

Métodos de Limpieza: Derrame de pequeñas cantidades: Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. Se recogerá en recipientes apropiados y debidamente etiquetados. Derrame de grandes cantidades: Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- Utilizar guantes y tapabocas para su manipulación.
- Lavarse manos, uñas y brazos muy bien después de ser utilizado el producto.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Revisar periódicamente los envases almacenados para identificar si hay presencias de fugas en el mismo.
- Almacenar a temperaturas entre los 15° y 25 ° C.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Almacenar el producto separado de sustancias ÁCIDAS.
- Tiempo de validez: Use el producto dentro de 12 meses.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCION PERSONAL

Límites de Exposición:

Para la población:

DNEL (efectos sistémicos agudos): 3.1 mg/m3 (inhalación; toxicidad por dosis repetidas
DNEL (efectos locales agudos): 3.1 mg/m3 (inhalación; toxicidad por dosis repetidas)
DNEL (efectos sistémicos crónicos): 1.55 mg/m3 (inhalación; toxicidad por dosis repetidas)
DNEL (efectos sistémicos crónicos): 0.26 mg/kg peso corporal/día (oral; toxicidad por dosis repetidas)
DNEL (efectos locales crónicos): 1.55 mg/m3 (inhalación; toxicidad por dosis repetidas)

DNEL (efectos locales crónicos): 0.5 % en mezcla, basado en peso (cutánea; toxicidad por dosis repetidas)

Medio ambiente:

PNEC (agua dulce): 0.21 µg/L (basado en el valor más bajo de toxicidad crónica NOEC = 0.0021 mg/L y factor de seguridad 10).
PNEC (agua marina): 0.042 µg/L (factor de seguridad 50). PNEC (emisiones intermitentes): 0.26 µg/L (basado en el valor más bajo de toxicidad acuática CE50=26 µg/L y factor de seguridad 100). PNEC (planta tratamiento de aguas residuales): 0.03 mg/L (basado en la concentración de efecto más baja de toxicidad para microorganismos CE50 (3 h)> 3 mg/L y un factor de seguridad de 100). PNEC (intoxicación secundaria, para depredadores): 11.1 mg/kg alimento (factor de seguridad 90).

Equipo de Protección personal: Por tratarse de un producto peligroso y como medida de prevención se sugiere utilizar dotación y EPP´s adecuados, se sugiere.

- Protección respiratoria: Máscara auto filtrante para gases y vapores.
- Protección Ocular: Gafas de seguridad o escudo facial.
- Protección cutánea: Mandil de plástico cuerpo completo, traje tipo antiácido. Usar guantes NO desechables y largos y calzado de seguridad contra riesgo químico.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

COLOR: Amarillo traslúcido
OLOR: Característico
ASPECTO: Líquido
pH: 11 - 13
DENSIDAD (g/mL): 1,08-1,1
PROPIEDADES EXPLOSIVAS: No es explosivo
PROPIEDAD COMBURENTE: Por su estructura química, no puede reaccionar de forma exotérmica con materias combustibles.
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: El producto es estable a un año bajo condiciones normales de almacenamiento y manipulación.

Incompatibilidad con otros materiales: No mezclar con productos ácidos, productos de limpieza de base acídica, productos que contengan amonio, productos orgánicos, metales (cobre, níquel, cobalto, hierro), peróxido de hidrogeno ni agentes reductores.

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA

Toxicidad: No se clasificará como toxicidad aguda.
Ingestión: No se encontró Información.
Absorción de la Piel: No se encontró Información.
Inhalación: No se encontró Información
Piel: Una exposición prolongada o repetida puede ocasionar irritación en la piel.
Ojos: Puede ocasionar alguna irritación.
Carcinogenicidad Crónica: No se dispone de información sobre ningún componente de este producto, que presente niveles mayores o iguales que 0,1%, como carcinógeno humano probable, posible o confirmado por la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).
Mutagenicidad: No se encontró Información.
Otros: No se encontró Información.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Destino en el Medio Ambiente.

Movimiento y Reparto: No se ha encontrado información significativa.

Toxicidad CL50 (O. mykiss, OECD 203,48h): 0,07 mg/l CL50 (C. auratus, OECD 203,96h): 5,9 mg/l CL50 (P. phosphoreum, OECD 209,15 min): 100 mg/l 12.2

Persistencia y Degradabilidad: Cuando el producto es utilizado para su finalidad, no debe causar daños en el medio ambiente. Producto altamente tóxico para el medio acuático.

13. INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Tanto el sobrante de producto como los envases vacíos deberán eliminarse según la legislación vigente en materia de Protección del Medio Ambiente. Deberá clasificar el residuo y disponer del mismo mediante una empresa autorizada.

Procedimiento de disposición: Reduzca el desecho con agentes tales como bisulfitos o soluciones de sal ferrosa. Luego diluya y desechar.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Comunicación del peligro NFPA 704
N°. UN: 1791
Clase de peligro: 8





COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS recomienda que el Blanqueador Scopa sea transportado con envases bien cerrados y etiquetados. Evitar transportar con sustancias incompatibles si aplica y NO transportar con alimentos.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Documentos de referencia: • Ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. • Decreto 1973 de 1995 Promulga convenio 170 Seguridad de la utilización de productos químicos en el trabajo • Decreto 1609 de 2002 Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera y el más reciente en el mismo sentido es el decreto 1079 del 2015. • NTC 1692 de 2005 Establece la clasificación de las mercancías peligrosas, las definiciones, el marcado, etiquetado y rotulado de éstas para fines de identificación del producto y de las unidades de transporte, cuando se desarrollen actividades de transporte en sus diferentes modos. • Decisión 706 de 2008 se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario • NTC 4435 de 2010 Presenta los conceptos y orientación para la preparación de hojas de datos de seguridad para materiales las cuales deben cumplir con los 16 ítems. • NTC 4532 de 2010 La cual define los 7 elementos de las tarjetas de emergencia. • Resolución 1223 de 2014 Por medio del cual se complementa lo fundamental a dominar para los conductores con relación a las capacitaciones, entrenamiento y número de horas a certificar en el TMP. • Decreto 1079 del 2015 que reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor en Colombia. • Decreto 1496 de 2018 Por el cual se adopta el Sistema Globalmente ArmonizadoSGA de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química • Libro Purpura de las Naciones Unidas, revisión 6 del 2015. • Guía de respuesta en caso de emergencia (GRE), versión del año 2016.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

16. OTRAS INFORMACIONES

La información en esta hoja de datos de seguridad corresponde al leal saber de nuestro conocimiento el día de impresión. Las informaciones deben de ser puntos de apoyo para un manejo seguro de productos mencionados en esta hoja de seguridad para el almacenamiento, elaboración, transporte y eliminación. Las indicaciones no se pueden traspasar a otros productos. Mientras el producto sea mezclado o elaborado con otros materiales, las indicaciones de esta hoja de seguridad no se pueden traspasar así al agente nuevo. En cualquier caso, la ficha de seguridad no puede prever y proporcionar toda la información que pueda ser necesaria en todas las situaciones. Los usuarios tienen la responsabilidad de evaluar y usar este producto con seguridad y cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables.

Elaborado por:

Ing. Qca. Camila Angélica Castro Hernández
N° TP: 25998
Dto. Técnico COMERCIALIZADORA CÁRDENAS J&A SAS

Ing. Qco. David Ricardo Espinosa Otalora
N° TP: 8093
Dpto. Técnico COMERCIALIZADORA CÁRDENAS J&A SAS

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

5989

FICHA TÉCNICA DETERGENTE EN POLVO		
Producto: DETERGENTE	Notificación Sanitaria No.: NSOH03156-08CO	
Presentación Comercial: 50 g, 125g, 250g ,400g, 500g, 900g, 1000g, 2700 g, 3000g, 5000 g, 10, 15 y 20 Kg.		
Descripción Física del Producto		
Apariencia: Polvo granulado		
Color: Blanco con puntos Azules o Color Azul	Olor: Floral, Limón o Natural.	
Composición Cualitativa	*Proveedor*	*Origen*
1. Sulfato de Sodio	Manufacturas siliceas – Jadesi - Nextech	China, México
2. Dodecilbencenosulfonato de sodio	Stepan – Brinsa - Conquímica	Colombia
3. Agua	Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá	Colombia
4. Carbonato de sodio	Manufacturas siliceas	Colombia
5. Silicato de Sodio	Manufacturas siliceas	Colombia
6. Fragancia	Quimisense - Polaroma	Colombia
7. Zeolita	Jadesi S.A.S.	China
8. Blanqueador óptico	Sumiquim	India
9. Dispersiones Pigmentarias	Simplicol	Brasil
10. Polímero	Andercol	Colombia
Contenido de Agente Tensoactivo: 7%		
Función *Análisis Fisicoquímicos*		
Sulfato de Sodio: Aditivo del proceso. NTC 1519 - Aspecto: polvo de color blanco - Humedad: 0.10% máx. - Cloruros: 0.50% máx.	Zeolita: Secuestrante de iones calcio y magnesio. - Aspecto: polvo de color blanco - Pureza: 94% mín. - Humedad: 0.2% máx.	
Dodecilbencensulfonato de sodio: Reduce la Tensión superficial. NTC 2533 - Aspecto: Líquido viscoso de color café oscuro - Ingrediente Activo: 96.0% mín.	Fragancia: Permite el olor agradable al producto Apariencia: Líquido traslúcido.	
Agua: Ayuda en las operaciones de producción del detergente	Dispersiones Pigmentaras: Color del producto.	
Silicato de Sodio: Evita la oxidación. NTC-969 - Aspecto: Líquido grisáceo - Densidad °Bé: 40.0-42.0 - Alcalinidad: 8.7 – 13.0% - Relación Na_2OSiO_2: 1:2.4 - 1:3.15	Carbonato de sodio: Ayuda a neutralizar la suciedad y contribuye al ablandamiento del agua.	
Blanqueador óptico: Aumenta el grado de blancura en las prendas	Polímero: Ayuda a la suspensión, dispersión y emulsificación de la mugre.	
Legislación		
Norma Técnica Colombiana **NTC 985: 2000**, Jabones y Detergentes. Detergentes Sintéticos en polvo para uso doméstico.		
Decisión 721. Regula los regímenes sanitarios, de control de calidad y vigilancia sanitaria en relación con la producción, procesamiento, envase, expendio, importación, exportación y comercialización de los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.		
Norma Técnica Colombiana **NTC 3684**: 1995, Contenido Neto de los productos empacados.		
Norma Técnica Colombiana **NTC 3685:** 1995, Información en el rotulado de los productos empacados.		

Características Fisicoquímicas *Técnicas analíticas aplicadas*		
CARACTERÍSTICAS	**ESPECIFICACIONES**	**TÉCNICA ANALÍTICA**
Color	Blanco con gránulos azules o Azul	Visual
Olor	Floral, Limón o Natural	Olfativa
Contenido de Agente Tensoactivo	7%	NTC 2533

5940

Biodegradabilidad del Agente Tensoactivo	60 mín.	Guía OCDE método 301D
Contenido de fosforo	Max 0,65%	ASTM D820-93
Porcentaje de Humedad	4,00 – 6,00%	Interna
pH	8,0 – 11,0	NTC 1004
Densidad	0,28 – 0,4 g/cm3	NTC 1622

Proceso de Fabricación

- *PREPARACIÓN*: En el reactor de preparación son dosificadas las materias primas formando una mezcla (slurry) de la cual se toma una muestra para realizar el control de calidad.
- *FILTRACIÓN*: El slurry pasa a través de un filtro con el fín de retener partículas que afecten el proceso.
- *MADURACIÓN*: El slurry trasvasa a un tanque agitado para terminar el proceso de homogenización.
- *SECADO*: La mezcla procedente del tanque de maduración llega hasta la parte superior de la torre de secado para lograr que en el momento de la descarga, el detergente se encuentre seco.
- *CLASIFICACIÓN*: El detergente se envía a un tamiz que selecciona el producto granulado de tamaño óptimo.

Condiciones de Almacenamiento, distribución y comercialización

Almacenar el producto en un área seca, fresca y en buenas condiciones de orden y limpieza; sobre estibas secas y limpias.
Para su distribución y comercialización no requiere de procedimientos especiales.

Instrucciones de Uso

- *LAVADO A MANO*: Disuelva media taza de detergente en 10 litros de agua, sumerja la ropa durante unas horas, estriegue, enjuague, exprima y tienda.
- *LAVADO A MÁQUINA*: Para máquinas de carga superior hasta 12 libras de ropa, disuelva 3/4 de taza del detergente en agua antes de sumergir la ropa, lave y continué el ciclo de lavado.
- Para máquinas de carga frontal hasta 12 libras de ropa, disuelva 1/4 de taza; y más de 12 libras de ropa disuelva 3/4 de taza de detergente en agua antes de sumergir la ropa, lave y continúe el ciclo de lavado.
- Para máquinas de carga superior más de 12 libras de ropa, disuelva taza y media de detergente en agua antes de sumergir la ropa, lave y continúe el ciclo de lavado.
- La ropa percudida sumérjala durante unos 30 minutos en detergente disuelto en agua y continúe con el lavado a máquina.

Precauciones y Restricciones
• No ingerir • Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas • Evitar el contacto con los ojos • Conservar en un lugar limpio, fresco y seco
Primeros Auxilios
Ingestión: No inducir vómito. Tomar abundante agua y llamar a un médico.
Inhalación: Exponerlo al aire libre.
Ojos: Lavar con abundante agua. Consultar al médico en caso de irritación persistente
Piel: Enjuagar y secar al finalizar el lavado.
Identificación del Lote
Ejemplo: ***LOTE 21-05-23*** 21: Corresponde al día del mes que se empacó el producto 05: Corresponde al mes de fabricación. 23: Corresponde al año de fabricación.
Vida útil esperada: 2 años
Datos del Fabricante

Dirección de la planta: Calle 45 A sur No. 61-07	Razón Social: MARCHEN S.A.
Teléfono: 7413305 / 7413310	e-mail: admin@marchen.com.co
Persona encargada de la Dirección Técnica: Tania Pérez	

Versión 3 Fecha aprobación: Octubre / 2023

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

FECHA DE EDICIÓN: 23/06/23
FECHA DE REVISIÓN: 28/06/23

NOMBRE DE PRODUCTO: DETERGENTE EN POLVO

01 IDENTIFICACION PREPARADO Y EMPRESA:

01.01 NOMBRE DEL PRODUCTO: DETERGENTE EN POLVO
01.02 USOS: DETERGENTE PARA EL LAVADO DE ROPA
01.03 EMPRESA: MARCHEN S.A.

CALLE 45 A SUR No. 61-07
Tel. 741 33 00

02 IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

02.01 CLASIFICACIÓN según el sistema globalmente armonizado
Este producto no cumple los criterios para clasificarse en una clase de peligro con arreglo al sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos. Sin embargo se facilitará una ficha de datos de seguridad.

02.02 Elementos de etiqueta

Irrita los ojos



Palabra de advertencia: ATENCIÓN

Información de peligro:

H315 - Provoca irritación cutánea

H317 - Puede provocar una reacción alérgica en la piel

H335 - Puede irritar las vías respiratorias

H319 - Provoca irritación ocular grave

Consejos de prudencia:

P103 – Leer la etiqueta antes del uso

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

03 COMPOSOCION / INFORMACION COMPONENTE

	Porcentaje pesos
No. CAS No. EINCS	Descripción / códigos y avisos
	Del 15 al 30%
	Sales alcalinas
	Xi / H315
	Del 5 al 15%
	Tensoactivos aniónicos
	Xn / R22 / R38 / R41
	Menos del 5%
	Tensoacticvo no iónico
	N / Xn / R22 / R41 / R50
	Menos del 5%
	Jabón
	Xi / H315 / R38
OTROS INGREDIENTES:	Sales alcalinas, sales neutras, antiespumantes, speackles de color, perfume y blanqueadores ópticos.

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

04 PRIMEROS AUXILIOS

04.01 **Contacto con la piel:** lavar con abundante agua y jabón neutro. Si la irritación o malestar persiste, consulte un medico

04.02 **Contacto con los ojos:** Lavarlos inmediatamente con abundante agua, durante 15 minutos, separando los párpados. Consultar un oftalmólogo.

04.03 **Inhalación:** Evitar respirar el polvo. En caso de molestar respirar aire fresco. Si los síntomas persisten, llamar un médico.

04.04 **Ingestión:** Enjuagar la boca y beber mucho agua. Requerir asistencia médica.

05 MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

05.01 **Medidas de extinción adecuadas:** Cualquier medio de extinción es adecuado siempre que controle su origen y entorno. Agua pulverizada, polvo químico, espuma. Evitar que los productos utilizados pasen a las alcantarillados o cursos de aguas

05.02 **Medidas de extinción no adecuadas:** sin restricciones.

05.03 **Riesgos especiales:** no inflamable

05.04 **Equipo de protección anti incendio:** usar equipo respiratorio de protección

06 MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO

06.01 **Precauciones individuales:** utilizar equipo de protección ocular y seguir buenas rutinas de lavado. Mantener una ventilación adecuada en las

áreas de trabajo después del derrame accidental.

06.02 **Para proteger del medio ambiente:** evitar que el producto penetre en cauces de agua y en el sistema de alcantarillado.

06.03 Métodos de limpieza: recoger el producto y lavar la superficie con abundante agua para eliminar los restos.

07 MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

07.01 **Manipulación:** debe utilizarse de acuerdo con las indicaciones descritas en la etiqueta o ficha técnica, usando las medidas de protección descritas en el apartado 08.02.

07.02 **Almacenamiento:** no requiere medidas especiales pero se requiere evitar temperaturas extremas de almacenamiento. Conservar el producto tapado en su envase de origen.

07.03 **Usos específicos:** no requiere medidas especiales

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

08	**CONTROLES DE PROTECCIÓN PERSONAL**
08.01	**Valores límite de exposición:** No aplicable
08.02	**Controles de la exposición:**
	Protección respiratoria: con ventilación inadecuada utilizar mascara con filtro para partículas. En caso necesario utilizar equipo autónomo.
□	**Protección de las manos:** Usar guantes en el manejo
□	**Protección de los ojos:** Debe evitarse el contacto con los ojos
□	**Protección con la piel:** Debe evitarse el contacto con la piel
08.03	**Controles exposición medio ambiente:** se requerirá que todo el personal haya recibido una formación adecuada, a fin de evitar generar un impacto significativo sobre el medio ambiente. Buenas prácticas ambientales para la reducción de residuos.

09	**PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**
□	Aspecto: Polvo atomizado
□	Color: Blanco, azul, con speackles de color.
□	Olor: Característico
□	Densidad aparente: De 0.28 a 0.6 g/cm³
□	Valor del pH: 10 +/- 1
□	Solubilidad en agua: Soluble en agua

10	**ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD**
10.01	**Estabilidad:** Químicamente estable si se almacena de la manera correcta
10.02	**Reactividad:**
□	**Condiciones a evitar:** Humedad
□	**Materiales a evitar:** presenta incompatibilidad con Tensoactivos catiónicos y productos ácidos
□	**Productos descompuestos peligrosos:** ninguno

11	**INFORMACION TOXICOLOGICA**
□	**Toxicidad aguda:** LD 50 oral / rata (calculado) 4500 mg/kg aprox.
□	**Irritación primaria:** por inhalación se puede presentar irritación de la nariz y garganta. Tos y respiración difícil. Por contacto con los ojos se produce irritación intensa, lagrimeo enrojecimiento de ojos e hinchazón de los párpados. Por contacto con la piel puede presentar irritación si la exposición es prolongada. Por ingestión se puede presentar irritación en

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

la boca y esófago.

□ **Información adicional:** las enzimas pueden provocar reacción alérgica.

12	**INFORMACIONES ECOLÓGICAS**
□	**Eco toxicidad:** LC 50 / peces (calculado) = 120mg/ l aprox.
□	**Persistencia y Biodegradabilidad:** los Tensoactivos presentes en este preparado cumplen con el criterio de la Biodegradabilidad primero tal y como lo establece las NTC 985 preparación y elaboración de detergentes en polvo sintéticos para uso domestico. El perborato sódico monohidratado, en medio acuoso, se degrada rápidamente con formación de ácido bórico, borato sódico y agua oxigenada, esta última se convierte en agua y oxigeno.

13	**RECOMENDACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN**
13.01	**Recomendación:** no verter los restos del producto al desagüe, tratar de acuerdo con las normativas locales en vigor. Incinerar en instalaciones autorizadas
13.02	**caso eliminación de envases vacíos:** vaciar completamente los envases antes de su eliminación y tratar cumpliendo las normativas locales

14	**INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE**
	NO PELIGROSO
14.01	Transporte carretera y ferrocarril N/A Numero UN ADR/RID 0000 Nombre para el trasporte: N/A Clase adr/rid N/A Grupo embalaje N/A
14.02	Trasporte por mar N/A Numero UN IMO/IMDG: 0000 Clase IMO/IMDG: N/A Grupo de embalaje N/A 14.03 14.03 Trasporte por AIRE N/A Numero UN ICAO/IATA: 0000 Clase ICAO/IATA: N/A Grupo de embalaje N/A

5947

MARCHEN S.A.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO SEGUN DECRETO 1496 DE 2018

VERSION ACTUAL:

15	**INFORMACION REGLAMENTARIA**
□	Pictograma SGA Nocivo
□	Frases H H315 Provoca irritación cutánea
□	Frases S S2 manténgase fuera del alcance de los niños
S26	En caso de contacto con los ojos lávelos inmediatamente con abundante agua y acuda a un médico.
S46	En caso de ingestión, acuda a un médico, beba abundante agua

16	**OTRAS INFORMACIONES**
□	Los datos indicados corresponden a nuestros conocimientos actuales y pretenden ser una ayuda en el caso que se requieran por cuestiones de seguridad. Sin embargo no representan una garantía de las propiedades. El receptor de nuestro producto deberá observar bajo su responsabilidad los reglamentos y normativas correspondientes.

5948

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 20/01/2024	**FICHA TECNICA** ALCOHOL EN GEL
	CODIGO **FTAG-020**	Página 1 de 1

Identificación del producto	ALCOHOL EN GEL	
Composición:	A base de Alcohol etílico, agentes humectantes y agua.	
Propiedades físico-químicas	APARIENCIA	Gel transparente
	INGREDIENTE ACTIVO ANTIMICROBIANO	Alcohol etílico del 96%
	COLOR	Incoloro
	OLOR	Alcohol
	pH	6.5 – 7.5
	GRAVEDAD ESPECIFICA	0.90 – 1.00 (H2O=1)
	SOLUBILIDAD	Completa en agua
	VISCOSIDAD	Alta
	PH	Neutro (6.0 a 8.0).
	ESTABILIDAD Un año en condiciones normales de almacenamiento	
Instrucciones de uso	Se emplea en la desinfección de superficies, en clínicas, plantas de alimentos y establecimientos de una rápida acción y secado. Tales propiedades permiten su uso en toda superficie. Sanitiza y humecta en una sola operación, sin enjuague Puede usarse en todo momento y en cualquier lugar, ya que no requiere suministro de agua o de toallas	
ondades y/o recomendaciones	Alcohol en gel para la asepsia, no requiere enjuague. formulado a base de alcohol etílico del 96%, adicionado con humectantes y emolientes hipo alergénico. Producto especialmente formulado para satisfacer las nuevas necesidades de limpieza con el objeto único de cuidar la SALUD. Antiséptico natural, se usa en las áreas médicas porque elimina gérmenes y se evapora rápidamente - mata gérmenes comunes sin agua o toalla. No tiene ningún efecto o perjudica los alimentos que estén en contacto con las superficies tratadas con este producto.	
Pictogramas	**Pictogramas de peligro:**  Inflamable atención	
Manipulación y Almacenamiento:	Evite el contacto con los ojos. El producto no es tóxico, pero no debe ser ingerido No acercar fuentes de calor una vez utilizado el producto (puede generar ignicion)	
Presentación:	• 1 Litros. • 4 litros • 20 Litros.	

ELABORO:	REVISO:	APROBO:
ING.QCO. DAVID ESPINOSA FECHA: 20/01/2024		

5949

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**FICHA TÉCNICA** JABÓN ANTIBACTERIAL
	CODIGO FT-JA-002	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA JABÓN ANTIBACTERIAL

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: JABÓN ANTIBACTERIAL
Marca: Scopa
N° Notificación Sanitaria Obligatoria (NSOH): NSOH 02515-24CO
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Nit: 901.246.129
Ciudad: Bogotá

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función sobre la superficie (superficies blandas que requieran un cuidado especial), dejándola limpia y desinfectada sin dejar residuos. Contiene además una suave y delicada fragancia dejando una sensación agradable de limpieza.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Producto compuesto de tensoactivos aniónicos, agentes humectantes, agentes espumantes, agentes antibacteriales, fragancia, preservantes.

4. ÁREAS DE APLICACIÓN

Superficies blandas de especial cuidado, prendas de vestir, toallas, cobijas, sabanas, baños, lavamanos, etc. Producto para ser utilizado en lavanderías, hoteles y el hogar.

5. DOSIFICACIÓN

Aplicar directamente en la superficie por medio de pequeñas dosificaciones; obteniendo una abundante espuma y una limpieza profunda, concediendo desinfección y agradable aroma.

6. BENEFICIOS

- Producto eco amigable ya que esta formulado con compuestos activos biodegradables.
- Poder de limpieza, desinfección y humectación.
- Ninguno de los ingredientes del Jabón Líquido antibacterial está considerado o registrado como agente potencialmente carcinógeno por la Norma NTC 4435 y el Decreto 1609/2002.
- No tiene ningún efecto perjudicial para los alimentos que estén en contacto con las superficies tratadas con este producto.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

- Limpieza y desinfección Eficiente.
- Producto rendidor.
- Formulado con fragancias agradables y concentradas generando así que sean perdurables.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FISICOQUIMICAS

COLOR: según referencia
OLOR: según referencia
ASPECTO: Líquido viscoso de fácil fluidez
pH: 6,5 – 7,5
DENSIDAD (g/mL): 0,950 – 1,050
PUNTO DE INFLAMACIÓN: No es Inflamable
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

8. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- No mezclar con otros productos.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Tiempo de vida útil: Use el producto dentro de 12 meses.

9. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto Comercializado en presentaciones de:

- Envase de 500 mL
- Envase de 1 L
- Galón de 2 L
- Galón de 3.8 L
- Garrafa de 20 L

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 20/01/2024	**DATOS DE SEGURIDAD** ALCOHOL EN GEL
	CODIGO **HSAG-020**	Página 1 de 6

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA:
Nombre del producto: ALCOHOL EN GEL
Número CAS: No reportado para la mezcla Número UN: No regulado

USO DEL PRODUCTO:

Alcohol en gel para la asepsia, no requiere enjuague. formulado a base de alcohol etílico del 96%, adicionado con humectantes y emolientes hipo alergénico
No tiene ningún efecto o perjudica los alimentos que estén en contacto con las superficies tratadas con este producto.
Marca: SCOPA
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Dirección: Calle 3 # 14 69
Departamento De Producción: División productos industriales
No. Telefónico: 3144181897
Correo Electrónico: COMERCIALIZADORA.CARDENASJA@GMAIL.COM

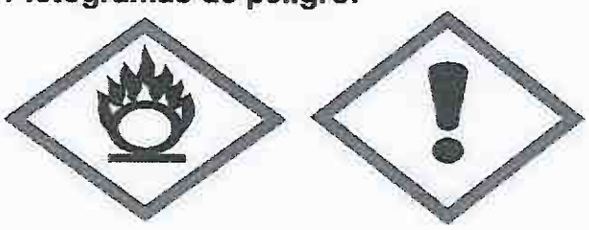
2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS:

Gel transparente de olor característico

ELEMENTOS DE LA ETIQUETA

Clasificación Estatus normativo
Líquido inflamable Categoría 3
Nocivo en caso de ingestión Categoría 4
Irritación ocular Categoría 2B

Pictogramas de peligro:



INFLAMABLE ATENCION

De acuerdo con los criterios del SGA, este producto no requiere ninguna etiqueta de aviso de peligro. Clasificación de peligrosidad de la sustancia o de la mezcla. De acuerdo con los criterios del SGA, este producto se considera no Peligroso
Indicaciones de peligro:
H226 Líquido y vapores inflamables
H302 Nocivo en caso de ingestión

H320 Provoca una leve irritación ocular.

Consejos de prudencia – Prevención

P210 Mantener alejado del calor, superficies calientes, chispas, llamas al descubierto y otras fuentes de ignición. No fumar.
P264 Lavarse concienzudamente la cara, las manos y las áreas de la piel expuestas tras su manipulación.
P280 Úsese protección para los ojos.
P403 Almacenar en un lugar bien ventilado.

Consejos de prudencia – Respuesta

Ojos - Ingestión P301+P330+P331 En caso de ingestión, enjuagar la boca. No provocar el vómito.
P305 + P351 + P338, P337 + P313 En caso de contacto con los ojos: Enjuagar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir enjuagando. Si persiste la irritación ocular: consultar a un médico.
P370+P378 En caso de incendio utilizar niebla de agua para la extinción.

3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

Nombre químico	CAS No.	Concentración (%)
Etanol	64-17-5	50 – 100
Aloe Barbadensis Leaf	8001-97-6	1.0 – 5.0
Glycerin	56-81-5	0 – 5.0
Carbomer 940 No:	9003-01-4	< 2

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS:

• CONTACTO CON LOS OJOS: Lavar inmediatamente los ojos con abundante agua y a baja presión. Si presenta alguna irritación consulte al Oftalmólogo.
• CONTACTO CON LA PIEL: Si hay contacto con la piel y se presenta alguna irritación consulte al médico.
• INGESTIÓN: Enjuagar la boca y dar a beber abundante agua para diluir el material en el estómago. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración. Buscar atención médica inmediatamente.
• ADVERTENCIA MÉDICA: El tratamiento de la exposición se dirigirá al control de los síntomas y a las condiciones clínicas del paciente.
• COMENTARIOS: No ha sido establecido que la sobreexposición a este producto agrave efectos crónicos y condiciones médicas. Efectos Potenciales sobre la Salud.
• Contacto con los Ojos: Puede ocasionar alguna irritación leve en los ojos.

- Contacto con la Piel: No provoca irritación en la piel.
- Absorción por la Piel: No es probable que un contacto prolongado con la piel provoque una absorción.
- Inhalación: No es probable que una simple exposición al producto pueda causar efectos adversos.
- Ingestión: Tiene baja toxicidad oral, pero puede causar alguna irritación en el tracto Gastrointestinal.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Producto puede ser Inflamable no explosivo
Medios de Extinción: Niebla o agua pulverizada/atomizada.
Extintores de polvo químico, Dióxido de Carbono.
Procedimiento de lucha contra Incendios: Mantener a las personas alejadas e impedir el acceso innecesario.
No usar chorro de agua. El fuego puede extenderse.
Equipo de Protección Especial para Bomberos: Utilice equipo de respiración autónomo de presión positiva y ropa protectora contra incendios (incluye un casco contra incendio, chaquetón, pantalones, botas y guantes). Si el equipo protector de incendios no está disponible, apague el incendio desde un sitio protegido o a una distancia de seguridad.
Riesgos no usuales de Fuego y Explosión: Puede ocurrir una generación de vapor violenta o erupción por aplicación directa de chorro de agua a líquidos calientes.
Productos de Combustión Peligrosos: Durante un incendio, el humo puede contener el material original junto a productos de la combustión de composición variada que pueden ser tóxicos y/o irritantes. Los productos de la combustión pueden incluir, pero no exclusivamente: Monóxido de Carbono, Dióxido de Carbono.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.

Precauciones Individuales: Aislar el área. Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. Utilice un equipo protector individual adecuado, ver sección 8, controles de exposición y protección personal. Protección del medio Ambiente: Este producto es Biodegradable.
Métodos de Limpieza: Derrame de pequeñas cantidades: Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. Se recogerá en recipientes apropiados y debidamente etiquetados.
Derrame de grandes cantidades: Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO MANEJO:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evite el contacto con los ojos.

ALMACENAMIENTO:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.

TIEMPO DE VALIDEZ:

Use el producto dentro de 12 meses.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCION PERSONAL:

Límites de Exposición: No hay información disponible.
Equipo de Protección personal: Protección Cutánea: Se sugiere utilizar guantes.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

APARIENCIA	Gel transparente
INGREDIENTE ACTIVO ANTIMICROBIANO	Alcohol etílico al 70%
COLOR	Incoloro
OLOR	Alcohol
pH	6.5 – 7.5
GRAVEDAD ESPECIFICA	0.90 – 1.00 (H2O=1)
SOLUBILIDAD	Completa en agua
VISCOSIDAD	Alta
PH	Neutro (6.0 a 8.0).

ESTABILIDAD
Un año en condiciones normales de almacenamiento

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.

Estable a dos años bajo condiciones normales de almacenamiento y manipulación. INCOMPATIBILIDAD CON OTROS MATERIALES: No presenta.

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA.

Toxicidad: No se clasificará como toxicidad Aguda
Ingestión: No se encontró Información.
Absorción de la Piel: No se encontró Información.
Inhalación: No se encontró Información
Piel: Una exposición prolongada o repetida puede ocasionar una leve irritación la piel.
Ojos: Puede ocasionar alguna irritación.
Carcinogenicidad Crónica: Ninguno conocido.
Mutagenicidad: No se encontró Información
Otros: No se encontró Información

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

Destino en el Medio Ambiente.
Movimiento y Reparto: No se ha encontrado información significativa. Persistencia y Degradabilidad:

- La Biodegradabilidad de la Cera Emulsionada de acuerdo con el Método ISO 10707 con la técnica de volumetría y lectura electrométrica es del 65.30%.
- Cuando el producto es utilizado para su finalidad, no debe causar daños en el medio ambiente.

13. INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

Este producto en caso de ser desechado no es considerado como residuo peligroso.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE.

Se transporta mezcla liquida en donde sus materiales están bajo concentraciones que se consideran no peligrosas, ni para la salud ni para el medio ambiente. Este producto no presenta ninguna restricción de tipo legal para su transporte a nivel nacional; no está regulado por el Decreto 1609 del 2002 ¨ Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera¨ Esta Hoja de Seguridad debe estar disponible durante el transporte.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA:

Comunicación del peligro NFPA 704 UN No regulado

Documentos de referencia: • Ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. • Decreto 1973 de 1995 Promulga convenio 170 Seguridad de la utilización de productos químicos en el trabajo • Decreto 1609 de 2002 Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera y el más reciente en el mismo sentido es el decreto 1079 del 2015. • NTC 1692 de 2005 Establece la clasificación de las mercancías peligrosas, las definiciones, el marcado, etiquetado y rotulado de éstas para fines de identificación del producto y de las unidades de transporte, cuando se desarrollen actividades de transporte en sus diferentes modos. • Decisión 706 de 2008 se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario • NTC 4435 de 2010 Presenta los conceptos y orientación para la preparación de hojas de datos de seguridad para materiales las cuales deben cumplir con los 16 ítems. • NTC 4532 de 2010 La cual define los 7 elementos de las tarjetas de emergencia. • Resolución 1223 de 2014 Por medio del cual se complementa lo fundamental a dominar para los conductores con relación a las capacitaciones, entrenamiento y número de horas a certificar en el TMP. • Decreto 1079 del 2015 que reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor en Colombia. • Decreto 1496 de 2018 Por el cual se adopta el Sistema Globalmente ArmonizadoSGA de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química • Libro Purpura de las Naciones Unidas, revisión 6 del 2015. • Guía de respuesta en caso de emergencia (GRE), versión del año 2016.

16. OTRAS INFORMACIONES

La información en ésta hoja de datos de seguridad corresponden al leal saber de nuestros conocimiento el día de impresión. Las informaciones deben de ser puntos de apoyo para un manejo seguro de productos mencionados en esta hoja de seguridad para el almacenamiento, elaboración, transporte y eliminación. Las indicaciones no se pueden traspasar a otros productos. Mientras el producto sea mezclado o elaborado con otros materiales, las indicaciones de esta hoja de seguridad no se pueden traspasar así al agente nuevo. En cualquier caso, la ficha de seguridad no puede prever y proporcionar toda la información que pueda ser necesaria en todas las situaciones. Los usuarios tienen la responsabilidad de evaluar y usar este producto con seguridad y cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables

5957

BUENA CALIDAD A PRECIOS JUSTOS	**FECHA DE EMISIÓN** 01/10/2024	**FICHA TÉCNICA** JABÓN ANTIBACTERIAL
	CODIGO FT-JA-002	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA JABÓN ANTIBACTERIAL

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: JABÓN ANTIBACTERIAL
Marca: Scopa
N° Notificación Sanitaria Obligatoria (NSOH): NSOH 02515-24CO
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Nit: 901.246.129
Ciudad: Bogotá

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función sobre la superficie (superficies blandas que requieran un cuidado especial), dejándola limpia y desinfectada sin dejar residuos. Contiene además una suave y delicada fragancia dejando una sensación agradable de limpieza.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Producto compuesto de tensoactivos aniónicos, agentes humectantes, agentes espumantes, agentes antibacteriales, fragancia, preservantes.

4. ÁREAS DE APLICACIÓN

Superficies blandas de especial cuidado, prendas de vestir, toallas, cobijas, sabanas, baños, lavamanos, etc. Producto para ser utilizado en lavanderías, hoteles y el hogar.

5. DOSIFICACIÓN

Aplicar directamente en la superficie por medio de pequeñas dosificaciones; obteniendo una abundante espuma y una limpieza profunda, concediendo desinfección y agradable aroma.

6. BENEFICIOS

- Producto eco amigable ya que esta formulado con compuestos activos biodegradables.
- Poder de limpieza, desinfección y humectación.
- Ninguno de los ingredientes del Jabón Líquido antibacterial está considerado o registrado como agente potencialmente carcinógeno por la Norma NTC 4435 y el Decreto 1609/2002.
- No tiene ningún efecto perjudicial para los alimentos que estén en contacto con las superficies tratadas con este producto.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

- Limpieza y desinfección Eficiente.
- Producto rendidor.
- Formulado con fragancias agradables y concentradas generando así que sean perdurables.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FISICOQUIMICAS

COLOR: según referencia
OLOR: según referencia
ASPECTO: Líquido viscoso de fácil fluidez
pH: 6,5 – 7,5
DENSIDAD (g/mL): 0,950 – 1,050
PUNTO DE INFLAMACIÓN: No es Inflamable
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

8. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- No mezclar con otros productos.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Tiempo de vida útil: Use el producto dentro de 12 meses.

9. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Producto Comercializado en presentaciones de:

- Envase de 500 mL
- Envase de 1 L
- Galón de 2 L
- Galón de 3.8 L
- Garrafa de 20 L

HOJA DE SEGURIDAD JABÓN ANTIBACTERIAL

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

Nombre del producto: JABÓN ANTIBACTERIAL
Número CAS: No reportado para la mezcla
Número UN: No regulado
Marca: SCOPA
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Dirección: Calle 3 # 14 69
No. Telefónico: 3144181897
Correo Electrónico: scopaproductos@gmail.com

USO DEL PRODUCTO:
Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función sobre la superficie (superficies blandas que requieran un cuidado especial), dejándola limpia y desinfectada sin dejar residuos. Contiene además una suave y delicada fragancia dejando una sensación agradable de limpieza.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS:

Elementos de la etiqueta

Palabra de señal: **ADVERTENCIA**

Indicaciones de peligro



H320 Puede provocar leve irritación Ocular.

Consejos de prudencia-Prevención

P102 Mantener fuera del alcance de los niños.
P103 Leer etiqueta antes de uso.
P235 Mantener en lugar fresco.
P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.

Consejos de prudencia-Respuesta

P305+P351+P338 En caso de contacto con los ojos, enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

3. COMPOSICIÓN /INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Lauril Éter sulfato de sodio (28%)	1335-72-2	10-15
Agentes Humectantes	56-81-5	5-8
Agentes Espesantes		2-3
Conservantes	Confidencialidad Comercial	1-2
Fragancias	-------	2-3
Agente Antibacterial	Confidencialidad Comercial	2-5

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Efectos Potenciales sobre la Salud.

- Contacto con los Ojos: Puede ocasionar alguna irritación leve en los ojos.
- Contacto con la Piel: No provoca irritación en la piel.
- Absorción por la Piel: No es probable que un contacto prolongado con la piel provoque una absorción.
- Inhalación: No es probable que una simple exposición al producto pueda causar efectos adversos.
- Ingestión: Tiene baja toxicidad oral, pero puede causar alguna irritación en el tracto Gastrointestinal.

Contacto con los ojos: Lavar inmediatamente los ojos con abundante agua y a baja presión. Si persiste alguna irritación consulte al médico.

Contacto con la piel: Si hay contacto con la piel y se presenta alguna irritación consulte al médico.

Ingestión: Enjuagar la boca y dar a beber abundante agua para diluir el material en el estómago. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración. Buscar atención médica inmediatamente.

Comentarios: No ha sido establecido que la sobreexposición a este producto agrave efectos crónicos y condiciones médicas.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Producto No Inflamable ni explosivo

Medios de Extinción: Niebla o agua pulverizada/atomizada. Extintores de polvo químico, Dióxido de Carbono.

Procedimiento de lucha contra Incendios: Mantener a las personas alejadas e impedir el acceso innecesario. No usar chorro de agua. El fuego puede extenderse.

Equipo de Protección Especial para Bomberos: Utilice equipo de respiración autónomo de presión positiva y ropa protectora contra incendios (incluye un casco contra incendio, chaquetón, pantalones, botas y guantes). Si el equipo protector de incendios no está disponible, apague el incendio desde un sitio protegido o a una distancia de seguridad.

Riesgos no usuales de Fuego y Explosión: Puede ocurrir una generación de vapor violenta o erupción por aplicación directa de chorro de agua a líquidos calientes.

Productos de Combustión Peligrosos: Durante un incendio, el humo puede contener el material original junto a productos de la combustión de composición variada que pueden ser tóxicos y/o irritantes. Los productos de la combustión pueden incluir, pero no exclusivamente: Monóxido de Carbono, Dióxido de Carbono.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones Individuales: Aislar el área. Mantener fuera del área al personal no necesario y sin protección. El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo. Utilice un equipo protector individual adecuado.

Protección del medio Ambiente: Este producto es de fácil descomposición en el ambiente por sus compuestos activos biodegradables.

Métodos de Limpieza: Derrame de pequeñas cantidades: Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. Se recogerá en recipientes apropiados y debidamente etiquetados. Derrame de grandes cantidades: Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO MANEJO

Manipulación:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evitar el contacto con los ojos.
- No mezclar con otros productos.

Almacenamiento:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Tiempo de vida útil: Use el producto dentro de 12 meses.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCION PERSONAL

Límites de Exposición: No hay información disponible.

Equipo de Protección personal: El producto es considerado no peligroso por lo que no requiere utilizar algún equipo de protección personal en específico, sin embargo, se sugiere utilizar como protección ocular gafas de seguridad.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

COLOR: según referencia.
OLOR: según referencia.
ASPECTO: Líquido viscoso de fácil fluidez.
pH: 6,5 – 7,5.
DENSIDAD (g/mL): 0,950 – 1,050
PUNTO DE INFLAMACIÓN: No es Inflamable.
SOLUBILIDAD (g/L): Completamente soluble en agua.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable a un año bajo condiciones normales de almacenamiento y manipulación.

Incompatibilidad con otros materiales: No presenta.

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA

Toxicidad: No se clasificará como toxicidad Aguda.
Ingestión: No se encontró Información.
Absorción de la Piel: No se encontró Información.
Inhalación: No se encontró Información.
Piel: Ninguno conocido.
Ojos: Puede ocasionar alguna irritación leve.
Carcinogenicidad Crónica: Ninguno conocido.
Mutagenicidad: No se encontró Información.
Otros: No se encontró Información.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Destino en el Medio Ambiente.

Movimiento y Reparto: No se ha encontrado información significativa.

Persistencia y Degradabilidad: Cuando el producto es utilizado para su finalidad, no debe causar daños en el medio ambiente.

13. INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Este producto en caso de ser desechado no es considerado como residuo peligroso.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Comunicación del peligro NFPA 704 UN No regulado



Se transporta mezcla liquida en donde sus materiales están bajo concentraciones que se consideran no peligrosas, ni para la salud ni para el medio ambiente. Este producto no presenta ninguna restricción de tipo legal para su transporte a nivel nacional; no está regulado por el Decreto 1609 del 2002 ¨ Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera¨ Esta Hoja de Seguridad debe estar disponible durante el transporte.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Documentos de referencia: • Ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990. • Decreto 1973 de 1995 Promulga convenio 170 Seguridad de la utilización de productos químicos en el trabajo • Decreto 1609 de 2002 Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera y el más reciente en el mismo sentido es el decreto 1079 del 2015. • NTC 1692 de 2005 Establece la clasificación de las mercancías peligrosas, las definiciones, el marcado, etiquetado y rotulado de éstas para fines de identificación del producto y de las unidades de transporte, cuando se desarrollen actividades de transporte en sus diferentes modos. • Decisión 706 de 2008 se define que los productos de higiene domestica incluidos en el ANEXO 1 del mismo documento, son considerados de bajo riesgo sanitario • NTC 4435 de 2010 Presenta los conceptos y orientación para la preparación de hojas de datos de seguridad para materiales las cuales deben cumplir con los 16 ítems. • NTC 4532 de 2010 La cual define los 7 elementos de las tarjetas de emergencia. • Resolución 1223 de 2014 Por medio del cual se complementa lo fundamental a dominar para los conductores con relación a las capacitaciones, entrenamiento y número de horas a certificar

en el TMP. • Decreto 1079 del 2015 que reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor en Colombia. • Decreto 1496 de 2018 Por el cual se adopta el Sistema Globalmente ArmonizadoSGA de clasificación y etiquetado de productos químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química • Libro Purpura de las Naciones Unidas, revisión 6 del 2015. • Guía de respuesta en caso de emergencia (GRE), versión del año 2016.

16. OTRAS INFORMACIONES

La información en esta hoja de datos de seguridad corresponde al leal saber de nuestro conocimiento el día de impresión. Las informaciones deben de ser puntos de apoyo para un manejo seguro de productos mencionados en esta hoja de seguridad para el almacenamiento, elaboración, transporte y eliminación. Las indicaciones no se pueden traspasar a otros productos. Mientras el producto sea mezclado o elaborado con otros materiales, las indicaciones de esta hoja de seguridad no se pueden traspasar así al agente nuevo. En cualquier caso, la ficha de seguridad no puede prever y proporcionar toda la información que pueda ser necesaria en todas las situaciones. Los usuarios tienen la responsabilidad de evaluar y usar este producto con seguridad y cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
I.Q. CAMILA CASTRO HDEZ. // I.Q DAVID ESPINOSA DIRRECCIÓN TÉCNICA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZALEZ. GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024	ANGELA GONZÁLEZ GERENTE ADMINISTRATIVA FECHA: 01/10/2024

6. PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS



6.1. INTRODUCCIÓN

Todos los procesos de manufactura en una empresa alimenticia en su funcionamiento diario generan residuos y dadas sus particularidades traen consigo una serie de riesgos tanto para la salud de los operarios como para los consumidores finales.

Se deben adoptar las medidas apropiadas para la remoción y almacenamiento de los desechos, ya que la basura puede fermentarse y degradarse, lo que permite la multiplicación de microorganismos, convirtiéndose así en un foco de contaminación para los alimentos. Por ello es necesario contar con programa que nos oriente hacia la clasificación, el manejo, disposición de los desechos; previniendo así riesgos que podrían ser irremediables.

6.2. OBJETIVO

Aplicar el programa de control de desechos para evitar la contaminación del alimento, áreas, equipos y el deterioro del medio ambiente cumpliendo con las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

6.3. ALCANCE

Con este programa se busca emplear los métodos de selección y clasificación de desechos orgánicos e inorgánicos y líquidos, para disminuir los riesgos que puedan afectar los alimentos.

6.4. RESPONSABLES

Personal operativo de Bodegas de almacenamiento y de ensamble.

- ✓ Asegurar el cumplimiento del programa.
- ✓ Verificar que las actividades de recolección y almacenamiento de residuos sólidos y líquidos se realicen de acuerdo con la forma y frecuencias establecidas en los procedimientos de manejo de residuos.
- ✓ Ejecutar cada uno de los procedimientos de recolección y almacenamiento de acuerdo con lo descrito en el presente programa.
- ✓ Realizar los procesos de limpieza y desinfección después de manejar los residuos sólidos y líquidos.

6.5. DEFINICIONES

- **Basura**: Elementos o desperdicios, barreduras, materiales etc., que se desechan, como residuos de comida, papeles y empaques plásticos o de cartón, trozos de cosas rotas y otros desperdicios que se producen diariamente.
- **Residuo sólido:** Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido o semisólido, que se abandona, bota, rechaza o desprende.
- **Desperdicio**: Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto o putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
- **Desecho:** Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del que desea desprenderse.
- **Desechos orgánicos**: Los desechos orgánicos provienen de la materia viva e incluyen restos de alimentos, papel, cartón y estiércol.

- **Desechos inorgánicos**: Los desechos inorgánicos provienen de la materia inerte como el vidrio, plásticos, metales, y otros materiales.
- **Tratamiento**: El proceso de transformación física, química y geológica 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.
- **Disposición sanitaria de basuras**: Es el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
- **Entidad de aseo**: Es la persona natural o jurídica, sea esta pública o privada, encargada o responsable de almacenar, recoger, transportar y disponer las basuras.
- **Reciclaje:** es la acción y efecto de reciclar. Permite volver a dar vida a algunos materiales, ayudando a reducir el consumo de recursos y la degradación del planeta.
- **Reciclar:** Aplicar un proceso sobre un material para que pueda volver a utilizarse.
- **Relleno sanitario de basuras**: Es la técnica que consiste en esparcirlas, Acomodarlas y compactarlas al volumen más práctico posible, cubrirlas diariamente con tierra u otro material de cobertura y ejercer los controles requeridos al efecto.

6.6. CLASIFICACIÓN DE LAS BASURAS

Se emplean tres tipos de clasificación de residuos de basuras, en el primero que será de color verde se depositan los desechos orgánicos aprovechables, en el segundo que será de color negro se depositaran los residuos que no son aprovechables y en el tercero que será de color blanco se depositaran los elementos reciclables. Para realizar una adecuada clasificación de los residuos se deben seguir las instrucciones del anexo.

CLASE DE DESECHOS	CONTENIDO BÁSICO
RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES (BOLSA VERDE)	Cáscaras de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos, restos de alimentos no contaminados, Barrido de prados y pisos (hojas, tallos, material biodegradable).
RESIDUOS NO APROVECHABLES (BOLSA NEGRA)	Papel higiénico, servilletas, (tapabocas, guantes, etc.)
RESIDUOS APROVECHABLES (BOLSA BLANCA)	Todo material de plástico, papeles de oficina, cartones, vidrios, etc.

6.7. MANEJO Y DISPOSICIÓN

Todos los desechos de la bodega son recolectados en bolsas plásticas y llevadas a las canecas ubicadas en el área de almacenamiento temporal. La empresa de aseo recoge los residuos y los elementos reciclables periódicamente por lo cual no representa un foco de contaminación y se encuentra situados alejado de las áreas de almacenamiento y distribución de los alimentos.

El monitoreo se realiza por medio de la verificación de las actividades de manejo y disposición de los desechos, por parte del personal operativo de bodega y centros de acopio. El seguimiento se registra en el formato de Manejo de residuos sólidos.

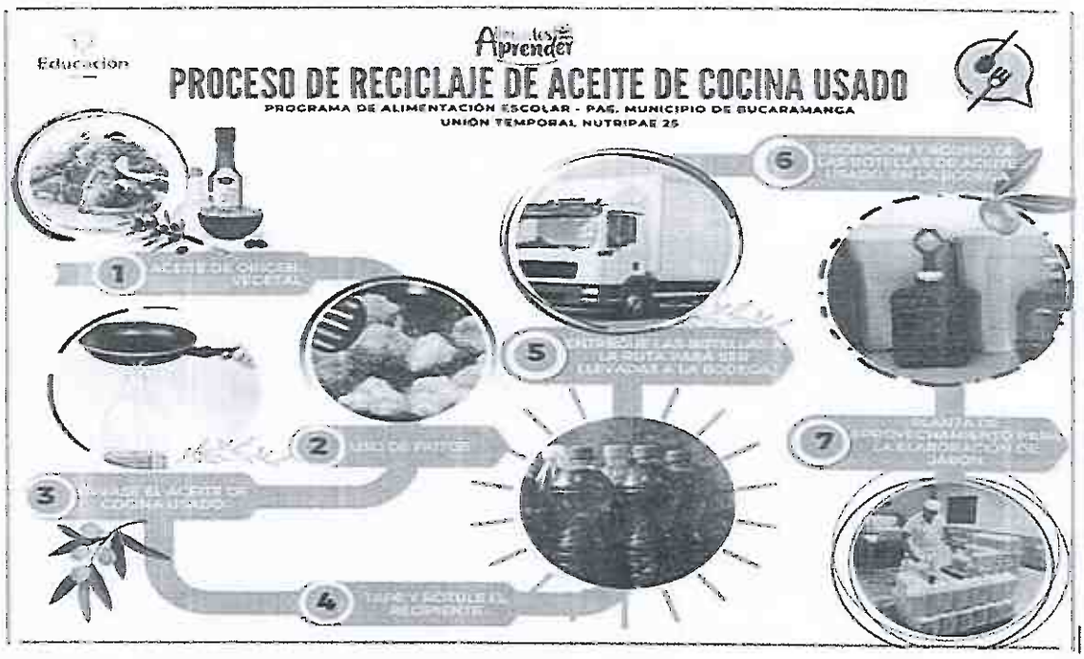
Con respecto a los desechos que son reutilizables (cajas), se colocaran en área destinada para esto, una vez recolectada cierta cantidad se entregaran a empresa de reciclaje.

6.8 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS

Como definición tenemos que son todos los residuos en estado líquido provenientes de actividades humanas tales como las aguas residuales o aguas servidas, residuos de aceite de una casa o de una industria, las cuales contienen sólidos en suspensión que son también contaminantes.

Los residuos líquidos presentados en la bodega no son representativos, solo en caso de presentarse derrame de algún liquido como aceites estos se recogerán en bolsa de residuos orgánicos o envase plástico el cual será entregado a la empresa encargada del aseo, para evitar el drenaje por su condición de contaminante. La recolección de los residuos de aceite en caso de fisura del empaque original se recolecta en envase plástico con el propósito de identificar como producto no conforme y se realiza la devolución del producto para cambio con el proveedor.

Nota: Se recibe los residuos líquidos generados por las sedes educativas donde se atiende la modalidad Ración preparado en sito, con el fin de entregar a una empresa certificada para su destino final. Se anexa Protocolo de recolección de aceite de sedes educativas. Se registra en el formato ANEXQ 2 FC FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS LIQUIDOS



6.9. MEDIDAS PREVENTIVAS.

Conocer el entorno, valorando los riesgos higiénicos causados por acumulación de basuras o por estancamiento de aguas que producen contaminación ambiental.

- ✓ Se debe contar con un área específica para el manejo de desechos, evitando así la proliferación de insectos.
- ✓ Los desechos se deben recolectar y clasificar de acuerdo a su origen.
- ✓ La basura se debe recoger en recipientes de materiales fáciles de limpiar que dispongan de tapa.
- ✓ En el interior del recipiente se debe colocar una bolsa de plástico de un solo uso fijada en la boca.
- ✓ Las bolsas de basura se deben sacar cada vez que estén llenas.
- ✓ Los recipientes de deben limpiar y desinfectar cada vez que se vacíen y, como mínimo, una vez al día.
- ✓ Después de manipular o sacar la basura debemos lavarnos las manos de acuerdo con el protocolo establecido en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- ✓ Los recipientes se deben colocar en puntos de fácil acceso, pero que no supongan un riesgo de contacto con los alimentos.
- ✓ Una vez llenas las bolsas se deben retirar y depositar en un espacio destinado específicamente o almacenarlas provisionalmente hasta que sean recogidas por los servicios de residuos sólidos.
- ✓ La limpieza de los recipientes de debe hacer con agua potable y detergentes y después se deben desinfectar y secar al aire, de acuerdo con las dosificaciones y recomendaciones dadas dentro del Programa de Limpieza y Desinfección; finalmente se debe colocar la bolsa y tapar.

6.10. CONTINGENCIA

En caso de que los residuos sean ubicados inadecuadamente y dispuestos sin ninguna medida de protección, será inmediatamente detenido el trabajo en la bodega y se procederá a realizar su respectiva disposición.
En caso de que la empresa municipal de recolección de los residuos no realice la debida labor en un tiempo mayor a 5 días, se procederá a buscar otra empresa que puede prestar temporalmente el servicio de evacuación de los residuos.

6.11. SEGUIMIENTO DE IMPACTO AMBIENTAL

Se realiza capacitación al personal de bodega sobre el manejo y disposición de los diferentes residuos que se pueden generar y su disposición en los recipientes de acuerdo con las características que pueden ser residuos sólidos (orgánicos, aprovechables y no aprovechables) y residuos líquidos.

La separación de los residuos se realiza por medio de las prácticas operativas diarias que integran cada una de las actividades llevadas a cabo: el reciclaje de algunos materiales presentes en los residuos, los cuales se separan, recoge, clasifican y almacenan. Este proceso de clasificación se realiza de acuerdo con las características y se dispone en las canecas de color verde, negro y blanco, dispuestas para tal fin de acuerdo a las características de los residuos.

Los residuos líquidos presentados en las bodegas y centros de acopio no son representativos, solo en caso de presentarse derrame de algún liquido como aceites estos se recogerán en bolsa de residuos orgánicos o embace plástico el cual será entregado a la empresa encargada del aseo, para evitar el drenaje por su condición de contaminante.

6.12. VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS.

La verificación del programa de manejo de residuos sólidos y líquidos se realizará mediante el formato de control y verificación de Plan de Saneamiento de Bodega.

ANEXO1. PDS - 001 FORMATO DE VERIFICACION DE PLAN DE SANEMIENTO BODEGA

5969

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEMIENTO	CODIGO: PDS - 001 VERSIÓN: 1

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

BODEGA:	Calle 28 No. 14-28 Barrio Girardot - Bucaramanga	MES:	

FECHA	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
ITEM	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																														
DIARIO																														
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																														
Lavado de Manos																														
Mesas y Mesones																														
Pisos																														
Canastillas																														
Implementos de aseo (escobas, recogedores, traperos,etc)																														
Monitoreo de aspersion en Bodega																														
Monitoreo de aspersion de vehículos																														
SEMANAL																														
Gato hidraulico, Estibas																														
Basculas, Grameras y Termometros																														
Paredes, Ventanas y Puertas																														
Recipientes Residuos Solidos y tapas																														
Equipos de Refrigeración y Congelación																														
Instalaciones Sanitarias																														
SEMESTRAL																														
Techos y Angeos																														

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Control de Vectores y Control de Fumigación se realiza cada mes

Nota: Registrar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.
Registrar la fecha que se realiza la actividad de fumigación y control de plagas (actividad realizada con frecuencia mensual)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas																														
Excremento u orina señales de presencia de plagas																														
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)																														

Control de Fumigación Fecha:		Control de Vectores / desratización Fecha:	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DE LA BODEGA																														
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA																														

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO:

Nota: Se tomaran estos parámetros mensualmente

pH (6.5-9.0)		Fecha de lavado de tanque de agua: (se realiza cada 6 meses)	Fecha de la actividad realizada:	
Cloro (0.3 - 2ppm)			Fecha de proxima actividad:	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	CARGO:
VERIDICADO POR:	CARGO:

5970

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS LIQUIDOS	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25	AÑO	2025
RECEPCIÒN DE SEDES EDUCATIVAS	MES	

No.	FECHA	INSTITUCION EDUCATVA	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	FECHA DE RECOLECCION POR LA EMPRESA CERTIFICADA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

REALIZADO POR:		CARGO:	
VERIFICADO POR:		CARGO:	

7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



7.1. INTRODUCCIÓN

Los puntos de almacenamiento de alimentos son susceptibles a la invasión de diversas plagas, porque en ellas encuentran sitios de hospedaje y alimentación, por eso es de gran importancia contar con el programa de lucha contra plagas como herramienta basada en la ideología de la prevención de que aparezcan agentes o vectores como ratas, ratones e insectos, etc, que puedan ser causa de contaminación en los alimentos.

Basta decir que los insectos o roedores u otros vectores no solamente contaminan el producto con sus restos: heces, orina, pelos, etc., sino que además transportan microorganismos patógenos a los productos alimenticios y a las personas que trabajan en el proceso productivo; constituyendo un riesgo para la salud tanto de los manipuladores como de los consumidores.

No solo se deben tomar medidas correctivas cuando aparezcan las plagas; sino que LA NUTRIPAE 25 debe implementar medidas preventivas y controladas para que estos vectores no deseados no aparezcan. Para ello se realiza la contratación de una empresa certificada para las labores de fumigación, además de elabora un procedimiento contra plagas, cuya puesta en marcha debe ser permanente sometida a un proceso de monitoreo, además de ser verificado para comprobar que el procedimiento sea adecuado y eficiente.

7.2. OBJETIVOS

Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia creando una herramienta que impida la proliferación de plagas mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

7.3. ALCANCE

Los insectos y roedores arrastran permanentemente gérmenes que al entrar en contacto con los productos o materiales (alimentos, equipos, utensilios) pueden contaminarlos y causar daños en la salud.

Por lo tanto, este programa se establece con el fin de mantener el control de los vectores de contaminación, además comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas previniendo la aparición y multiplicación de plagas dentro de las instalaciones.

7.4. DEFINICIONES

- **Actividad de saneamiento ambiental**: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean o que son influenciadas por un proyecto o actividad.
- **Artrópodo**: Es el más numeroso del reino animal cerca del 80 % son insectos. Tienen un exoesqueleto de quitina y patas articuladas (moscas, cucarachas).
- **Aerosol**: Suspensión de partículas liquidas y sólidas en el aire.
- **Aspersión**: Método de aplicación de sustancias en forma de pequeñas gotas.

- **Cebos**: Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas, son muy útiles debido a su efecto atrayente, pueden usarse en bodega y plantas de ensamble en donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.
- **Fumigación**: Método de control químico de plagas. .
- **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 las instalaciones.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden deteriorar o contaminar 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**: Organismo (hongo, planta o animal) que mata, parásita, causa enfermedad o daña plantas de cultivo, animales de interés para el hombre o recursos almacenados como grano o madera.
- **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 sustancia destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.
- **Roedor:** Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotado 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 de agente infeccioso.

7.5. CARACTERIZACIÓN DE LAS PLAGAS

- **Artrópodo (insectos y arácnidos):** 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 de agente infeccioso.
- **Roedor:** Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotado de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces. Los roedores son transmisores de enfermedades como Hantavirus, Fiebre Hemorrágica, Leptospirosis, Salmonelosis, Rabia, Toxoplasmosis, histoplasmosis.
- **Aves:** Son de consideración para la industria alimentaria por cuanto actúan como vectores para distintas enfermedades; de igual forma transportan medios contaminantes en sus patas y alas.

Se debe:

- ✓ Mantener un buen control y manejo de la basura, evitar la acumulación excesiva de polvo y mugre en rincones, debajo de estantes, mesas o mesones.
- ✓ No dejar canastillas con residuos de alimentos durante la noche, esto permite que los insectos se acumulen nuevamente.
- ✓ Mantener todos los recipientes tapados y adecuadamente guardados.

Para realizar control y mantenimiento de las instalaciones es importante inspeccionar periódicamente si hay indicios de plagas o contaminación por animales y en lo posible eliminar todos los lugares donde puedan anidar o esconderse dichas plagas. Igualmente se debe bloquear la entrada de plagas mediante mallas, cortinas y trampas.

En el caso de los roedores se debe eliminar la fuente alimenticia, refugios, nidos y colocar trampas (preferiblemente pegantes), cebos raticidas etc.

La prevención de la infestación de cucarachas se hace a través de:

- ✓ Aseo e higiene en todas las áreas, equipos y utensilios de las bodegas.
- ✓ Ubicando la basura en las canecas, ajustando bien las tapas y dejándolas alejadas de la bodega.
- ✓ Almacenando adecuadamente los alimentos.
- ✓ Dando de baja los equipos y elementos que no se utilicen para que no sirvan de albergue de plagas.
- ✓ Tapando las ranuras, sellando las aberturas alrededor de las tuberías, retirando la pintura rajada.
- ✓ Las tuberías deben mantenerse en perfectas condiciones para evitar filtraciones de humedad que favorezcan su reproducción.

El control de insectos se debe realizar empleando barreras físicas como las mallas anti-insectos.

METODOS DE CONTROL QUIMICO Y FISICO DE INSECTOS Y ROEDORES

ACTIVIDAD	PARA CONTROLAR	METODO	PLAGUICIDA
Desinsectación	Insectos y voladores	Aspersión con bomba manual	Insecticidas organofosforados y piretroides sintéticos en concentrado emulsionable y suspensión concentrada
	Insectos voladores	Nebulización	Insecticidas piretroides sintéticos en concentrado emulsionable
	Plagas materiales almacenados	Fumigación	Aplicación bajo carpa de tableta que libera gas
	Insectos rastreros	Aplicación manual	Insecticidas en crema, en polvo, tabletas, gel y tiza.
	Insectos rastreros	Aplicación manual	Trampas para insectos
Desratización	Roedores menores	Aplicación manual	Raticidas anticoagulantes en polvo, bloques parafinados y trocitos

***NOTA**: No aplicar insecticidas en presencia de alimentos y durante su procesamiento.*

7.6. TIPOS DE CONTROL

- **Químico:** Se trata del tipo de control más utilizado en la industria alimentaria; básicamente son compuestos que disminuyen las funciones vitales de los artrópodos, insectos y mamíferos hasta causar la muerte;
  - se dividen inicialmente en aquellos que atacan el sistema nervioso (neurotóxico) y aquellos que inhiben las funciones celulares (cito tóxicos). Los productos utilizados para combatir los insectos pertenecen al primer grupo ya que interfieren las señales nerviosas causando la muerte. Dentro de los cito tóxicos se encuentra el Brodifacoum, compuesto usado para los roedores, este se caracteriza por inhibir la coagulación sanguínea por lo cual los animales mueren desangrados al presentarse una herida o hemorragias internas.
- **Físico**: Se pueden dividir en dos según su uso; como primera medida se encuentran las barreras para impedir el ingreso a los lugares de proceso y almacenamiento, entre estos se encuentran las mallas y protectores de puertas. En el segundo caso encontramos los que tienen como objetivo atrapar el animal; del anterior se evidencian gran variedad de trampas de acuerdo al tipo de plaga evidenciada.

Estos tipos de control se efectuarán con una periodicidad mensual por la empresa contratada para tal fin y como resultado de un diagnóstico inicial.
En general se distinguen 3 tipos de insectos:

- **Voladores:** como moscas y mosquitos.
- **Rastreros**: como cucarachas, ciempiés y arañas.
- **Taladores**: como gorgojos y termitas.

Las recomendaciones para seguir antes y después de las fumigaciones son:

Antes:

- ✓ Realizar aseo adecuado del lugar donde se va a fumigar.
- ✓ Las personas con trastornos de salud a nivel respiratorio o cardiaco no deben estar presentes en el momento de la aplicación. Puede entrar a las edificaciones cuando no haya olor o este sea mínimo.
- ✓ Abstenerse de permanecer mucho tiempo en el sitio recién realizada la fumigación.

- ✓ En caso de que los utensilios entren en contacto con el producto de fumigación, se deben lavar con abundante agua y jabón y desinfectar antes de ser utilizados.
- ✓ Ventilar las áreas todo el día.

Después:

- ✓ El control de insectos se debe realizar empleando barreras físicas como las mallas anti-insectos o con el uso de insecticidas.

7.7. MEDIDAS PERMANENTES A APLICAR PARA EL CONTROL DE PLAGAS.

PREVENTIVAS	CORRECTIVAS
Son las acciones por las cuales se debe regir la empresa para impedir el ingreso de cualquier tipo de vector al área de bodega.	Son las acciones por las cuales se debe regir la empresa para eliminar los vectores que logren ingresar al área de bodega.
• Proteja las aberturas del área de bodega (puertas y ventanas) hacia el exterior con malla de nylon o metálica • Instale láminas de metal o plásticas en la parte baja de todas las puertas que dan al exterior de la bodega. • Mantenga la bodega libre de animales domésticos • Recoger permanentemente los residuos de alimentos. • Entre la pared y la ubicación de los productos dejar un espacio adecuado. • Mantenga bien cerrados los recipientes o empaques de materia prima, insumos y producto terminado. • Mantenga una iluminación adecuada. • Realice rotación de producto almacenado. • Tape herméticamente los recipientes de recolección de basura.	• Ubique en la parte externa e interna de la bodega trampas o venenos seguros. • La Fumigación de la bodega será realizada de acuerdo al diagnóstico de la empresa contratada y a la necesidad que informe el personal manipulador, luego de realice sus inspecciones semanales. • Limpie y desinfecte las instalaciones, equipos y utensilios

7.8. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

El control de plagas estará a cargo de una empresa especializada y se hará el control según especificaciones realizadas por ellos, autorizado por la secretaría de salud, registrando en el formato donde se lleve el control de plagas y roedores.

7.9. EDUCACIÓN PERSONAL

El personal se debe capacitar continuamente con el fin de que se concientice acerca de la importancia de mantener fuera de las instalaciones a las plagas y crear la costumbre de recoger los residuos de alimentos.

7.10. CONTINGENCIA.

En caso de una proliferación de plagas evidenciada en sitios externos de la bodega, éste debe ser estrictamente protegido mediante barreras físicas extras en espacios ubicados bajo puertas, en drenajes y en el área de servicios sanitarios, además de reforzar el uso de productos químicos ubicados en áreas estratégicas por las cuales puedan ingresar estos vectores.

7.11. VERIFICACIÓN Y PERIODICIDAD DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

Se realiza un diagnóstico inicial por parte de la empresa contratada y a partir de este se programan actividades de control pertinentes, (actividad realizada solo al inicio de la operación es decir en el mes de enero)

Se realiza un plano donde se identifica la ubicación de los cebos elementos que se ubican en la bodega como método de control de roedores, (actividad realizada solo al inicio de la operación es decir en el mes de enero)

Se realiza con frecuencia mensual las actividades de Desratización y control de fumigación (Ver cronograma CFCR-007 CRONOGRAMA DE JORNADA DE FUMIGACIÓN BODEGA)

ANEXO3. PLANO UBICACION DE CEBOS EN BODEGA

La verificación del control de plagas se realizará diariamente mediante monitoreo realizado por personal de bodega el cual se registra el formato de control y verificación de Plan de Saneamiento de Bodega.

ANEXO1. FPSBB 01 FORMATO DE VERIFICACION DE PLAN DE SANEMIENTO BODEGA

La verificación del control de plagas se realizará mediante un cronograma de jornada de fumigación y control de roedores, el cual emitirá una certificación entregada por parte de la empresa de fumigación o a través del formato de control de plagas y roedores y la frecuencia para la desinsectación y desratización en la bodega se efectuará de acuerdo con el ingrediente activo del producto utilizado, a la necesidad y los requerimientos establecidos dentro de los lineamientos técnicos.

ANEXO 5. CFCR-007 CRONOGRAMA DE JORNADA DE FUMIGACIÓN BODEGA

ANEXO 6. DOCUMENTOS EMPRESA DE FUMIGACIÓN

5976

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEMIENTO	CODIGO: PDS - 001 VERSIÓN: 1

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

BODEGA: Calle 28 No. 14-28 Barrio Girardot - Bucaramanga MES:

FECHA	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
ITEM																														
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																														
DIARIO																														
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																														
Lavado de Manos																														
Mesas y Mesones																														
Pisos																														
Canastillas																														
Implementos de aseo (escobas, recogedores, traperos,etc)																														
Monitoreo de aspersion en Bodega																														
Monitoreo de aspersion de vehículos																														
SEMANAL																														
Gato hidraulico, Estibas																														
Basculas, Grameras y Termometros																														
Paredes, Ventanas y Puertas																														
Recipientes Residuos Solidos y tapas																														
Equipos de Refrigeración y Congelación																														
Instalaciones Sanitarias																														
SEMESTRAL																														
Techos y Angeos																														

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Control de Vectores y Control de Fumigación se realiza cada mes

Nota: Registrar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.
Registrar la fecha que se realiza la actividad de fumigación y control de plagas (actividad realizada con frecuencia mensual)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas																														
Excremento u orina señales de presencia de plagas																														
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)																														

Control de Fumigación Fecha:		Control de Vectores / desratización Fecha:	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DE LA BODEGA																														
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA																														

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal
Normal: Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (mal olor, turbia, mal sabor)

ITEM	SEMANA 1						SEMANA 2						SEMANA 3						SEMANA 4						SEMANA 5					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														

ANALISIS FISICOQUIMICO:

Nota: Se tomaran estos parámetros mensualmente

pH (6.5-9.0)		Fecha de lavado de tanque de agua: (se realiza cada 6 meses)	Fecha de la actividad realizada:	
Cloro (0.3 - 2ppm)			Fecha de proxima actividad:	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

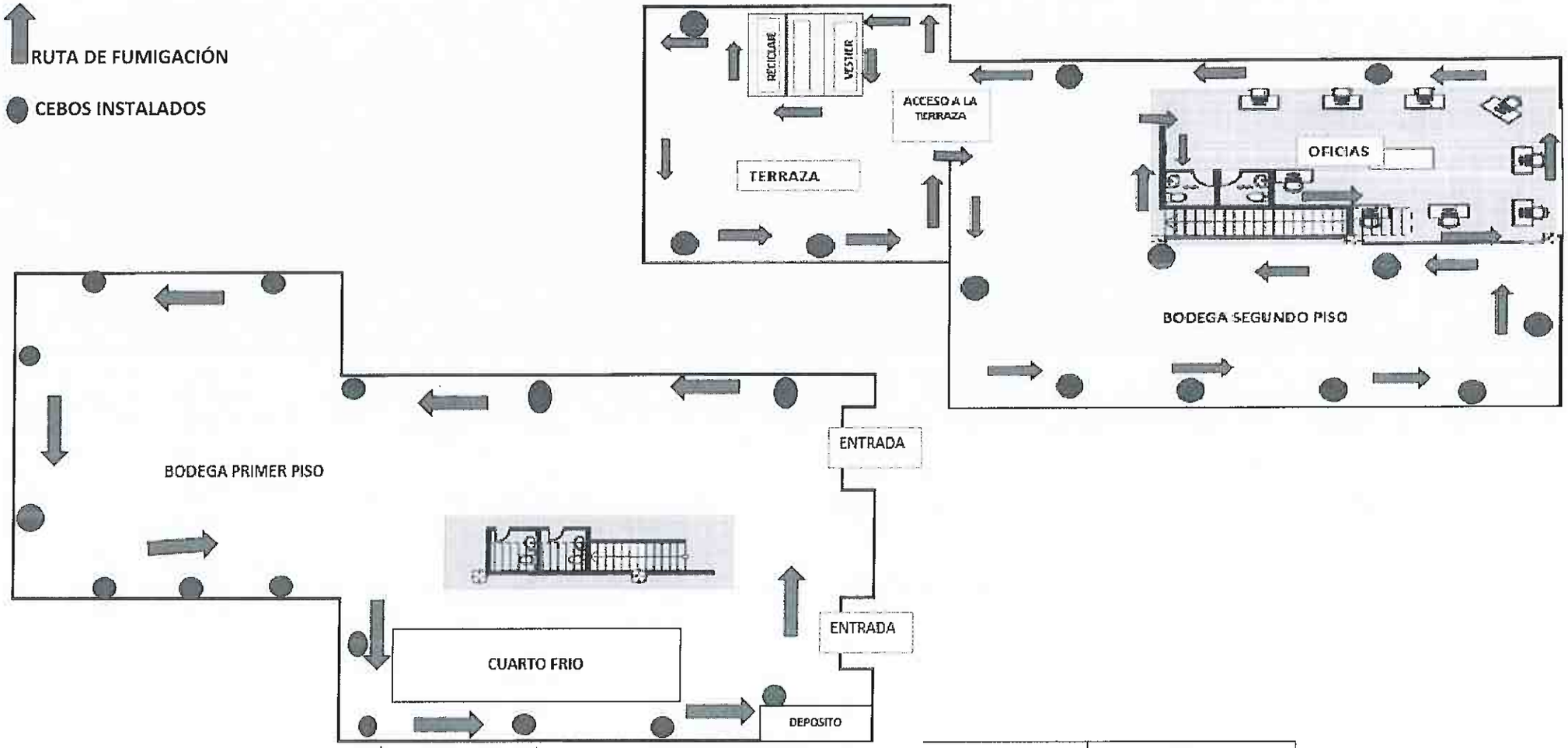
REALIZADO POR:	CARGO:
VERIDICADO POR:	CARGO:

5977

	PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE	CODIGO	PSB 001
		VERSION	1
	PLANO DE UBICACIÒN DE CEBOS		

RUTA DE FUMIGACIÓN

CEBOS INSTALADOS



ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ INGENIERO DE ALIMENTOS - CORDINADOR	02/01/2025

5978

	PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA DE ENSAMBLE	CODIGO	CFCR-007
	CRONOGRAMA DE FUMIGACIÒN	VERSION	1

CRONOGRAMA 2025																							
Control de fumigación y Desratización																							
ENERO	X																						
FEBRERO			X																				
MARZO					X																		
ABRIL							X																
MAYO									X														
JUNIO											X												
JULIO													X										
AGOSTO															X								
SEPTIEMBRE																	X						
OCTUBRE																				X			
NOVIEMBRE																						X	

Observación: El cronograma puede cambiar de acuerdo a los cambios de calendario escolar generados por la ETC
Las actividades de control de fumigación y Desratización se realizan cada mes.

ELABORADO POR:	FECHA:
JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ – ING DE ALIMENTOS - COORDINADOR	02/01/2025

5979

GOBERNACIÓN DE SANTANDER NIt: 890201235-6
Folios: 2 Anexos: No.
Proc #: 2575258 Fecha: 2024-11-01 11:29
Tercero: ATM087841 COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE- SANPLASS
Dep Radicadora: Salud Ambiental - Secretaria de SaludClase Doc: Salida Tipo
Doc: Carta Consec: 07.0.2.3-187537
AL RESPONDER CITE ESTE NUMERO RADICACIÓN #: 20240188161

República de Colombia Gobernación de Santander	**CERTIFICADO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO EMPRESAS APLICADORAS Y/O EXPENDIO DE PLAGUICIDAS**	CÓDIGO	MI-GS-RG-65
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	14/07/2023
		PÁGINA	Página 1 de 1

CERTIFICADO SANITARIO EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS No. 110 – 2024

EL SUSCRITO SECRETARIO DE SALUD DE SANTANDER

En uso de sus facultades establecidas en la Ley 09 de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 1843 de 1991 y Resolución 1229 de 2013,

TENIENDO EN CUENTA:

Que la señora, Luz Marina Santos Osorio representante legal de la empresa **COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE – SANPLASS** identificada con **NIT** 63340691-7, presentó ante esta Secretaría de Salud con radicado número 20240177163, los documentos para solicitar certificación sanitaria como empresa para aplicación de plaguicidas de forma terrestre en edificaciones, áreas públicas, productos almacenados y vehículos.

Que, revisado los documentos presentados en los oficios de solicitud para la certificación sanitaria, cumplen con los requisitos establecidos en el Decreto 1843 de 1991, entre ellos, la póliza de cumplimiento No 3765744, otorgada por la aseguradora SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. con vigencia desde 1/11/2024 hasta el 1-11-2025 y estampilla del Fondo Departamental con recibo No. 2502400531554 del ocho (08) de octubre de 2024, la cual se adhiere y anula.

Que de conformidad con la Ley 715 de 2001, Ley 09 de 1979 y el Decreto 1843 de 1991 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Secretaría Local de Salud del municipio de Girón realizó la correspondiente visita de inspección sanitaria a la empresa **COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE – SANPLASS** por estar ubicada en su jurisdicción, emitiendo Concepto Técnico Sanitario **FAVORABLE**, como consta en el Acta de Visita para Empresa Aplicadora de Plaguicidas de fecha 28 de octubre de 2024.

Que el artículo 46 del Decreto 2150 de 1995, suprimió la expedición de las Licencias Sanitarias de Funcionamiento contemplada en los artículos 104 y 131 del Decreto 1843 de 1991, por lo que ese tipo de establecimientos abiertos o no al público, para la apertura y funcionamiento requieren del cumplimiento de las condiciones técnico sanitarias, aparte de los requisitos exigibles para garantizar la seguridad establecida en el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.

En mérito de lo anteriormente expuesto,

SE CERTIFICA SANITARIAMENTE:

A la empresa que se describe a continuación para realizar sus actividades como **EMPRESA APLICADORA DE PLAGUICIDAS Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y SUPERFICIES** en el Departamento de Santander.

NOMBRE	**COMERCIALIZADORA ORION DEL ORIENTE – SANPLASS**
NIT.	63340691-7
REPRESENTANTE LEGAL	Luz Marina Santos Osorio
CEDULA CIUDADANIA	63.340.691
ASISTENTE TÉCNICO	Nathaly Johanna Mantilla Lara, Matricula profesional 68238-244892 STD del COPNIA Silvia Juliana Caballero Angarita Matricula PQ-07418 del CPQCOL
DIRECCION	Calle 48 #20-42 ofi. 301 - Finca Nazareth, Vereda Ruitoque
TELEFONOS	(321)4390919 – (607)6425971
MUNICIPIO	GIRÓN
DEPARTAMENTO	SANTANDER

El presente certificado tiene **validez hasta el primer día (01) de noviembre de 2025**, el cual puede ser derogado en caso de incumplimiento al Decreto 1843 del 22 de julio de 1991.

Expedida en Bucaramanga, al primer día (01) días del mes de noviembre de 2024.

EDWIN ANTONIO PRADA RAMIREZ
Secretario de Salud Departamental

Aprobó: Zulema Galvis Villarreal, Directora de Salud Integral.
Revisó Ramón Yesaid Uribe Contreras, Coordinador Grupo de Gestión en Salud ambiental.
Proyectó. Diana Carolina Gonzalez Gomez, Profesional Universitario

Scanned with CamScanner

5980

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

Demand® Duo

Insecticida

CLASIFICACIÓN	REGISTRO
• Insecticida y/o Acaricida • Piretroide y Neonicotinoide • Lambda Cyhalotrina y Thiamrthoxam • Microcápsulas en suspensión concentrada acuosa (ZC)	**USO URBANO:** PRÓXIMAMENTE

La simplicidad de un producto, la versatilidad y el amplio espectro con acción dual. Control eficaz de más de 90 plagas. Rotación para manejo de la resistencia. Grupo 3 A y 4 A de IRAC.

Composición porcentual	Porcentaje en peso
Ingrediente activo Lambda cyhalotrina: Alfa-Ciano-3-fenoxibencil 3-(2-cloro -3,3,3-trifluoroprop-1-enil)-2,2-dimetil ciclopropano carboxilato, a 1:1 de los isómeros (Z) – (1R, 3R),S-ester y (Z)-(1S,3S)-R-ester ó también (R) Alfa-Ciano-3-fenoxibencil (1S)-cis-3-[(Z)-2-cloro-3,3,3-trifluoropropenil]-2,2-dimetil ciclopropano carboxilato y (S)-Alfa-ciano-3- fenoxibencil (1R)-cis-3-[(Z)-2-cloro-3,3,3-trifluoropropenyl]-2,2-dimetil ciclopropano carboxilato (Equivalente a 37.71 g de i.a./L a 20°C). Nominal:	3.500 %
Thiamethoxam (Tiametoxam): 3-(2-cloro-tiazol-5-ilmetil)-5-metil-[1,3,5] oxadiazinon-4-ilidino-N-nitroamina ó también (EZ)-3-(2-cloro-1,3-tiazol-5-ilmetil)-5-metil-1,3,5-oxadiazinon-4-ilideno-(nitro)amina. (Equivalente a 124.99 g de i.a./ L a 20°C). Nominal:	11.600 %
Ingredientes inertes Surfactantes, humectantes, espesante, antiespumante, biocida, estabilizante pH, anticongelante, solvente, agente de pared capsular y diluyente.	89.400 %
Total	100.000 %

Informacion general:

Demand® Duo es una poderosa formulación en suspensión concentrada acuosa con microcápsulas (ZC), es decir, un microencapsulado suspendido en base agua, diseñada con Lambda cyhalotrina y Thiamethoxam de Syngenta, y con la tecnología de microencapsulación **iCAP®** patentada por Syngenta, que combina el poder el poder de dos ingredientes activos, para proporcionar un doble asalto sobre las plagas con un solo producto, con rápido derribo y control residual prolongado de una amplia gama de plagas. Se mezcla con agua, para una aplicación profesional libre de manchas y olores desagradables.

Es una herramienta estratégica para la rotación por Modos de Acción (IRAC), combina lo mejor del Grupo 3 A piretroides y grupo 4 A Nicotinoide para dos modos de acción, logrando rápido control y gran residualidad. La tecnología **iCAP®** de Syngenta sintetiza microencapsulas de tamaño eficaz que logran gran residualidad en diferentes tipos de superficies, lisas o porosas, interiores o exteriores, incluyendo tratamientos perimetrales

5981

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

y de "cerco verde" aplicado en la vegetación perimetral de instalaciones en áreas urbanas y que actúan contra un amplio espectro de plagas, las cuales se intoxican por contacto e ingestión, al adherirse las microcápsulas a la cutícula de su exoesqueleto, asegurando así, que cada plaga que pase o se pose en el área tratada lleve adherida la dosis mortal requerida. Las microcápsulas son transferibles a sus congéneres al entrar en contacto unos con otros o por necrofagia, replicando la eficacia.

Formulado con estrictos controles de calidad y comercializado en los Estados Unidos de América con la marca Tandem®, registros EPA Reg. No. 100-1437 y EPA Est. 61282-WI-1. Uso autorizado por U.S. EPA para su aplicación en áreas de manejo de alimentos y donde se sirven alimentos, como la industria alimentaria y los restaurantes, lo cual es de enorme relevancia para para el ramo de la industria de alimentos con alta gestión de inocuidad alimentaria y calidad para exportación y también para tratamientos interiores y exteriores, incluyendo la vegetación perimetral, ya que tiene efecto sistémico en las plantas controlando así plagas chupadoras.

Lea la etiqueta, calibre siempre su equipo de aplicación y consulte al área técnica de Syngenta.

Está recomendado para el control y prevención de infestaciones de plagas artrópodas, que implican riesgo de transmisión de enfermedades al humano y animales, que comprometen la gestión de calidad, la inocuidad de la industrialización de alimentos y fármacos y que causan daño a las instalaciones en áreas urbanizadas, turísticas e industriales.

IMPLEMENTE LAS ESTRATEGIAS DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS: Antes de aplicar este producto, realice la inspección del área y determine la presencia de plagas y sus refugios, identifique la especie plaga y determine la abundancia de la población de la plaga. Retire todo material alternativo que le sirva como alimento.

Aplique el producto, de ser necesario, en interiores y exteriores de instalaciones habitacionales, hoteleras y recreativas, educativas, hospitalarias, comerciales (tiendas y supermercados), restaurantes, industriales, incluida la industria alimentaria, bodegas, almacenes, instalaciones de aeropuertos y puertos, zoológicos, basureros, áreas perimetrales a instalaciones con vegetación y macetas. Transportes: aviones, barcos, trenes, autobuses, cajas de tráiler.

EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: Aplíquese en lugares donde se manejan, procesan, producen alimentos, incluyendo pero no limitado, áreas dónde se reciben, almacenan y empacan alimentos (embotellado, enlatado, embalaje en bolsas, cajas) sistemas cerrados de procesamiento de la industria láctea, molinera, aceitera y de jarabes; así como donde se preparan y sirven alimentos, como los comedores y restaurantes. Las técnicas de aplicación incluyen inyección a grietas y hendiduras, aspersión, aspersión focalizada o spot e inyección a estructuras huecas con mezcla con espuma para insecticidas. Enfoque el tratamiento en puntos donde las plagas pueden entrar en la estructura. No debe usarse directamente sobre las superficies en contacto con alimentos, ni directamente sobre utensilios que entrarán en contacto con alimentos. Si la aplicación entra en contacto directo con esas superficies o utensilios, lave completamente y enjuague con agua potable.

ÁREAS GENERALES: Puede aplicarse en forma directa por aspersión de superficies, aplicación focalizada mediante inyección a grietas y hendiduras o en marcos de las puertas y ventanas, en los lugares en donde se concentran los nidos de los insectos; puede aplicarse debajo y detrás de gabinetes de cocinas, bajo lavatrastos, alrededor de tuberías, calentadores de agua, áticos, sótanos y cocheras, áreas perimetrales de las instalaciones. Evite su aplicación en motores en funcionamiento o cajas de circuito operando, seleccione la técnica de aplicación más adecuada en instalaciones eléctricas y motores de maquinaria.

5982

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

APLICACIONES EN EXTERIORES: Tratamiento perimetrales dirigidos principalmente a grietas y hendiduras y/o tratamientos focalizados (spot) en muros, bardas, cimientos, techos, aleros, banquetas, patios, porches y superficies estructurales como ventanas, puertas y marcos. Las aplicaciones verticales como muros y bardas no exteriores de 1 m de altura. Tratamiento en banda dirigido al suelo, banquetas, vegetación y macetas que rodean las instalaciones, excepto áreas con plantas con floración donde se alimentan insectos polinizadores.

TABLA I: Plagas a controlar

Insectos rastreros	Insectos voladores	Plagas de la madera estructural y del mobiliario *
Cuarachas: Cucaracha alemana *(Blatella germanica),* Cucaracha americana *(Periplaneta americana),* Cucaracha oriental *(Blatta orientalis)*	**Moscas:** Moscas domésticas *(Musca* spp, *Fannia* spp.*)* Moscas del drenaje: *(Psychoda savaiiensis, Clogmia albipunctata)* Moscas de la carroña: Mosca azul *(Calliphora, Lucilia* spp.*),* Mosca verde *(Phaenicia sericata)* Moscardones *(Cluster Fly) (Pollenia rudis)*	Termitas de madera seca (*Incisitermes* spp., *Cryptotermes* spp., *Kalotermes* spp.) Escarabajos barrenadores de la madera: lictidos (*Lyctus* spp.) carcoma grande o cornudo de la madera (*Hylotrupes bajulus*) barrenillo de la madera (*Nacerda melanura*), escarabajo Ambrosia (*Trypodendrum lineatum* (Oliver)), reloj de la muerte (*Hemicoelus* spp., *Xestobium rufovillosum*), escarabajo polvoso de la madera (*Euvrilleta peltata*), Hormiga carpintera *(Camponotus* spp.)
		Arácnidos y ácaros
Hormigas: Hormiga negra *(Lasius* spp.*)* Hormiga argentina *(Linepithema humilis),* Hormiga loca *(Paratrechina longicornis),* Hormiga olorosa o fantasma *(Tapinoma sessile),* Hormiga del pavimento *(Tetramorium caespitum),* Hormiga acróbata *(Crematogaster* spp.*)* Hormiga de fuego *(Solenopsis invicta),* Hormiga de ladrona *(Solenopsis molesta),*	**Mosquitos:** Mosquitos del Dengue, Chikungunya y Fiebre Amarilla *(Aedes aegypti, Aedes albopictus)* Mosquitos del Paludismo *(Anopheles* spp.*)* Mosquitos de la Encefalitis Equina Venezolana, Encefalitis Equina del Este, Encefalitis equina del Oeste y Fiebre del Oeste del Nilo *(Aedes taeniorhynchus, Culex* spp.*)*	**Garrapatas presentes en instalaciones y su perímetro.** De patas negras *(Ixodes scapularis)* Americana *(Dermacentor variabilis)* Café *(Rhipicephalus sanguineus)* De la estrella solitaria *(Amblyomma americanum).*
Pulgas: * *(Pulex irritans, Ctenocephalides canis, Ctenocephalides felis, Xenospilla cheopis)*	**Jejenes, chaquistes o moscas de la arena:** *(Phlebotomus* spp.*)*	**Arañas:** *Latrodectus mactans, Loxoceles* spp.
Chinches de cama *(Cimex lectularius)** **Chinches de transmisoras del Mal de Chagas** *(Triatoma* spp.*)*	**Avispas:** *(Vespula* spp., *Polistes* spp.*)**	
Pececillo de plata *(Lepisma saccharina)*	**Palomillas y escarabajos en instalaciones, bodegas y transportes de la industria alimentaria y supermercados.**	**Alacranes** güeros (*Centruroides* spp.), prietos (*Vaejovis mexicanus*).

5983

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

syngenta

Insecto de fuego *(Thermobia domestica)*	Palomilla de la harina *(Plodia interpunctella)* Palomilla de los cereales *(Sitotroga cerealella)* Palomillas del cacao y frutas secas *(Ephestia* spp.*)* Escarabajo de la harina *(Tribolium castaneum)* Escarabajo rojo *(Tribolium confusum)* Escarabajo picudo *(Sitophillus* spp.*)* Escarabajo pequeño *(Rhizopertha dominica)* Escarabajo dentado *(Oryzaephilus surinamensis)* Escarabajo del tabaco *(Lassioderma serricorne)*	**Milipedos y centípedos**
Escarabajo de alfombra *(Anthrenus verbasci)*		**Cienpies** *(Scutigera* spp.*)* **Milpies** *(Parajulus venustus, Oxidus gracilus)*
Grillos *(Grillus assimilis, Acheta domesticus)*		
Chapulines *(Melanoplus* spp.*)*		

Este producto se puede aplicar con diferentes equipos y técnicas:

- Aspersión residual con bomba manual.
- Aspersión residual con motomochila.
- Nebulización con bajo volumen (BV) y ultra bajo volumen (UV) en áreas interiores donde no hay riesgo de deriva al exterior.
- Tratamiento spot.
- Inyecciónа grietas y hendiduras con microinyectores.
- Aplicación en mezcla con espuma para plaguicidas (relación 15:1 de factor de expansión de espuma).
- Aplicación con brocha (pincelamiento) o con esponja en superficies.

Calibre el equipo de acuerdo a cada técnica de aplicación y uso relacionado en esta etiqueta.

Las dosis generales para el control de las plagas son:

Dosis	Mililitros de producto para 1 litro de mezcla con agua	Equivalencia de la concentración del ingrediente activo en la dilución final
ALTA Utilícese como dosis de atque para altas infestaciones y para algunas plagas difíciles * y para máxima residualidad (más de 4 meses)	8.5	0.13 %
BAJA Utilícese para infestaciones bajas y para mantenimiento y menor residualidad.	4.25	0.065 %

Los rendimientos de la mezcla varían en relación al equipo y técnica de aplicación. Se ejemplica el rendimiento con bomba de aspersión manual y boquilla 8002 abanico plano o similar: a presión constante de

5984

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

40 psi, la boquilla tiene gasto aproximado de 760 ml / min (+/- 10 ml) y aplicando a velocidad de 1.5 km/hr, equivalente a 1 m en 2.2 segundos y a una distancia de la boquilla del muro de 45 cm, para un abanico (banda) de 75 cm y con traslapes de 5 cm, rinde 25 m². La modificación de la presión, velocidad y distancia del muro citadas modifican el rendimiento. Para garantizar una presión uniforme se recomienda además del manómetro, instalar una válvula de control de flujo (CFV).

Dosis para aplicaciones perimetrales por aspersión: dependiendo de la porosidad de la superficie a tratar y vegetación perimetral, es posible que requiera diluir la cantidad de producto en mayor volumen de agua para asegurar la cobertura de la aplicación en superficies absorbentes y porosas. Las diluciones del producto equivalen a concentraciones del ingrediente activo en la dilución final 0.065% y 0.13%, para las dosis baja y alta respectivamente.

Litros de la mezcla a aplicar para 100 m²	Cantidad a agregar de producto para un tanque de 40 litros de mezcla
4	Baja: 172 ml
	Alta: 344 ml
8	Baja: 86 ml
	Alta: 172 ml
20	Baja: 34 ml
	Alta: 68 ml

Recomendaciones especiales:

Hormigas Identifique y trate las rutas y nidos	En interior de instalaciones, aplicación spot en superficies, en grietas y hendiduras, inyección con espuma; trate alrededor de puertas y ventanas y otros lugares donde se pueden encontrar las hormigas. En exteriores: tratamientos perimetrales, grietas y hendiduras, tratamientos spot. Para hormiga de fuego, tratar montículos de 1m de diámetro en "drench" por aspersión (saturación de suelo). Diluya 5 ml para 8 litros de agua. Aplique en las primeras horas de la mañana o últimas horas de la tarde.
Plagas de la madera	Aplique en cada perforación que realice 50 ml de la mezcla líquida o la cantidad suficiente de espuma preparadas según las instrucciones de la sección correspondiente en esta etiqueta. Utilice la dosis alta. Aplique en áreas huecas y zonas de madera dañada, en espacios entre elementos de madera, o entre la madera y los cimientos. Localice las zonas con madera dañada usando marcadores visuales tales como pellets de excretas o madera carcomida; puede también tocar la madera para escuchar el sonido de zonas que han sido dañadas o afectadas. Método de inyección: Realice perforaciones pequeñas utilizando taladro con broca de 1/8 a 1/16 de pulgada en las partes de la madera en las que haya encontrado infestación; asegúrese que el agujero solamente llegue hasta la profundidad de la zona carcomida, sin perforar totalmente la madera; es posible que tenga que hacer perforaciones a ambos lados de piezas grandes de madera para lograr un tratamiento adecuado.

DEMAND® DUO

Syngenta Agro, S.A. de C.V. / Home Care, Lawn & Garden
San Lorenzo 1009 Piso 1°, Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Atención general al cliente: carlos.de_alba@syngenta.com; teresa.ambriz@syngenta.com;
Teléfono conmutador: 01 55 91839100 www.syngenta.com.mx ver: Productos Profesionales

Plagas de la madera	Dada la complejidad de las galerías, se recomienda realizar monitoreos. Si a 4 semanas o más del tratamiento se observa actividad de la plaga, aplique de nuevo abriendo agujeros nuevos en posiciones intermedias respecto de los que abrió para el tratamiento original. La madera también puede ser asperjada o tratada con aplicación a brocha para tratamientos preventivos.
Avispas	Realice aplicaciones líquidas focalizadas a los termiteros a baja presión. Mezcla con espuma : aplqiue a la entrada del termitero y hasta saturarlo. Trate los termitores al anochecer y utilice equipo de protección contra picaduras de insectos. Utlice dosis alta.
Mosquitos	Realice tratamientos perimetrales en superficies que sirven de reposo a los mosquitos, y al vegetación perimetral de las instalaciones que no tenga floración. Puede utilizarse también bajo volumen dirigido a muros y vegetación, pero cuando tenga viento en calma y siempre y cuando no existan criaderos de abejas cercanos.

Una vez concluida la aplicación, lave con mezcla de agua y jabón líquido equipo y boquillas, enjuague perfectamente con agua limpia.

Tiempo de reentrada a las zonas urbanas tratadas:
Inmediatamente que seca la aplicación; sin embargo se recomienda un mínimo 30 minutos después de la aplicación en áreas interiores, especialmente en escuelas, guarderías y hospitales.

Amplio margen de seguridad toxicológica, biodegradable sin olores desagradables ni manchas.

Emergencias SINTOX/ PROCCYT: Servicio las 24 horas de los 365 días del año.
Área Metropolitana: 01 (55) 55 98 66 59 y 01 (55) 56 11 26 34; LADA Sin Costo 01 800 009 28 00. Síntomas de intoxicación por uso inadecuado del producto: No se conocen casos de intoxicación accidental. Si fue ingerido en cantidad abundante podrían presentarse naúseas, diarrea. En caso de contacto con la piel de la cara, las personas con susceptibilidad a piretroides pueden manifestar ligera comezón, ardor, ligero adormecimiento (sensación subjetiva facial), sensaciones transitorias que cesan generalmente en un máximo de 24 hrs. Preventivamente, utilice del equipo correcto de protección personal para aplicación de plaguicidas y báñese después de aplicar piretroides. En caso de intoxicación en animales, consulte inmediatamente al Médico Veterinario. Antídoto y tratamiento específico: No existe antídoto para piretroides ni para nicotidoides, administre tratamiento sintomático. En caso de convulsiones, administre terapia con anticonvulsivos.

Contraindicaciones: No mezcle con solventes o aceite. El contacto con substancias de reacción alcalina puede inactivar el producto. Verifique siempre la calidad del agua a utilizar.

Realice el triple lavado de los envases vacíos, perfórelos y confínelos para su disposición final de acuerdo a la normatividad vigente.

5986

ORION DEL ORIENTE
SANPLASS

K4 GEL INSECTICIDA.

Gel Insecticida K4 es la nueva alternativa eficaz en la lucha contra cucarachas y hormigas.
Su presentación en gel lo hace fácil de aplicar, listo para usar, sin olores molestos ni desperdicio de producto. No mancha. Se puede usar en cualquier momento sin necesidad de mover máquinas y muebles. Se aplica en pequeñas gotas en los lugares más frecuentados por las cucarachas y hormigas.

Gel Insecticida K4
Está diseñado y autorizado para uso doméstico, es decir se puede usar en hogares, restaurantes, hospitales, industrias de alimentos, aeronaves, embarcaciones etc.
Debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

Información técnica:
Contiene Fipronil una materia activa de la familia de los Fenilpirazoles. La molécula provoca una modificación en la transmisión de estímulos al sistema nervioso de las cucarachas y hormigas, lo que produce una parálisis nerviosa. Su mecanismo de acción distinto al de los organofosforados, carbamatos y piretroides permite controlar insectos resistentes a tales insecticidas.
Su tecnología de formulación le proporciona una acción retardada, que no permite que el insecto identifique el origen de su intoxicación.
Las cucarachas son insectos omnívoros, al consumir sus propios excrementos trasmiten el producto, logrando rápidos resultados.

Las hormigas domésticas frecuentan sin distinción los basureros, baños, almacenes, cocinas, dormitorios por lo que en sus patas quedan adheridos gérmenes que transmiten enfermedades.

Beneficios:
-Efectividad en todo tipo de cucarachas y hormigas.
-Rápida acción la mortalidad se presenta desde el primer día.
-Alta apetencia, tiene un alto poder de atracción incluso en presencia de otros alimentos externos.
-Una vez aplicado la estabilidad y eficacia se mantienen por largos periodos de tiempo
-No mancha y no tiene olor

Composición
Fipronil.....0,5%
Excipientes c.s.p..... 100%

Licencias
Registro Sanitario No: INVIMA 2011V-0005048

Min Protección MP-13971-2007
Toxicología
Grado Toxicológico III Moderadamente Tóxico
Elaborado por **Laboratorios Larssen**, Distribuido por **Pharmavet Laboratorios.**



Teléfono: 6425971
Celular: 3214390919
Calle 53 N° 13-13 Candiles
Bucaramanga-Santander
Colombia

5984

Pegantes

Supertramp®
NO TÓXICO
Pegante atrapamoscas
Líquido

Está elaborado a base de resinas naturales, no contiene feromonas, sus atrayentes son de forma física natural.

Es un producto excelente para el control de insectos voladores y rastreros en cultivos e instalaciones, plantaciones, invernaderos, establos, hatos lecheros, pesebreras, bodegas, empresas y demás zonas que tenga infestación de plagas como mosca común, zancudos, chinche, polilla, y demás.



Por ser un producto natural, no es toxico, no es contaminante, y no deja residuos en los productos finales como frutos y lácteos.

Es la forma de control más eficiente sin utilizar insecticidas químicos y demás productos que afectan el medio ambiente; y es asi de esta manera como Inalmet cumple con el planeta, dando a la agricultura y ganadería limpia productos 100% naturales.

Este producto es resistente a la intemperie contra el agua y el sol por periodo de tiempo entre 2 y 4 mese, su efecto se ve afectado por grandes capas de polvo. Si esto sucede aplicar una nueva capa de producto.

Galón Especial para grandes plantaciones y hatos extensos.

5988

KLERAT PELLET

COMPOSICIÓN

Brodifacoum CAS 56-073-10-0..... 0,05 g / kg
Bitrex*..... 0,01 g / kg
Derivados de cereales c.s.p..... 1000 g
* Benzoato de denatonium.

Grupo químico: Hidroxicumarina.
Clase Toxicológica OMS: IV (Cuidado) Producto de Banda Verde.
Condición de Venta: General - Uso Doméstico.

DESCRIPCIÓN

KLERAT® es un poderoso y atractivo raticida anticoagulante de segunda generación que controla eficazmente guarenes, ratas del tejado y lauchas.
KLERAT® controla a los roedores con la primera dosis que ingieren, equivalente a 1,3 g en Ratas y 0,2 g en Lauchas y no produce rechazo al cebo, ya que la muerte de los roedores ocurre **a partir del tercer día de la primera ingesta.**
KLERAT® contiene Bitrex®, amargante que previene la ingestión humana accidental, aumentando la seguridad en su uso y **no siendo detectado por los roedores.**

RECOMENDACIONES DE USO

KLERAT® Pellet es un raticida listo para usar (cebo), especialmente indicado para el control de roedores en casas, bodegas, industrias, planteles animales y otros.

- Aplicar **KLERAT®** Pellet tan pronto se observen las primeras señas de los roedores (fecas, huellas, roeduras, etc.).
- En caso de nuevos roedores repita la aplicación a los 7 ó 14 días.
- Para prevenir una nueva infestación se recomienda mantener algunos puntos de cebo permanentes (puntos críticos).

El siguiente cuadro de recomendaciones debe ser considerado como una guía general.

ROEDOR	INFESTACIÓN	
	ALTA	BAJA
Ratas y Guarenes	1 a 2 bolsitas cada 5 metros	1 bolsita cada 10 metros
Ratones y Lauchas	1 bolsita cada 3 metros	1 bolsita cada 6 metros

Nota: Las bolsitas de **KLERAT® Pellet** pueden ser usadas sin necesidad de abrirlas, ya que los roedores tienen la capacidad de roerlas.

- Si la infestación es alta utilice distancia menor de ubicación señalada en el cuadro anterior.
- Colocar **KLERAT® Pellet** donde los roedores circulen, viven o alimentan.
- Complemente el uso de **KLERAT®** con una correcta limpieza y aseo del lugar.
- Para ambientes y lugares húmedos prefiera **KLERAT® Bloques Parafinados.**

LISTO PARA USAR EN INTERIOR Y/O LUGARES SECOS

Código de Barra:

5990

RATICIDA

KLERAT
PELLET

Contiene Bitrex

Elimina Ratas y Ratones



Contenido Neto:
50G, 500G, 5k

Listo para Usar

PRODUCTO DE BANDA VERDE
Cuidado

S991



Mantener fuera
del alcance de los niños y mascotas

LEA ATENTAMENTE LA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Antes de abrir el envase, leer toda la etiqueta.
- Conservar **KLERAT®** en su envase original.
- Usar guantes para su manipulación.
- No comer, beber ni fumar durante la aplicación.
- Eliminar o enterrar los roedores muertos y eliminar el cebo no consumido.
- Lavarse con agua y jabón después de la aplicación.
- Mantener fuera del alcance de los niños, animales, aves y/o personas no responsables.
- No almacenar junto con alimentos.
- En caso de intoxicación acuda a un médico.

PRIMEROS AUXILIOS

- En caso de ingestión, **NO** provocar el vómito y trasladar inmediatamente a la persona con este envase a un Centro Médico o llamar al Centro Toxicológico **CITUC al fono: (2) 635 3800** , las 24 horas.
- Mantener al afectado abrigado y en reposo. Si el afectado está inconsciente, no administrar nada por boca y mantenerlo acostado de lado.

ANTÍDOTO

- Monitoreo de Tiempo de Protrombina (TP) a las 24, 48 y 72 horas. En caso de elevación de Tiempo Protrombina, administrar **Vitamina K1 (Fitomenadiona oral o inyectable). Adultos 40 mg x día y Niños menores de 12 años 20 mg x día, ambos en varias dosis.**

En caso de INTOXICACION, llamar a:

- **Convenio CITUC/ AFIPA (atención las 24 horas): (2) 635 3800**
- **Syngenta S.A. (horario de oficina): (2) 941 0100**

EN CASO DE INTOXICACIÓN, MOSTRAR LA ETIQUETA, EL FOLLETO O EL ENVASE AL PERSONAL DE SALUD.

Fabricado por: Server Química Ltda., Av. Norberto de Carvalho 1473, Ciudad de Vera Cruz, Sao Paulo, Brasil.
Importado y Distribuido por: Syngenta S.A.
Av. Isidora Goyenechea 2800 of 3701 - Las Condes, Teléfono: (2) 941 0100, Santiago - Chile
Registro ISP Nº: P-654/23

®: Marca registrada de una compañía del grupo Syngenta.
Bitrex® es marca registrada de Mac-Farland Smith, Inglaterra.

Consultas Fono: 22 941 0100 o soluciones.profesionales@syngenta.com

LEA TODA LA ETIQUETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Lote N°:
Fecha de Fabricación:
Fecha de Vencimiento: 24 meses desde la fecha de elaboración



FICHA TECNICA
RACUMIN POLVO.

Formulación: Polvo
Registro Sanitario RGSP – 253-2005. INVIMA No. 2007V-0004312
CATEGORIA TOXICOLOGICA I
EXTREMADAMENTE TOXICO
PELIGRO VENENO.





1. INFORMACION GENERAL

El rodenticida **Racumin® Polvo**, cuyo ingrediente activo es Coumatetralyl, deriva del grupo de los raticidas hidroxicumarínicos, de primera generación, los cuales producen hemorragias internas que provocan la muerte a todo tipo de roedores plaga.

La muerte se produce de 3 a 6 días después de la ingestión del producto.

Racumin® Polvo no tiene olor ni sabor, por estas propiedades y su alta concentración es ideal para la elaboración de cebos y para utilizar en sitios donde se requiere de preparaciones especiales o variar la composición del cebo utilizado, para aumentar su aceptación y efectividad.

2. INGREDIENTE ACTIVO

COUMATETRALYL.

Gramos de Ingrediente activo/kilo: 7,5 g.
Concentración de i.a: 0.75%

Aditivos c.s.p. 100%

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

Racumin® Polvo tiene una poderosa actividad antivitamínica K, lo cual impide la reducción del epóxido de vitamina K en la vitamina K reducida.

Como resultado de lo anterior, los factores de coagulación dependientes de la vitamina K ya no son activados, lo cual resulta en una disminución de la protrombina. La coagulación sanguínea deja de funcionar normalmente, lo que conduce a una hemorragia interna y la muerte.

Diversas pruebas farmacológicas llevadas a cabo in vitro e in vivo demuestran que el coumatetralyl:

- No produce efectos sobre el sistema nervioso central ni sobre el sistema cardiovascular
- No presenta actividad antiespasmódica, analgésica, anti-inflamatoria o antiácida gástrica.

De tal manera queda confirmado que únicamente posee una actividad antivitamínica K.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

Presentación: Sobre de 50 gramos:

Racumin® Polvo se esparce directamente en los caminos y bocas de las cuevas de los roedores, para que se adhiera a su cuerpo siendo ingerido al asearse. Para aplicar Racumin® Polvo se recomienda utilizar guantes. Como cebo mezcle una parte de Racumin® Polvo con 15 partes de comida en buen estado; puede ser harina de maíz o trigo, carne o pescado. Coloque pequeñas cantidades por los lugares donde se presentan las ratas. Reponga diariamente los cebos consumidos. Las ratas mueren a los 3-5 días después de haber ingerido el cebo. Deseche en forma segura los cebos no consumidores por los roedores.

Presentación Kilo:

Racumin® Polvo está indicado para el control de roedores, ratas (*Ratus norvegicus, Rattus rattus*) y ratones (*Mus musculus*) en edificaciones, instalaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósitos de basuras, etc.

Racumin® Polvo, se puede aplicar en forma de capa no deamasiado delgada en los escondrijos, madrigueras y lugares frecuentados por las ratas, para que se adhiera a su cuerpo, siendo ingerido al asearse. La capa se ha de revisar continuamente y renovar si fuese necesario.

Preparación de cebos tóxicos:
Mezcla de 90% de harina de uno o varios cereales (arroz, avena, maíz, sorgo, trigo), 5% de edulcorante (melaza, azúcar) y 5% de Racumin® Polvo.

Racumin® Polvo no tiene olor ni sabor y por su alta concentración de Coumatetralyl puede utilizarse en la preparación de cebos, mezclándolo en la proporción de 1:9 con cereales triturados o también con tomate, banano, plátano maduro, así como también con todos los productos alimenticios preferidos por los roedores de la localidad donde se realice el control. El grado de trituración y el buen estado de los cebos influyen esencialmente en la aceptación de los mismos

Se coloca cantidades suficientes del cebo preservadas de la lluvia, en lugares frecuentados por los roedores. En el caso de las ratas se recomienda colocar

unos 150 gramos por comedero, eventualmente en cajas, cajones de madera, tubos de plástico o guadua, etc.

Para el control de ratones caseros bastan generalmente 10 gramos del cebo preparado por comedero. Por el pequeño radio de acción de los ratones, conviene que la distancia entre los comederos no sea mayor de 5 metros y en infestaciones fuertes debería ser de 1 a 2 metros. El cebo consumido debe completarse continuamente y debe cambiarse totalmente cada 8 días.
La Distribución puede hacerse en bolsas de plástico o de papel que contengan de 10 a 20 gramos de cebo, cada bolsa.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto)

Para el control de *Rattus norvegicus*, *Rattus rattus* y *Mus musculus*, roedores-plaga de viviendas, establecimientos especiales, bodegas de almacenamiento de granos y subproductos agropecuarios.

Racumin® Polvo se puede usar de dos formas:

- Preparación de Cebos.
- Espolvoreo

PREPARACIONES DE CEBOS:

Mezcle 100g **Racumin® Polvo** con 900g de alimento.

Es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones en la preparación de los cebos:

- Buen estado de la materia prima a utilizar en la preparación
- Triturar los granos o cereales utilizados en una forma que permitan el mezclado homogéneo del cebo.
- El equipo o utensilios utilizados en la preparación y mezcla de los cebos no deben tener olores que lo contaminen o lo afecten, porque se reduce su aceptación por los roedores.

- Evitar el manejo directo del mezclado y la preparación final con las manos pues las ratas olfatean el olor del humano.
- No almacenar el cebo preparado junto con insecticidas u otros productos similares que puedan darle malos olores.
- Preparar la cantidad necesaria para una aplicación, no almacenar los cebos por tiempo prolongado. Los cebos frescos en buen estado tienen mayor aceptación por los roedores.
- La mezcla debe hacerse lo más homogénea posible. Se sugieren las siguientes sustancias: Carnes, tocino, pescado, harina de maíz y sorgo, arroz, avena descascarada o machacada, alimento para aves, tomate, banano, plátano maduro.

Tres ejemplos de cebos a base de **Racumin® Polvo**

CANTIDAD GRAMOS	CEBO A UTILIZAR
600 200 50 50 100	Harina de maíz amarillo Avena machacada Azúcar Aceite de maíz **Racumin® polvo**
450 400 50 100	Maíz amarillo Harina de trigo Azúcar **Racumin® polvo**
850 50 100	Alimento para aves Azúcar **Racumin® polvo**

Las anteriores mezclas dan un total de 1 kilo de cebo. Para preparar mayores o menores cantidades se deben tener en cuenta las mismas proporciones de los elementos en el preparado. En los cebos que se quiere adicionar aceite puede utilizarse también el de coco, palma o maní.

En los cebos donde se utilicen las frutas como alimento, a un banano o plátano pequeño se coloca por encima unos 5 g de **Racumin® Polvo**, es conveniente macerar un poco la fruta y colocarla con el **Racumin® Polvo** en el comedero.

ESPOLVOREO:

Racumin® Polvo se puede esparcir sobre superficies que frecuentan los roedores como entrada a las guaridas, sendas de tránsito o aplicado con una máquina de espolvoreo directamente a la madriguera. El polvo se adhiere a las patas y cuerpo del animal, lo que asegura la intoxicación por vía digestiva,

debido a que el roedor tiene la costumbre de lamerse. La capa de **Racumin® Polvo** debe revisarse y renovarse en caso necesario.

6. BENEFICIOS

- **Racumin® Polvo** ofrece excelente control de roedores por la alta concentración de su ingrediente activo.
- **Racumin® Polvo** presenta buena flexibilidad en el uso por su formulación en polvo.
- **Racumin® Polvo** presenta ingestión garantizada por el hábito del roedor de lamerse constantemente.
- **Racumin® Polvo** al ser aplicado no genera rechazo a los roedores por no tener OLOR ni SABOR en su formulación.

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, que dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.

Se deben cumplir los siguientes principios generales, de acuerdo siempre a las normas locales:

- Usar siempre recipientes de tamaño manejable.
- Eliminar siempre los residuos cuando surjan. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
- En lo posible, se debe calcular cuidadosamente la cantidad correcta de plaguicida que se precisa para el trabajo de un área específica o del día.
- Consultar la etiqueta del producto para conocer las instrucciones específicas.
- En caso de existir dudas, solicitar asesoría de las autoridades locales.
- Vestir siempre ropa protectora adecuada cuando se eliminen los residuos.
- No eliminar nunca los residuos de plaguicidas de modo que se pueda poner en peligro a personas, animales domésticos, fauna silvestre, alimentos almacenados o fuentes de agua.
- Nunca deshacerse de los plaguicidas indiscriminadamente.
- Preguntar al proveedor si puede aceptarlo para su destrucción.
- Si no puede, preguntar si existe un incinerador AUTORIZADO disponible, donde se puedan eliminar los plaguicidas sin riesgo, quemándolos a altas temperaturas.
- Para grandes cantidades, consulte a las autoridades locales.

LOS ENVASES Y EMBALAJES DE PLAGUICIDAS NUNCA DEBEN SER UTILIZADOS PARA CONTENER AGUA O ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO O DE ANIMALES.

DESTRUCCION DE ENVASES

Se deben vaciar totalmente los envases y los embalajes antes de su destrucción. Luego deben ser agujereados para hacerlos inservibles.
Se deben escurrir los líquidos de los bidones, latas y botellas, invirtiéndolos sobre los depósitos mezcladores o tanques pulverizadores, permitiendo que escurran durante 30 segundos después que el líquido haya salido. Cada envase debe ser enjuagado tres veces añadiendo agua, hasta la cuarta parte de su volumen, cerrándolo, agitándolo y escurriendo el agua de enjuagar dentro del tanque mezclador o pulverizador, poniendo cuidado en no salpicar. Cuando se dispone de chorros de agua a presión, se deben usar para reemplazar los tres lavados. Los envases deben ser agujereados después de escurrirlos, para hacerlos inservibles.

El método más seguro para el medio ambiente, utilizable para la destrucción de materiales de embalaje combustibles como el papel, cartón o plástico, es quemándolos en un incinerador AUTORIZADO. Sin embargo, el papel limpio, el cartonaje externo y los envases de plástico (excepto PVC) limpios y enjuagados, se deben quemar en un sitio aislado, siempre que la ley local lo permita. Para mayor información de los programas de recolección de envases, consultar en la dirección campolimpiocolombia@andi.com.co

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Nocivo si es ingerido
- No debe transportarse ni almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Evitar el contacto con la piel.
- Manipular con cuidado el rodenticida, evitando la generación de partículas al ambiente.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lavarse las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.
- Las personas encargadas de la aplicación deben usar casco, protección de la cara y cuello, protección nasal y ocular, botas y guantes de goma. La camisa debe ser de manga larga.
- No se debe aplicar donde haya productos alimenticios o utensilios de cocina, o donde se envasan productos alimenticios.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- No arrojar residuos a los ríos. Recoger los roedores muertos y enterrarlos en hoyos profundos.
- Estructurar en las unidades operativas el programa integral de salud ocupacional con sus componentes de medicina, higiene y seguridad industrial, conforme a lo dispuesto por la ley.

MANEJO DE INTOXICACIONES

- En caso de intoxicación del operario llame al médico inmediatamente o lleve el paciente al médico y muéstrele la etiqueta.
- Si el paciente está consciente, provoque el vómito.
- El paciente no debe ingerir alimento o bebida alguna.
- Si cae a los ojos, enjuáguelos con agua pura durante 10 a 15 minutos.
- En caso de contaminación sobre la piel, lave con abundante agua y jabón.

GUIA PARA EL MEDICO

- La Vitamina K es el tratamiento específico.
- Previa medición del tiempo de protrombina y valoración clínica del paciente, se decide la aplicación de vitamina K, 20 mg I.V. lento, 5 mg por minuto. Se debe valorar nuevamente el PT en 3 horas y repetir la dosis de vitamina K,