

Red: ene. 19, 2023, 10:29:19 a.m. GMT-5
Local: ene. 19, 2023, 10:29:19 a.m. GMT-5



23/02/2023, 9:42:08 a. m.





21/02/2023, 3:38:27 p.m.
Calle 31 Sur 13A-1-13A-87
Bogotá
Colombia



21/02/2023, 3:38:33 p.m.
Calle 31 Sur 13A-1-13A-87
Bogotá
Colombia



21/02/2023, 3:38:30 p.m.
Calle 31 Sur 13A-1-13A-87
Bogotá
Colombia



23/02/2023, 9:46:19 a. m.



23/02/2023, 9:46:35 a.m.



23/02/2023, 9:42:45 a. m.





INFORME CUALITATIVO Y CUNATITATIVO Recibidos x

union temporal <uniontemporaladultomayorsis@gmail.com>
para Carolina, tatiana, Natalia ▾

25 mar 2023, 20:46 ☆ ↶ ⋮

Cordial saludo Dr Carolina Ramirez,

Cumpliendo con los lineamientos del anexo técnico, me permito allegar informe cualitativo y cuantitativo del mes de MARZO para los fines pertinentes.

Quedo atento a sus indicaciones.

Atentamente,

UNIÓN TEMPORAL ADULTO MAYOR SIS

Un archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Bogotá D.C. 2023

Tabla de contenido

1.	Introducción	4
2.	Propósito	4
3.	Alcance	4
4.	Implementación.....	5
5.	Normograma.....	5
6.	Plan de saneamiento <i>INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S</i>	6
7.	INFORMACIÓN GENERAL	9
8.	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	10
8.2.	OBJETIVO GENERAL.....	10
8.3.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	10
8.4.	Definiciones.....	11
8.5.	MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES	16
8.5.1	Métodos de higienización.....	17
8.5.1.1	Actividades para la limpieza y desinfección	17
8.5.2	Métodos de limpieza.....	17
8.5.2	Agentes de limpieza o limpiadores.....	19
2.5.2.	Técnicas de aseo para pisos.....	19
3.5.3.	Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección	19
4.5.4.	Desinfección.....	20
5.5.5.	Clases de desinfectantes.....	20
6.5.6.	Técnica de desinfección por sustancia química.....	20
7.5.7.	Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante	21
	Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)	21
8.5.8.	Implementos mínimos para utilizar los procesos de limpieza y desinfección	22
9.5.9.	Manejo de productos químicos dentro de los procesos de fabricación	22
	Lavado de Manos.....	23
10.5.10.	Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios	24
	Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.	25
11.5.11.	Guía para limpieza y desinfección	26
	Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección	27
12.5.12.	HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	35
9.5.14.1.	Jabones Y Detergentes.....	35
9.5.14.2.	Desinfectantes	35
9.5.14.3.	Blanqueadores y desengrasante.	35
9.5.14.4.	Productos lava loza.....	35
9.5.14.5.	Limpiadores.....	35
9.5.14.6.	Ambientadores	36
9.5.14.7.	Ceras siliconas sellantes.....	36
8.6.	PLAN DE CONTINGENCIA	36

8.7.	JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.	36
1.	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS	37
1.1.	INTRODUCCIÓN	37
1.2.	OBJETIVO GENERAL.....	37
8.8.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	37
8.9.	DEFINICIONES	37
1..	MARCO TEÓRICO	41
	Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas	41
1..	PUNTO ECOLÓGICO.....	40
1.9.1.	ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA	41
1...	DISPOSICIÓN FINAL.	41
1..	ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	41
2..	AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	42
1.	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	42
1.1.	INTRODUCCIÓN	42
8.10.	OBJETIVO GENERAL.....	43
8.11.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	43
1..	ALCANCE	43
8.12.	DEFINICIONES	44
1..	GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA	45
1.12.1.	SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.....	45
2.12.2.	TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.....	45
1...	ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS.	45
1...	GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA.....	46
1...	MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS	46
2...	PLAN DE CONTINGENCIA	46
9.	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....	47
9.1.	INTRODUCCIÓN	47
	OBJETIVO GENERAL	47
9.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	47
9.3.	DEFINICIONES	48
9.4.	MARCO TEÓRICO	49
9.5.	MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.....	49
1.5.1.	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:	49
1...	MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS.....	50
1..	MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.	50
1.	FORMATOS ANEXOS PARA EL MONITOREO – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	50

1. Introducción

INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S se encuentra ubicada en la ciudad de Bogotá; produce y comercializa snack de chicharrón a partir de la piel de cerdo deshidratada, mediante actividades, procedimientos y acciones debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde procesa transforma la materia prima hasta la obtención de un producto final.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S** elaboró el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada fase de la operación de acuerdo a sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el proceso de fabricación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal involucrado.

2. Propósito

Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la Entidad y sus unidades Operativas. Adicionalmente se tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo mediante la fabricación y transformación hasta el empaque final del producto por parte de la empresa.

3. Alcance

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas de la empresa **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S**, libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

El alcance de este documento aplica para las unidades operativas de operación directa y en asociación. En el caso de las unidades operativas en asociación se estipulará la adopción del presente plan de saneamiento de acuerdo con las obligaciones contractuales establecidas por la entidad.

4. Implementación

INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S implementará el presente plan de saneamiento conforme a las disposiciones legales y las recomendaciones presentadas por la secretaria de salud de Bogotá, su alcance estará delimitado en todas sus instalaciones físicas incluyendo al personal operativo.

5. Normograma

A continuación, se hace referencia a la base legal (leyes, decretos, resoluciones y normas) que hace parte integral para el desarrollo del presente plan de saneamiento.

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	Código Sanitario
Ley 373 de 1997	Ahorro y uso eficiente del agua.
Ley 1450 de 2011	Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018

Decretos agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.	Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.

Resoluciones, acuerdos, directivas y circulares de agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta.	Directiva 009 de 2006	Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.
Resolución 3957 del 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.	Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.
Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.		

Norma técnica colombiana

NORMA	TEMA
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

6. Plan de saneamiento **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S**

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los

procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

- a) Programa de limpieza y desinfección.
- b) Programa de desechos sólidos.
- c) Programa de control de plagas.
- d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Para cada uno de los programas se estableció el siguiente contenido:

Introducción: tiene como propósito describir el contenido de este, se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.

Objetivo general: definir de forma clara el resultado esperado al realizar los procesos establecidos en cada programa.

Objetivos específicos: establecer las actividades a realizar en cada uno de los programas que integran el plan de saneamiento.

Alcance: establecer el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procesos de los programas que constituyen el plan de saneamiento.

Definiciones: lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado a la unidad operativa.

Métodos, actividades, guías y/o acciones: presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el plan de saneamiento; en este se encuentra registrada la información básica referente a cada uno de los programas del plan de saneamiento y permite conocer el funcionamiento interno que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Capacitación y sensibilización: establece las actividades anuales mínimas para las jornadas de fortalecimiento técnico al personal responsable de la unidad operativa y las actividades de capacitación al personal manipulador del servicio de alimentación, entrega de alimentos y personal de aseo de la unidad operativa para su implementación.

El documento contiene una introducción general en donde se describan aspectos relacionados con la unidad operativa como ubicación, año de apertura, y descripción de cada una de las áreas.

Responsable

La Dirección será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Guía plan de saneamiento con las áreas responsables.

A continuación, se referencian las áreas responsables de la socialización del documento Guía plan de saneamiento al personal de las unidades operativas de operación Subdirecciones locales de cada uno de los programas que lo conforman:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Coordinador de Producción y Coordinador de Calidad
Desechos sólidos	Coordinador de Calidad
Control de plagas	Coordinador de Calidad
Abastecimiento o suministro de agua potable	Área Administrativa

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Coordinador de Calidad
Desechos sólidos	Coordinador de Calidad
Control de plagas	Coordinador de Calidad
Abastecimiento o suministro de agua potable	Referente administrativo

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o de la junta directiva de la empresa.

El documento implementado del plan de saneamiento de las unidades operativas y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en la empresa.

7. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general *INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO´S.*

Nombre del restaurante	<i>INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO´S.</i>
Coordinador / Responsable de la empresa	Norma Bravo
Tipo de operación:	<i>INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO´S.</i> Obtención de chicharrón a partir de la piel de cerdo previamente deshidratada.
Dirección	Calle 39 sur # 27 – 53 Barrio Inglés.
Teléfono	+57 3115118309
Localidad	Bogotá D.C.
Empresa y/o responsable de aseo	No aplica
Empresa y/o responsable de producción	No aplica
Número de funcionarios	5
Número de personal de servicios Manipulación de Alimentos y Aseo	12
Total personas en la Unidad Operativa	17

8. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

8.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S** se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades transmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redundará en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la planta de **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S** y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

8.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S** todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

8.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal en la operación sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio.
- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la unidad operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

8.4. Definiciones

- **Agentes desinfectantes:** son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.
- **Alimento:** todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.¹
- **Amonio cuaternario:** los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.
- **Bacteria:** microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades².son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarias cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).
- **Biguanidas poliméricas:** agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.³
- **Brote:** la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo.⁴
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

¹ Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

² Tomado de: <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=bacteria>

³ <http://www.bioquimat.com/producto/desinfectante-y-sanitizante-con-base-en-biguanida/>

⁴ Tomado de: <http://www.isciii.es/ISCIII/es/contenidos/fd-servicios-cientifico-tecnicos/fd-vigilancias-alertas/fd-brotes/fd-procedimientos/definicion-brote.shtml>

- **Cloro y sus derivados:** es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.
- **Concepto sanitario:** es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada⁵.
- **Contaminación:** es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.
- **Contaminación cruzada:** es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.
- **Contaminación física:** consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)
- **Contaminación química:** puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.
- **Contaminación biológica:** es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
- **Desinfección:** es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.⁶

⁵ Ibid.

⁶ Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

- **Desinfectante:** agente químico que disminuye la carga microbiana.
- **Detergente:** sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
- **Enjuague:** es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.
- **Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad:** es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.
- **Guía:** instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.
- **Haragán:** goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).
- **Higienización:** es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.
- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.⁷
- **Infección:** es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas.

Las infecciones pueden deberse

a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas⁸.

⁷ Adaptado de: Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETA- INS

⁸ Dr. Jorge Antonio Amézquita Landeros, Dr. José Luis Jiménez Corona (29-ago-2011). «Capítulo8: Infección en cirugía». En Dr.

- **Inocuidad de los alimentos:** es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.⁹
- **Limpieza:** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.¹⁰
- **Medidor:** recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones.
- **Microorganismo:** también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cenóticos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares¹¹.
- **pH:** el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.² La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.¹²
- **Producto químico:** es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.
- **Proveedor:** son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.
- **Registro sanitario:** es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.¹³

Registro sanitario (productos de aseo): es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expendir un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

Jesús Tápia Jurado; Dr. Abel Archundia García; Dr. Wulfrano Antonio Reyes Arellano. *Introducción a la cirugía*. México: McGraw- Hill (publicado el 20-sep-2011). pp. 119-134. ISBN 978-607-02-2469-0.

⁹ Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

¹⁰ Ibid.

¹¹ Tomado de: <https://www.ecured.cu/Microorganismo>

¹² López, Raymond Chang, Kenneth A. Goldsby ; revisión técnica, Rodolfo Álvarez Manzo, Silvia Ponce (2013). *Química* (11a. ed. edición). México; Madrid [etc.]: MacGraw-Hill. ISBN 978-607-15-0928-4.

¹³ Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018.

- **Seguridad:** es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.
- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales odeterioro del ambiente.¹⁴
- **Taller:** Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.¹⁵
- **Toxicidad:** Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.¹⁶
- **Trampa de grasa:** es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público.¹⁷ es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

8.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S** para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de operación en la planta de procesamiento.

¹⁴ Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

¹⁵ Tomado de:

http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/NESTOR%20BRAVO/Segunda%20Sesion/Concepto_taller.pdf

¹⁶ Tomado de: <http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo1/33.pdf>

¹⁷ tomado de: <http://hidroplayas.gob.ec/leydetransparencia/trampasdegrasa.pdf>

8.5.1 Métodos de higienización

- **Cepillado:** se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminarla suciedad, según el tipo de superficie.
- **Aspersión:** se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- **Inmersión:** puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- **Directa:** generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

8.5.1.1 Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.
-

8.5.2 Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.

- **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

- **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

8.5.3 Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

8.5.4 Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapeo en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

8.5.5 Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica

- Temperatura del agua
- Humedad
- pH
- Duración de la acción germicida

8.5.6 Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

8.5.7 Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

8.5.8 Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- **Inactividad debida a la suciedad:** la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- **Temperatura de la solución:** por lo general, cuanto más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- **Tiempo:** todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- **Dilución:** la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- **Estabilidad:** la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones

diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

8.5.9 Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

	INSTRUCTIVO PARA LA PREPARACION DE SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			Versión: 03	
				Fecha: enero de 2023	
PRODUCTO	USOS	CONCENTRACION	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE PRODUCTO	TIEMPO DE ACCION
SANI-CHLOR 10 HIPOCLORITO DE SODIO AL 10 %	DESINFECCION DE SUPERFICIES	100 ppm	1 L	1 ml	10 MINUTOS
	DESINFECCION DE AMBIENTE	200 ppm	1 L	2 ml	
	DESINFECCION DE BAÑOS	400 ppm	1 L	4 ml	

	DESINFECCION DE TANQUE DE AGUA	1000 ppm	1 L	10 ml	
--	---	----------	-----	-------	--

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcón. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

Nota 2: Cuando se efectuó el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifique el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-ensado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

Nota 3: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

Las ppm utilizadas para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 ppm
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo: 400ppm.

8.5.10 Implementos mínimos para utilizar los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

8.5.11 Manejo de productos químicos dentro de los procesos de fabricación

Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y

cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).

- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregarse al proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

Lavado de Manos

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:

¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



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



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

Fuente: OMS. 2017.

8.5.12 Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S realiza un inventario de todas las

instalaciones y equipos conforme a la información contenida en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, equipos y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado.

La aplicación del inventario de áreas y espacios es conjunta con un profesional en procesamiento de alimentos y calidad acorde con el área que corresponda y el responsable de la unidad operativa.

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS DE ALIMENTOS			
Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.			
Área	Instalaciones	equipos	Utensilios
Cuarto frio, cortado, precocción, cocción, empaque.		Cuarto frio	Canastillas, estibas
	Paredes		
	Pisos		Estantes
	Techo		
	Lámparas	Congelador	Canecas de cocina
	Puerta	Campana extractora	
	Ventanas	Báscula - gramera	
		Termómetros	
		Estufa	
		Trampa de grasas	
Salón comedor	Paredes	Mesas	Bandejas de plástico
	Pisos	Sillas	
	Techo		
Cuarto de secado	Pisos	Estantes	
	Paredes	Estibas	
	Techo	Báscula	Canastillas
	Ventanas		Estibas
Área	Instalaciones	Maquinaria, equipos o elementos	
	Paredes	Canecas, escobas, traperos.	
	Pisos		

	Techo
Baños	Lámparas
	Puertas
	Ventanas
	Sanitarios
	Lavamanos

A partir de los inventarios de las áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios se han desarrollado las guías de actuación para la correcta limpieza y desinfección de la unidad operativa.

8.5.13 Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en la planta **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S** aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

**Tabla No. 4 Guía de limpieza y
desinfección**

ÁREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	ITEM	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba- cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho de color verde	<p>Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo.</p> <p>Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.</p> <p>Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio.</p> <p>Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe).</p> <p>Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.</p> <p>Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.</p>	Personal de servicios generales, para la operación n, estará a cargo del personal de proceso.

ZONA DE EMPAQUE					
ÁREA	ITEM	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho de color amarillo	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho de color amarillo Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Utensilios	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho de color amarillo	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios. Enjague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.

ZONA DE PROCESO					
ÁREA	ITEM	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
Ollas de cocción	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra. Cepillo Detergente biodegradable	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de	Personal manipulador de alimentos.
			Balde Guantes de caucho de color amarillo Agua Desengrasante	seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color amarillo Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	

Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho de color amarillo	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies.	
ÁREA DE PROCESO					
ÁREA	ITEM	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho de color amarillo Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho de color amarillo Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Trampa de grasas	Limpieza	Semanalmente	Pala, cepillo, balde. Agua, detergente, desengrasante Elementos de	Si la trampa de grasa se encuentra ubicada dentro del área de alimentos, el procedimiento debe realizarse en horas donde no exista cruce con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y/o distribución	Trampa de grasa interna: personal manipulador de alimentos.

			Protección Personal – EPP	de los alimentos. Retire con la ayuda de una pala, los desechos y ubíquelos en bolsas plásticas color verde, cierre y deposite en los residuos orgánicos. Restriegue con abundante agua, toda el área de la trampa.	Trampa de grasa externa a la unidad operativa: personal designado por el Centro Integrarte.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Balde, Agua, Desinfectante, Elementos de Protección Personal	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor. Aplique solución desinfectante de manera directa. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuague para eliminar la solución desinfectante. La persona asignada para realizar el proceso debe contar con la dotación necesaria (Elementos de Protección Personal – EPP).	

BAÑOS					
AREA	ITEM	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
Baño Lavamanos Sanitarios Orinales	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho de color rojo Balde	Retirar los residuos de la papelería. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Personal de servicios generales.
	Desinfección.	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho de color rojo	Dosificar el desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	
Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho de color rojo, Balde	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar) Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.
	Desinfección.	2 veces en la semana (después del proceso de limpieza).	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor. Guantes de caucho de color rojo	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla.	

				Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho de color rojo	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Mensualmente (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho de color rojo, Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	
	Desinfección	Diaria cuando el servicio requiera (después del proceso de limpieza).	Balde Desinfectante Aspersor Agua Guantes de caucho del color rojo	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar de forma directa con la ayuda del aspersor sobre toda el área. Dejar actuar la solución desinfectante. Enjuagar con abundante agua. Se debe realizar desinfección después de cada proceso de lavado, cuando se requiera o cuando se termine la actividad, debido al riesgo de proliferación de bacterias o virus.	

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS					
ÁREA	ITEM	FRECUE NCIA	IMPLEMENTOS	GUÍA	RESPONSABLE
Archivo	Limpieza	Semanal	Bayetillas Tapabocas Guantes	<p><i>Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental.</i></p> <p>Con la bayetilla seca limpie las superficies de las carpetas o cajas que contiene la documentación.</p>	Personal de servicios generales

NOTA: Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación cruzada no se deben utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipos.

El horario de limpieza y desinfección debe planearse para evitar que se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra alimentos que represente un riesgo para los participantes.

En caso dado que la unidad operativa presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por Secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante. Las unidades operativas asociadas dentro del marco contractual deben asumir la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

8.5.14 HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

La Ficha Técnica de producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia.

La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo con lo dispuesto en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntarse de los productos químicos de aseo usados en la empresa **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S** las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA. Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

Blanqueadores y desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: Blanqueador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Limpiadores.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 6: limpiador(es) usados por la empresa de aseo,

operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Ambientadores

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 8: ambientador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Ceras siliconas sellantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 9: ceras, siliconas y sellantes usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

8.6 PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de las unidades operativas.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la unidad operativa, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida

8.7 JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se debe anexar a este modelo de plan de saneamiento el cronograma anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos y servicios generales elaborado por la empresa encargada del personal y el programa de sensibilización al personal de la unidad operativa elaborado por el responsable de la unidad operativa. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Se debe garantizar exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la Unidad Operativa, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

9. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

9.1 INTRODUCCIÓN

Este programa, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales podrían ser generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos para cada unidad operativa.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S**, mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

9.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos.
- Socializar a cada unidad operativa generadora de residuos, la gestión integral para la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los mismos.
- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en las unidades operativas de la Entidad.
- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

9.4 DEFINICIONES

Acción afirmativa: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos -UAESP, definido por el acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

Aceite Vegetal Usado – AVU: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto “Lípido” desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

Acuerdo de corresponsabilidad: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre organizaciones de recicladores y entidades públicas en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

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

Almacenamiento: acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

Almacenamiento temporal: es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente en la Unidad Operativa.

Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Encapsulamiento: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

Escombros: es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad operativa donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul).

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad Operativa por parte de un operador de aseo.

Generador o productor: funcionario, visitante o participante del servicio, que produce residuos sólidos en el desarrollo de sus actividades dentro de la Unidad Operativa.

Gestión integral de residuos sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

Grasas: se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

Parte interesada: es la persona natural o jurídica que se beneficia con la prestación de un servicio público, bien como propietario del inmueble en donde este se presta dicho servicio, o como receptor directo del servicio.

Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 ó 2.

Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

Recuperación: es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

Relleno sanitario: es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuos Hospitalarios y Similares: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

Referente Ambiental: personal de apoyo al área de gestión ambiental encargado de la implementación y seguimiento de planes, programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS.

Reutilización: es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

Servicio ordinario de aseo: es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad del prestador del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, transferencia, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.

Unidad de almacenamiento: es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

Vertimiento: cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

9.5 MARCO TEÓRICO

Para la correcta segregación de los residuos generados, todas las unidades operativas pertenecientes a la Entidad deben contar con contenedores suficientes, de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: gris y verde.

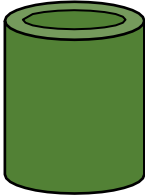
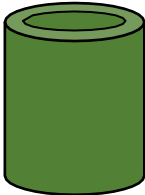
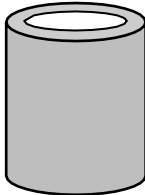
Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	Verde	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Descomide	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Cuarto de Almacenamiento	Verde	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Gris	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, plástico, cartón y revistas.
	Durakart Verde	Caneca hermética con ruedas y capacidad para transportar internamente los residuos generados en la Unidad Operativa.	Transporte interno de residuos sólidos
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente “funcionarios, contratistas y/o participantes de los servicios de la SDIS”, también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

9.6 PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, con tablero de información superior.

TIPO DE RESIDUOS	CONTENIDO BÁSICO	COLOR	ROTULACIÓN
<p>NO PELIGROSOS</p> <p>Reciclables-Aprovechables</p> <p>(Plástico Vidrio Metales)</p>	<p>Tarros de galletas (metal), tetrapack, vasos plásticos o de vidrio, botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), enlatados (atún, sardinas debidamente lavados), mezcladores (café), clips, marcadores, resaltadores, esferos, CD, cassette y diskette.</p> <p>Aclaración: los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar libres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.</p>	<p>VERDE</p> 	<p>PLÁSTICO, VIDRIO, METALES</p>
<p>NO PELIGROSOS</p> <p>Orgánicos y no Aprovechables (Sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico).</p>	<p>Papel aluminio, icopor (con restos de alimentos), residuos de barrido, madera, residuos sanitarios, residuos de café, papel carbón, papel satinado, papel impregnado (aceites, parafina), residuos de alimentos, residuos de poda, pañales (que no provengan de áreas de aislamiento y/o cuarentena y que no contengan trazas visibles de sangre), plásticos con residuos de pollo o carne.</p> <p>Aclaración: todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca verde.</p>	<p>VERDE</p> 	<p>Rotular con:</p> <p>ORGANICOS NO APROVECHABLES</p>
<p>NO PELIGROSOS</p> <p>Reciclables Aprovechables</p> <p>(Papel, Cartón, Revistas-periodico y similares)</p>	<p>Papel utilizado por ambas caras, cuadernos, sobres de papel, papel periódico, icopor (embalaje), cartón corrugado, cubetas huevos, plegadizas, periódicos, revistas, cajas de cartón.</p> <p>Aclaración: todos los residuos a disponer en la caneca gris no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.</p>	<p>GRIS</p> 	<p>Rotular con:</p> <p>PAPEL, CARTÓN, REVISTAS.</p>

Fuente: área de Gestión Ambiental de la Secretaria Distrital de Integración Social.

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

9.6.1 ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA

El aprovechamiento o reciclaje es un proceso que consiste, en someter una materia o un producto ya utilizado dentro de un ciclo de tratamiento total o parcial, para obtener una materia prima o producto nuevo, a fin de incrementar, ampliar y recuperar los determinados recursos.

A través del reciclaje, se logran recuperar materiales como el papel, plástico, vidrio y metales, entre otros, los cuales luego de un proceso de separación, recolección y almacenamiento temporal, dejan de ser residuos y se transforman en materia prima para ser re manufacturados.

Esta actividad es una labor que representa un ingreso económico para los recicladores de oficio, permitiendo el desarrollo de la economía individual, local y social, contribuyendo a la generación de empleos y ahorros cuantitativos en las administraciones del estado, sumado a los grandes beneficios en materia ambiental debido al impacto positivo generado.

9.6.2 DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización de recicladores o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos; y el material no aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario.

9.7 ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin, realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar, la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en las unidades operativas.

9.8 AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

A continuación, se realiza un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la Gestión Integral de los Residuos en la unidad operativa, el cual es diligenciado por el responsable de la unidad operativa-A continuación, se presenta en la tabla 5.

Tabla.5 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos

AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (Nombre de la unidad operativa)			
Tipo de Residuo	Origen de generación de los residuos	Causa de generación de los residuos	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg, bolsa verde.
Orgánico y no aprovechable			
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	Origen/Causa	
	Revistas	Origen/Causa	
	Papel	Origen/Causa	
	Plástico	Origen/Causa	
	Metales	Origen/Causa	
	Vidrio	Origen/Causa	
	Otros materiales: ¿Cuál?	Origen/Causa	
	Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable		
Observaciones:			

10. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

10.1. INTRODUCCIÓN

INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO´S , acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizarla calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa debe contar con un tanque de almacenamiento,

con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en la unidad operativa.

10.2 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

10.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de cocina.
- Semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

10.4 ALCANCE

INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación:

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua, y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas de sensibilización

y campañas institucionales dirigidos al personal de la entidad.

10.5 DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Acometida: derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua residual domestica: desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble-

Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

Desinfección: proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.

	<p style="text-align: center;">INDSUTRIA DE ALMINETOS</p> <p style="text-align: center;">CHIRRO'S</p> <p style="text-align: center;">PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</p>	Código: CPG-PSS-001
		Versión: 1
		Fecha: 05/01/2023
		Página: 45 de 60

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

Tanque: depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

10.6 GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

10.6.1 SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto (de acuerdo a la localización geográfica de la Unidad Operativa).

10.6.2 TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable.

10.6.3 ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS.

Para las unidades operativas en **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S** que requieran la limpieza y desinfección de tanques deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente.

La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses.

Si la Unidad Operativa es tercerizada, deben tener estipulado un procedimiento, contar con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques.

10.6.4 GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

Cada unidad operativa cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto, Agua y Alcantarillado de Bogotá, la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, la gran mayoría de estas unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques los cuales son realizados cada seis (6) meses.

10.6.5 MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

Acorde al Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital 2008 -2038, generado y liderado por la Secretaría Distrital de Ambiente, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente.

10.6.6 PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la Secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua, requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

Los carros tanques para el transporte de agua utilizados, deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Estar contruidos en material inalterable y de fácil lavado, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene.

- Tener cabina de conductor aislada de la parte del vehículo en que se transporta el agua.
- Deberán llevar accesorios y equipos tales como mangueras, motobomba, escalera para facilitar la distribución del agua.
- El conductor y auxiliar deberán permanecer debidamente uniformados y llevarán botas, guantes y cascos como medida de seguridad y elementos de protección personal
- Estos vehículos de transporte de agua para consumo humano no estarán autorizados para transportar otros líquidos.
- Deben realizar lavado y desinfección al carrotanque mínimo dos veces al mes.
- La única fuente autorizada para el abastecimiento del carrotanque son las fuentes de distribución de la Empresa de Acueducto de Bogotá, D.C.

11 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

11.1 INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en **INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHIRRO'S**

11.2 OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

11.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo y correctivo de plagas:

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.

Cebos: Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Desinsectación: es el sistema de control de animales artrópodos.

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 diferentes áreas o espacios de la unidad operativa.

Hermeticidad: garantizar que el sistema este aislado de otros sistemas exteriores; en el contexto de Control de Vectores es garantizar que un lugar este totalmente aislado y protegido de insectos y roedores.

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

Medidas preventivas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.

Nivel de normalidad o umbral de tolerancia: es el límite a partir del cual la densidad de población que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.

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

Saneamiento del medio: es el conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

Vector: animal (por lo general artrópodo y roedor) que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

11.4 MARCO TEÓRICO

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

Roedores, como ratas y ratones.

Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

11.5 MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, la Unidad Operativa deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

11.5.1 MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

aspectos a revisar son:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

11.5.2 MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Unidad Operativa.

11.5.3 MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

11. FORMATOS ANEXOS PARA EL MONITOREO – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

DICIEMBRE							
HORA	Semana 1						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	26	27	28	29	30	31	#####
8 A.M -12 M.D.				FIRMA ACTA DE INICIO FIRMA DE CONTRATOS DEL TALENTO HUMANO APROBADO	Creacion de procesos internos, organigrama y flujogramas		
2-5 P.M.							
ENERO							
HORA	Semana 2						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	2	3	4	5	6	7	8
8 A.M -12 M.D.		Inducción Talento Humano por parte de SDIS	Construccion de pieza grafica para carnets y pendones	Capacitación Talento Humano por parte de la Union Temporal	Inducción Talento Humano por parte de SDIS		
	Elaboracion del PAI Planeacion de actividades de territorio		Organizacion de Archivo de historias sociales				
2-5 P.M.	Socializacion del anexo tecnico al talento humano	Llamadas para convocar a las personas de la base de datos suministrada por la subdireccion	Llamadas para convocar a las personas de la base de datos suministrada por la subdireccion	Llamadas para convocar a las personas de la base de datos suministrada por la subdireccion			
	Capacitacion (transferencia de infromacion de capacitacion de nivel central SDIS) del talento humano		Reconocimiento de espacios de ejecucion				
	Semana 3						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	9	10	11	12	13	14	15
		Compra de elementos para ejecucion Elaboracion de contratos Elaboracion de PAI en el formato institucional	Compra de elementos para ejecucion Elaboracion de PAI en el formato institucional	CONVOCATORIA	Realización del primer Comité Técnico - Subdirección para la Vejez Localidad Rafael Uribe Uribe CONVOCATORIA		

8 A.M -12 M.D.	FESTIVO	Llamadas para convocar a las personas de la base de datos suministrada por la subdireccion	Llamadas para convocar a las personas de la base de datos suministrada por la subdireccion	Creacion de procesos internos	nientosSocializacion del anexo tecni			
		Envio de Pieza grafica a personas de la base de datos suministrada por la supervision	Envio de Pieza grafica a personas de la base de datos suministrada por la supervision	Verificación de los criterios según Resolucioón 509 de 2021				Organizacion de Archivo de historias sociales
		Reconocimiento de espacios de ejecucion	Reconocimiento de espacios de ejecucion					Verificación de los criterios según Resolucioón 509 de 2021
2-5 P.M.		Convocatoria	Convocatoria		Convocatoria			
	Semana 4							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	
	16	17	18	19	20	21	22	
		Entrega de formato de registro		ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #2 Puntos de encuentro: 1. Salón Comunal Molinos del Sur - Marruecos Calle 49 D Bis Sur # 5 U - 26 2. Salón Comunal El Portal - Diana Turbay Dg 50 b sur # 5 B - 48 3. Gustavo Restrepo - San José Calle 31 sur # 13 a - 67				

8 A.M -12 M.D.	Entrega de insumos, elementos y equipos necesarios para la ejecución de actividades generacionales e intergeneracionales, entrega de manuales de instrucción de equipos y levantamiento de actas de entrega Organización de actividades a desarrollarse en el territorio por parte de cada profesional Alistamiento de formatos necesarios para la ejecución de las actividades como lo son: Formato de criterios de priorización, solicitud de servicio ficha SIRBE, formato de gustos y preferencias, formatos de valoraciones integrales	de actividades de cada una de las especialidades del talento humano e información levantada durante la actividad generacional a la técnico administrativo	Reporte cuantitativo por cada equipo territorial de la actividad generacional Reunión de equipo para evaluación del proceso	Las actividades a realizar son: * Socialización servicio Centro Día al Barrio - convenio Unión Temporal Adulto Mayor SIS 2022 * Socialización Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez -PPSEV Socializar el Acuerdo de Buen trato * Valoración de preferencias y gustos * Valoración Integral de la capacidad funcional de la persona mayor * Valoración de enfermería * Valoración Cognitiva - Psicoafectiva y social * Valoración Física * Contextualización de la Estrategia Centro Día * Actividad Física * Pintura	Organización de información, formatos y demás documentos necesarios para presentar informes semanales a la coordinación		
		ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #1 Puntos de encuentro: 1. Salón Comunal Molinos del Sur - Marruecos Calle 49 D Bis Sur # 5 U - 26 2. Salón Comunal El Portal - Diana Turbay Dg 50 b sur # 5 B - 48 3. Gustavo Restrepo - San José Calle 31 sur # 13 a - 67					

2-5 P.M.		Las actividades a realizar son: * Socialización servicio Centro Día al Barrio - convenio Unión Temporal Adulto Mayor SIS 2022 * Socialización Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez -PPSEV Socializar el Acuerdo de Buen trato * Valoración de preferencias y gustos * Valoración Integral de la capacidad funcional de la persona mayor * Valoración de enfermería * Valoración Cognitiva - Psicoafectiva y social * Valoración Física * Contextualización de la Estrategia Centro Día * Actividad Física * Pintura	Organización de actividades a desarrollarse en el territorio por parte de cada profesional Alistamiento de formatos necesarios para la ejecución de las actividades como lo son: Formato de criterios de priorización, solicitud de servicio ficha SIRBE, formato de gustos y preferencias, formatos de valoraciones integrales	Entrega de formato de registro de actividades de cada una de las especialidades del talento humano e información levantada durante la actividad generacional a la técnico administrativo	Organización de actividades a desarrollarse en el territorio por parte de cada profesional Alistamiento de formatos necesarios para la ejecución de las actividades como lo son: Formato de criterios de priorización, solicitud de servicio ficha SIRBE, formato de gustos y preferencias, formatos de valoraciones integrales		
	Semana 5						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	23	24	25	26	27	28	29
				ACTIVIDAD GENERACIONAL RCOO #4 Puntos de encuentro: 1. Salón Comunal Molinos del Sur - Marruecos Calle 49 D Bis Sur # 5 U - 26 2. Salón Comunal El Portal - Diana Turbay			

8 A.M -12 M.D.	<p>Cargue de información a las carpetas correspondientes del drive por equipo territorial, los cuales deben adjuntar los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Evidencias fotográficas- Informe cuantitativo semanal- Informe cualitativo semanal- Formatos de registros de actividades- Listas de asistencias de actividades <p>Entrega de insumos, elementos y equipos necesarios para la ejecución de actividades generacionales e intergeneracionales, entrega de manuales de instrucción de equipos y levantamiento de actas de entrega</p>	<p>Entrega de formato de registro de actividades de cada una de las especialidades del talento humano e información levantada durante la actividad generacional a la técnico administrativo</p> <p>Cargue de informacion SIRBE</p>	<p>Reporte cuantitativo por cada equipo territorial de la actividad generacional</p> <p>Reunión de equipo para evaluación del proceso</p>	<p>Dg 50 b sur # 5 B - 48</p> <p>3. Gustavo Restrepo - San José</p> <p>Calle 31 sur # 13 a - 67</p> <p>Las actividades a realizar son:</p> <ul style="list-style-type: none">* Socialización servicio Centro Día al Barrio - convenio Unión Temporal Adulto Mayor SIS 2022* Socialización Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez -PPSEVSocializar el Acuerdo de Buen trato* Valoración de preferencias y gustos* Valoración Integral de la capacidad funcional de la persona mayor* Valoración de enfermería* Valoración Cognitiva - Psicoafectiva y social* Valoración Física	<p>Organización de información, formatos y demás documentos necesarios para presentar informes semanales a la coordinación</p>		
2 P.M		<p>ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #3</p> <p>Puntos de encuentro:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Salón Comunal Molinos del Sur - MarruecosCalle 49 D Bis Sur # 5 U - 262. Salón Comunal El Portal - Diana TurbayDg 50 b sur # 5 B - 483. Gustavo Restrepo - San JoséCalle 31 sur # 13 a - 67 <p>Las actividades a realizar son:</p> <ul style="list-style-type: none">* Socialización servicio Centro Día al Barrio - convenio Unión Temporal Adulto Mayor SIS 2022	<p>Organización de actividades a desarrollarse en el territorio por parte de cada profesional</p> <p>Alistamiento de formatos necesarios para la ejecución de las actividades como lo son: Formato de criterios de</p>	<p>Entrega de formato de registro de actividades de cada una de las especialidades del talento humano e información levantada</p>	<p>Organización de actividades a desarrollarse en el territorio por parte de cada profesional Alistamiento de formatos necesarios para la ejecución de las actividades como lo son: Formato de criterios de priorización</p>		

2-5 P.M.		<ul style="list-style-type: none">* Socialización Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez -PPSEVSocializar el Acuerdo de Buen trato* Valoración de preferencias y gustos* Valoración Integral de la capacidad funcional de la persona mayor* Valoración de enfermería* Valoración Cognitiva - Psicoafectiva y social* Valoración Física* Contextualización de la Estrategia Centro Día	priorización, solicitud de servicio ficha SIRBE, formato de gustos y preferencias, formatos de valoraciones integrales Cargue de informacion SIRBE Organizacion Historias Sociales	durante la actividad generacional a la técnico administrativo Cargue de informacion SIRBE Organizacion Historias Sociales	Formato de criterios de priorización, solicitud de servicio ficha SIRBE, formato de gustos y preferencias, formatos de valoraciones integrales Cargue de informacion SIRBE Organizacion Historias Sociales		
	Semana 6						
	Lunes	Martes					
	30	31					
8 A.M -12 M.D.	Cargue de información a las carpetas correspondientes del drive por equipo territorial, los cuales deben adjuntar los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none">- Evidencias fotográficas- Informe cuantitativo semanal- Informe cualitativo semanal- Formatos de registros de	<p>Revisión de carpetas de usuarios de la estrategia centro día atendidos, actualizando la hoja de control de cada carpeta con el fin de cruzar reporte total del informe cuantitativo y presentar el informe mensual</p> <p>Entrega de cuentas de cobro, planillas de pago de salud, pensión y ARL, y revisión de las mismas Entrega física de las listas de asistencia de actividades generacionales a la persona responsable, para la construcción del informe mensual</p>					

	actividades		
2-5 P.M.	- Listas de asistencias de actividades Entrega de insumos, elementos y equipos necesarios para la ejecución de actividades generacionales e intergeneracionales, entrega de manuales de instrucción de equipos y levantamiento de actas de entrega	ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #5 Puntos de encuentro: 1. Salón Comunal Molinos del Sur - Marruecos Calle 49 D Bis Sur # 5 U - 26 2. Salón Comunal El Portal - Diana Turbay Dg 50 b sur # 5 B - 48 3. Gustavo Restrepo - San José Calle 31 sur # 13 a - 67 Las actividades a realizar son: * Inicio de curso Yoga * Actividades Obra de Teatro * Actividad Física * Pintura	

DICIEMBRE							
HORA	Semana 1						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	26	27	28	29	30	31	#####
8 A.M -12 M.D.				FIRMA ACTA DE INICIO FIRMA DE CONTRATOS DEL TALENTO HUMANO APROBADO			
2-5 P.M.							
ENERO							
HORA	Semana 2						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	2	3	4	5	6	7	8
8 A.M -12 M.D.							
2-5 P.M.							
	Semana 3						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	9	10	11	12	13	14	15
8 A.M -12 M.D.	FESTIVO						
2-5 P.M.							

	Semana 4						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	16	17	18	19	20	21	22
8 A.M -12 M.D.				ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #2 - Entrega de refrigerios Menu 5			
2-5 P.M.		ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #1 - Entrega de refrigerios Menu 5					
	Semana 5						
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	23	24	25	26	27	28	29
8 A.M -12 M.D.				ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #4 - Entrega de refrigerios Menu 8			

2-5 P.M.		ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #3 - Entrega de refrigerios Menu 8					
	Semana 6						
	Lunes	Martes					
	30	31					
8 A.M -12 M.D.							
2-5 P.M.		ACTIVIDAD GENERACIONAL RUU #5 - Entrega de refrigerios Menu 7					