DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO
NIT. No. 1082126575-4
CRISTIAN FERNANDO QUEZADA CEBALLOS
3205622915

PLAN DE SANEAMIENTO

El desarrollo con eficacia y eficiencia de este plan es responsabilidad directa del representante legal, estará disponible a disposición de la autoridad sanitaria competente.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Son los principios básicos y practicas generales de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Decreto 3075/1997 y Decreto 3192 de 1983).
Para dar cumplimiento al manual de BPM, las unidades de servicio deben contar con un plan de saneamiento básico, dicho plan contiene los diferentes procedimientos que debe cumplir la unidad para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, así mismo asegura la gestión de los programas del plan de saneamiento básico que incluye como mínimo los siguientes programas:

a) **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
b) **PROGRAMA DE MANEJO DE CONTROL DE PLAGAS**
c) **PROGRAMA DE MANEJO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS Y RESIDUOS LÍQUIDOS**
d) **PROGRAMA DE MANEJO DE AGUA POTABLE**

Estos programas incluyen una serie de normas disposiciones, con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal

1. INTRODUCCIÓN

La limpieza y la desinfección son procedimientos de gran importancia ya que permiten que **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** está adecuada para comercializar alimentos a través de sustancias químicas o agentes físicos, para lo cual debemos conocer los procedimientos a tener en cuenta para lograr unas instalaciones, equipos y utensilios con una calidad microbiológica deseada.
La limpieza es la remoción del polvo, grasa, contaminantes que se puedan ver a simple vista sobre las superficies, equipos y utensilios.
Descripción de la actividad del establecimiento, **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** dando cumplimiento a la Ley 9 del 79 y la Resolución 2674 del 2013, en la que se indican las buenas prácticas de manufactura (BPM)
Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto que se trate**.**
DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO tiene por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

El propósito del **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** es garantizar al consumidor un alimento inocuo.

2. OBJETIVO

Implementar los protocolos y procedimientos además de conocer las medidas de limpieza y desinfección de **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** para garantizar la inocuidad (libre de microorganismos) de los productos y la salud de los que interfieren en la comercialización de los productos y alimentos.

3. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección esta aplicada para la higienización de los utensilios, maquinaria, instalaciones e insumos y materias primas.
Los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** bajo el amparo de la normatividad vigente, en este programa se describen las actividades rutinarias que se llevan a cabo en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO.**
El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materia primas y personales que forman **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** antes, durante y después de los procesos de comercialización para garantizar al consumidor un alimento inocuo que no ponga en riesgo su salud y bienestar.

4. DEFINICIONES

Limpieza: Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso de comercialización de frutas y verduras y víveres y abarrotes.
Enjuague: Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla de dilución.
Detergente: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
Desinfección: Es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.
Esterilización: Destrucción de todos los microorganismos infecciosos, por medios químicos o físicos.
Desinfectante: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso inadecuado es contra de ellas.
Los compuestos químicos modifican la naturaleza del agua para realizar una buena limpieza; un buen producto debe cumplir las siguientes cualidades:

- Poder trabajar a muy bajas concentraciones
- Tener gran afinidad con las grasas y suciedades que recubran las superficies a limpiar

- Ser fuertemente hidrofílicos para mantener en suspensión en el agua las suciedades removidas
- Tener buena solubilidad en el agua
- Tener buen poder humectante, dispersante y emulsionante
- Ser lo menos corrosivo posible
- Ser económico
- Ser estable durante el almacenamiento
- No formar grumos
- Ser medible fácilmente

5. RESPONSABLES

Propietarios, Administradora, Manipuladores y todo el personal que pertenezca a **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO**

6. MARCO TEÓRICO

6.1. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION

Para seleccionar un producto se deben tener en cuenta las siguientes condiciones:

- La superficie a limpiar y desinfectar y la naturaleza de la mugre
- El procedimiento adecuado previo y posterior al lavado
- El restregado adecuado para eliminar toda la suciedad
- Temperatura correcta del proceso

Limpieza Manual

La limpieza manual se aplica con la ayuda de una acción mecánica fuerte como el frotado o fregado con cepillo y otros elementos

Ventajas:

- Mayor probabilidad de remoción de las incrustaciones
- Útil cuando se desarman los equipos

Desventajas:

- Se emplea mayor tiempo
- Su efectividad disminuye frente a otros sistemas de lavado y desinfección
- Aumenta el gasto de agua, de productos y desinfectantes
- Aumenta la mano de obra

DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO
NIT. No. 1082126575-4
CRISTIAN FERNANDO QUEZADA CEBALLOS
3205622915

RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%)

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción
Alimentos (frutas, verdura, carnes	1 litro	1 ml	3 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4 ml – 6 ml	10 – 15 min
Utensilios y equipos	1 litro	2 ml – 4 ml	5 – 10 min
Superficies	1 litro	4 ml	5 – 10 min
Baños	1 litro	7 ml – 8 ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4 ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6 ml	--------

7. PROCEDIMIENTOS

7.1. FICHAS DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Tabal No. 1 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS

PROCEDIMIENTO No. 0001 LD		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario: Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día	Escoba Jabón Agua	Barrer, recogido residuos de gran tamaño y visibles. Aplicar agua tibia con jabón Cepillar el piso, dejarlo jabonado por cinco minutos Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente Escurrir el agua hasta quedar totalmente seco
DESINFECCION	Diario Al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Balde	Preparar solución desinfectante 4 ml desinfectante / Lt agua Aplicar con aspersor, o directamente
OBSERVACIONES			

Tabla No. 2 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES Y PUERTAS

PROCEDIMIENTO No. 000 2 LD		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario: Al finalizar la jornada	Agua Esponja suave Jabón	Aplicar agua con jabón Refregar la pared con la esponja Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón
DESINFECCION	Diario Al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador	Preparar solución desinfectante 4 ml desinfectante / Lt agua Aplicar solución desinfectante por aspersor
OBSERVACIONES			

Tabal No. 3 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TECHOS LÁMPARAS

PROCEDIMIENTO No. 000 3 LD		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION TECHOS Y LÁMPARAS**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
LIMPIEZA	Semanal	Jabón Agua Cepillo o esponja Toalla	Humedecer la esponja o cepillo con solución jabonosa Limpiar con la toalla sobre la superficie retirando partículas de polvo
DESINFECCION	Semanal	Hipoclorito Agua atomizador	Preparar solución desinfectante 4 ml desinfectante / Lt agua Aplicar con aspersor, o directamente
OBSERVACIONES			

Tabal No. 4 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

PROCEDIMIENTO No. 0004 LD		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Semanal: Al finalizar la jornada o cuando lo necesite	Esponja suave Jabón Agua	Aplicar agua con jabón Refregar la pared con la esponja Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón
DESINFECCION	Semanal: Al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua atomizador	Preparar solución desinfectante 2 ml desinfectante / Lt agua Aplicar solución desinfectante por aspersión
OBSERVACIONES			

Tabal No. 5 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANASTILLAS, TABLAS DE PICAR, CUCHILLOS, BANDEJAS, REGISTRADORA Y VITRINAS

PROCEDIMIENTO No. 0005 LD		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANASTILLAS, TABLAS DE PICAR, CUCHILLOS, BANDEJAS, REGISTRADORA Y VITRINAS**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Semanal: Al finalizar la jornada o cuando lo necesite	Esponja suave Jabón Agua	Agregar agua con jabón Refregar la pared con la esponja Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón NOTA: Las canastillas cuando se desocupen
DESINFECCION	Semanal: Al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador	Preparar solución desinfectante 4 ml desinfectante / Lt agua Aplicar con aspersor, o directamente NOTA: Las canastillas cuando se desocupen
OBSERVACIONES			

Tabal No. 6 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS

PROCEDIMIENTO No. 0006 LD		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
LIMPIEZA	Diario: Al finalizar la jornada o cuando lo necesite	Esponja suave Jabón Agua	Aplicar agua con jabón Refregar la pared con la esponja Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón
DESINFECCION	Diario: Al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador	Preparar solución desinfectante 2 ml desinfectante / Lt agua Aplicar solución desinfectante por aspersión
OBSERVACIONES			

Tabal No. 7 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y VÍVERES ABARROTES

PROCEDIMIENTO No. 0007 LD		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y VÍVERES ABARROTES**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
LIMPIEZA	Cada vez que se reciba el alimento crudo y al inicio del proceso	Agua Guantes	Seleccionar cada uno de los alimentos sanos, separar los que no sirven, limpiar de tierra adherida, retirar hojas amarillas y sucias de las hortalizas Remover los residuos con agua a presión, hoja por hoja, según el caso Los procesos de limpieza de los alimentos que se comercializan se llevan a cabo cuando llega al establecimiento los alimentos
DESINFECCION	Una vez antes de la preparación	Desinfectante con agua	Preparar solución desinfectante Para vegetales crudos adicione 1 cc por cada litro de agua, deje en reposo por cinco minutos preparados luego enjuague
OBSERVACIONES			

Tabal No. 8 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS

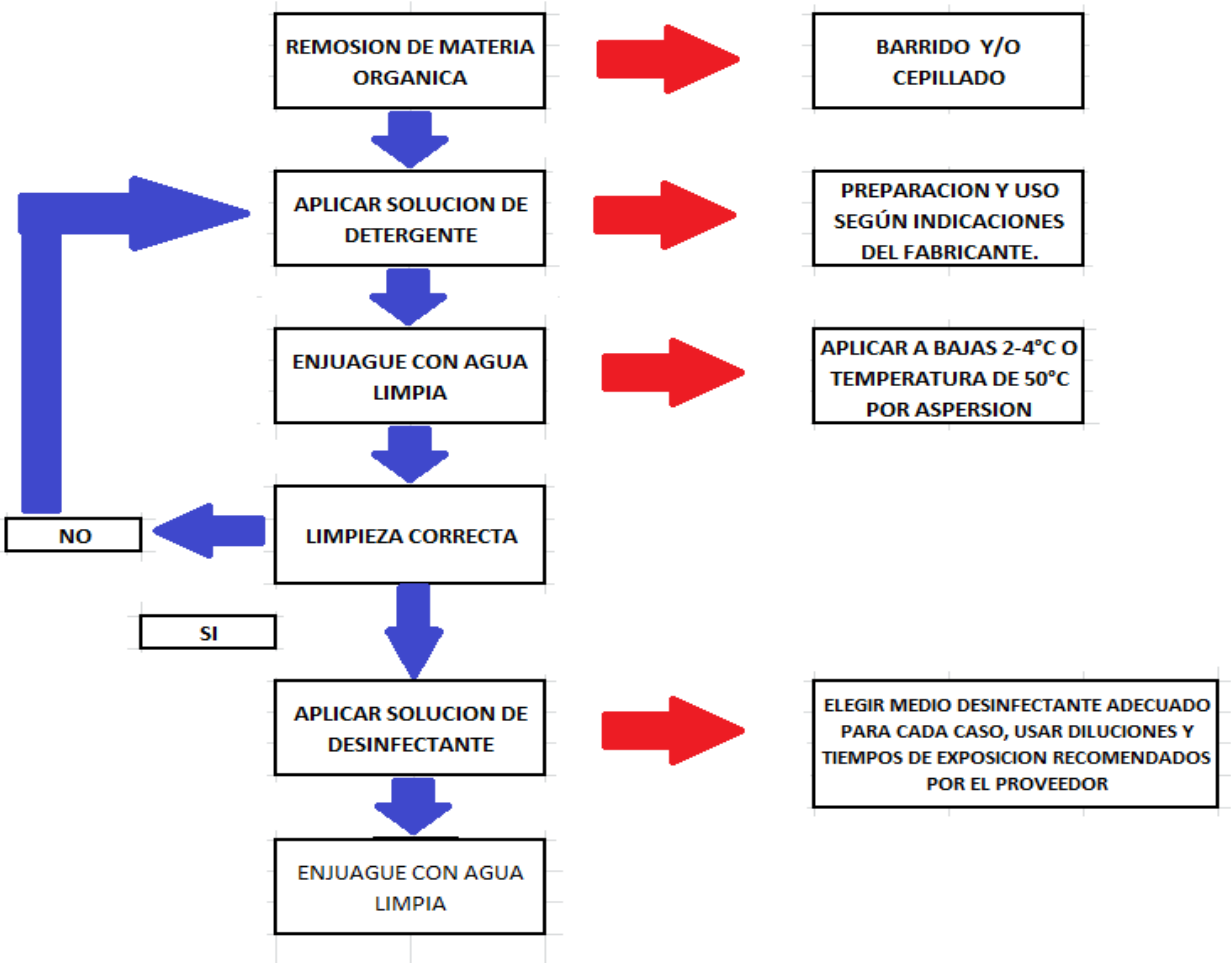
PROCEDIMIENTO No. 0008 LD		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
LIMPIEZA	Diario: Al finalizar la jornada	Agua Esponja suave jabón	Aplicar agua detergente Refregar la pared con la esponja Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón
DESINFECCION	Diario: Al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador	Preparar solución desinfectante 8 ml desinfectante / Lt agua Aplicar solución desinfectante por aspersión
OBSERVACIONES			

CONSIDERACIONES GENERALES DEL PROGRAMA

- El personal que lleva a cabo el proceso de limpieza y desinfección deberá estar capacitado en cada proceso.
- Los productos de limpieza y desinfección deberán ser aplicados de manera que no contamine el ares, superficie, equipo o materia prima
- Seguir las recomendaciones escritas en el programa de limpieza y desinfección.

- Los productos de limpieza y desinfección deberán ser rotulados y contenidos de un recipiente que sea solo para estos productos químicos y no deben ser utilizados para manipular alimentos

Diagrama De Flujo De Limpieza Y Desinfeccion Del Área De Comercialización Y Almacenamiento De Alimentos Y Productos



CONTAMINACIÓN CRUZADA-CÓDIGO DE COLORES

Se conoce como contaminación cruzada al proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne cruda con alimentos cocidos. La sangre cruda en algunos casos contiene ESCHERICHIA COLI bacteria que da origen al síndrome urémico hemolítico.

Por lo cual, dentro de la ejecución de actividades de Limpieza y Desinfección, se debe tener precauciones para evitar la contaminación cruzada, aplicando los siguientes requisitos los cuales son de obligatorio cumplimiento en cada unidad de negocio donde se manipulan alimentos:

a. Nunca se deben lavar cosas sobre el piso, pues las estaríamos contaminando en lugar de limpiarlas.
b. Después de hacer cualquier operación de limpieza o desinfección se debe hacer una revisión detallada para verificar que todo está bien limpio. No se debe tocar con la mano ni con ningún otro utensilio, porque lo volveríamos a contaminar.
c. Utensilios como traperos no se deben utilizar en las áreas de preparación de alimentos, ya que antihigiénicos, con este tipo de utensilios se esparce la mugre de un lugar a otro, favoreciendo a su vez una posible contaminación cruzada.
d. Se recomienda adquirir los elementos según la clasificación de colores que tiene la entidad para evitar la contaminación cruzada, en caso que por condiciones contractuales no se pueden adquirir bajo estas condiciones, se deberán marcar los utensilios por áreas donde se desea limpiar y desinfectar.

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION

Insumos requeridos: Agua potable, recipiente o balde, medidores, paño, productos de limpieza y desinfección (detergente líquido, desinfectante, desengrasante, desincrustante, guantes de caucho o nitrilo, gafas de protección, delantal plástico y EPP recomendados en la Ficha técnica y hojas de seguridad de los productos).

Responsables: Personal Manipulador

1. El recipiente que va a contener la solución de detergente o desinfectante debe estar limpio y ser de tamaño adecuado, de acuerdo a la cantidad de solución que se va a preparar.
2. Debe usarse un recipiente medidor que permita medir el volumen de acuerdo con la solución que se desea obtener y de acuerdo a las indicaciones de la dicha técnica del producto.
3. Mezclar el detergente o desinfectante previamente medido con el agua, verificar que esté totalmente disuelto. Revisar en las fichas técnicas de los productos las soluciones a preparar por cada producto de limpieza y desinfección que se vaya a utilizar
4. Evite mezclar productos entre sí, puede ser perjudicial y poco efectivo.

PROCEDIMIENTO DESINFECCION FRUTAS Y VERDURAS

Insumos Requeridos: Agua potable, recipiente o balde, medidores, productos desinfectantes grado alimenticio, guantes de nitrilo, delantal plástico, tapabocas y dotación completa (pantalón, camisa y zapatos)

Responsables: Personal Manipulador

1. El recipiente empleado para la preparación de la solución de desinfectante debe estar limpio y su uso debe ser exclusivo para esta actividad
2. Debe usarse un recipiente medidor que permita medir el volumen de acuerdo con la solución que se desea obtener y de acuerdo a las indicaciones de la dicha técnica del producto
3. Antes de iniciar el proceso de desinfección, se debe enjuagar con agua potable la fruta y la verdura a emplear, lo anterior con el fin de retirar elementos extraños como tierra, tallos hojas entre otros
4. Preparar una solución de desinfectante según la especificación técnica del proveedor. Se recomienda una solución en agua 0.5%. Es decir, se toma 1 litro de agua y se adicionan 5 mil del producto
5. Sumergir en la solución desinfectante la fruta y la verdura totalmente y dejar actuar por el tiempo recomendado por el proveedor. Se recomienda un estimado entre 5 y 10 minutos
6. Retirar y escurrir la verdura y la fruta, una vez pasado el tiempo de inmersión en la solución desinfectante y enjugar con agua potable, depositaria en un recipiente limpio y desinfectado para su posterior uno o suministro al personal
7. El producto utilizado para desinfección de frutas y verduras no se debe mezclar ni cambiar, sin previa autorización del profesional idóneo, se recomienda una preparación para cada día
8. La mezcla, una vez cumpla su vida útil se puede desechar en labores propias de aseo y desinfección o verterlo por el sistema de alcantarillado.

PROCEDIMIENTO ESTANDARIZADO OPERATIVO DE LIMPIEZA

El siguiente esquema muestra las fases para realizar una correcta limpieza e infección de las superficies.



Arrastre en Seco. 2. Aplicar agua. 3. Aplicar detergente. 4. Enjuague. 5. Aplicar desinfectante. Dejar actuar. 7. Enjuague (de ser necesario)

DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO
NIT. No. 1082126575-4
CRISTIAN FERNANDO QUEZADA CEBALLOS
3205622915

VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO QUE SE REQUIERE PARA PREPARAR SOLUCIONES DESINFECTANTES.

Volumen de agua (litros)	VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO 5.25% (mililitros centímetros cúbicos)			
	Manos alimentos	Mesones, utensilios y equipos	Paredes y techos	Pisos y servicios sanitarios
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÁREA/EQUIPO	ÍTEM	LIMPIEZA Y DESINFECCION
		RUTINA
TODAS LAS ÁREAS Y EQUIPOS GENERALES	1	Retiro de residuos (arrastre en seco)
	2	Aplicar agua
	3	Aplicar detergente, según solución
	4	Restregar
	5	Enjuagar
	6	Aplicar el desinfectante de acuerdo a la tabla 1 dejar actuar durante 5 minutos y enjuagar con abundante agua
	7	Diligenciar formato
EQUIPO	ÍTEM	Limpieza y desinfeccion
		Rutina
PISOS PAREDES TECHOS VENTANAS BAÑOS	1	Desconectar el suministro de energía de todos los equipos para realizar la limpieza y desinfeccion
	2	Tener cuidado de no humedecer los controles eléctricos
	3	Cortar el servicio de gas
	4	Retirar las partículas o residuos sólidos del equipo
	5	Retirar o desarmar las piezas que sean necesarias, teniendo en cuenta las normas de seguridad para evitar posibles accidentes
	6	Humedecer los equipos con agua de ser posible con agua caliente, teniendo precaución de no mojar motores, interruptores
	7	Aplicar el detergente mediante un palo húmedo y limpio por superficies del equipo
	8	Restregar el jabón en las superficies fuertemente hasta retirar la mugre adherida
	9	Retirar el jabón de las superficies con un paño húmedo y limpio
	10	Aplicar el desinfectante, dejar actuar por 5 minutos y retirar agua.
	11	Secar el equipo con un paño limpio

	12	Utilizar los elementos de protección personal necesarios para evitar accidentes
	13	Conectar nuevamente los equipos verificando su funcionamiento

TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

Los tanques de almacenamiento de agua potable, deben ser en material higienice sanitario, es decir, preferiblemente en polietileno. La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, se debe hacer con una empresa autorizada, con concepto sanitario favorable menor a un año y cumpliéndose además la siguiente rutina:

EQUIPO	**LIMPIEZA Y DESINFECCION**
	RUTINA
TANQUE DE ALMACENAMIENTO	El personal debe utilizar los elementos de protección personal como mascarillas, guantes y demás elementos que garanticen la seguridad del trabajador
	Cerrar las válvulas para el ingreso del agua
	Garantizar que el tanque se encuentre vacío parcialmente, para realizar la limpieza con el líquido que queda
	Retirar todos los residuos sólidos y lobos en forma manual y retira del tanque
	Limpiar las paredes internas, externas tapa y después el piso
	Enjuagar una o más veces, asegurando la eliminación de todo residuo visible
	Abrir válvulas para permitir el ingreso de agua hasta 30 cms de altura y agregar el producto desinfectante
	Para la desinfeccion utilizar por cada litro de agua utilizar 8 ml hipoclorito de sodio 5.25%
	Lavar todas las zonas del tanque con la mezcla del agua desinfectante, dejando actuar durante 5 minutos
	Eliminar el agua clorada evitando cualquier uso haciéndola salir red el tanque
	Iniciar el proceso de enjuague teniendo en cuenta paredes internas, externas tapa y después el piso para el enjuague
	Abrir las válvulas de ingreso del agua, hasta que quede el tanque totalmente lleno y en funcionamiento
	Colocar la tapa y garantizar que quede herméticamente cerrada
	Registrar

MANIPULADORES

ESTADO DE SALUD

- Reconocimiento médico, por lo menos una vez al año en cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos
- Efectuarse reconocimiento médico, después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiese llegar a afectar o contaminar el alimento

- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos
- La entidad debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el medico al manipulador de alimentos
- La entidad es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
- Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos:
- De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza
- Con cierre o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento
- Sin bolsillos ubicados por encima de la cintura
- Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo
- La entidad será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consiste con el tipo de trabajo que desarrolla
- En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos
- El manipulador debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, y después manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento
- Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas de debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud publica en las etapas finales de elaboración o puede estar expuesto a posible contaminación
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
- No se permite utilizar reloj, anillos aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores

- En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección
- El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios
- El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos
- L personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
- Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas la practicas de higiene establecidas anteriormente y portar la vestimenta y dotación adecuada, a la cual debe ser suministrada por la empresa

CAPACITACIÓN

- El manipulador de alimentos debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos
- Para reforzar el cumplimiento de las practicas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y correcto uso de los productos para la limpieza y desinfección suministrada y las buenas prácticas de manufactura.

b). PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y ROEDORES

INTRODUCCIÓN

Durante los últimos años hemos visto la problemática que representa la presencia de plagas, las cuales producen un gran amenaza a la inocuidad de los animales, provocando a los consumidores enfermedades como gastroenteritis, infección por hantavirus, leptospirosis entre otras; Debido a esto el ministerio de salud por medio de la resolución 2674 del 2013 que obliga a los establecimientos donde se procesan alimentos, a implementar el programa de control de plagas, una buena aplicación del programa previene que los patógenos de las plagas tengan contacto con los alimentos.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Mantener un sistema de vigilancia y control en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO**, que prevenga y proteja las áreas evitando el ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del establecimiento
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al local.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas de la venta en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO**, para mantener bajo control los vectores de contaminación; configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones, de artrópodos y roedores**.**

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

Fumigación. Método de control químico de plagas

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

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

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

Plaga. Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias prima

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

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

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

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

DEFINICIONES

Área De Aplicaciones: TODO LUGAR DONDE se aplican los plaguicidas con fines sanitarios

Contaminación: Alteración de la pureza o calidad de aire, agua, suelo o productos, por efecto de adición o contacto accidental o intencional de plaguicidas.
Fumigación: Procedimiento para destruir malezas, artrópodos o roedores, plaga mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases
Nombre Común: El asignado a un ingrediente activo plaguicida para uso como nombre genérico o no patentado.

ACTIVIDADES PREVENTIVAS

Instalar barreras físicas en techos, puertas y ventanas de tal forma que impidan el acceso de animales y plagas a las áreas de preparación y consumo de alimentos.
Cumplir con las buenas prácticas para la recepción y almacenamiento de materias primas, insumos o productos, por lo general las cucarachas provienen de los bultos de papa
Mantener el negocio en perfecto estado de limpieza y desinfección en forma permanente y efectiva, en techos, pisos, paredes, canastillas, bodegas, refrigeradores y todos los espacios y elementos, en donde se pudiese aumentar la posibilidad de albergar plagas
Mantener las canastillas y elementos de aseo en orden, limpio, desinfectado y que no estén a ras del piso para evitar la contaminación
Respetar los espacios entre la pared y el piso para facilitar la limpieza y desinfección entre las estibas, canastillas refrigeradores y demás equipos.
Utilizar jabón de manos y gel de manos para los manipuladores de alimentos
Mantener en perfecto estado de limpieza y desinfección los lugares donde se almacenan las canecas de residuos siempre con tapa y entregar los residuos en los horarios establecidos por la empresa de aseo
Cumplir con los programas de limpieza y desinfección y manejo integral de residuos en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO**
Mantener las zonas verdes aledañas a las edificaciones donde funciona **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO** libre de malezas y fumigación
En las áreas de bodegas o almacenamiento de productos evitar los focos de contaminación por acumulación de productos no conformes, equipos, muebles y enseres en desuso, entre otros
Evitar la permanencia de animales domesticas en las unidades de negocio y áreas administrativas.
En el caso de especies catalogadas endémicas y que deben ser protegidas según normatividad aplicable sobre el tema, se emplearan las medidas que sean determinadas por entidades como el ICA, Ministerio de agricultura, Ministerio de medio ambiente, corporaciones autónomas regionales, entre otros.

ACTIVIDADES CORRECTIVAS: Aplicación de insecticidas en las instalaciones de **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO,** con registro de las entidades correspondientes de la aplicación de productos teniendo en cuenta que se encuentren aprobadas por la Secretaria de Salud del Putumayo

ROTACIÓN DE PRODUCTOS: Debido a que las plagas crean resistencia a algunos productos por el uso constante de los mismos, estos se deberán rotar. Por lo cual, se exigirá al contratista que prestará el servicio, aplicar mínimo dos (2) tipos de productos. El control se evidenciará en los informes de supervisión y fichas técnicas de los mismos aplicados en cada servicio.

DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO
NIT. No. 1082126575-4
CRISTIAN FERNANDO QUEZADA CEBALLOS
3205622915

PREPARACIÓN DE INSUMOS QUÍMICOS

- ✓ Preparación de Insumos: Los productores químicos serán manipulados únicamente por el proveedor. El supervisor del contrato verificara que la solución coincida con la ficha técnica suministrada por el contratista
- ✓ Responsable: Proveedor del servicio
- ✓ Supervisión: Propietarios de **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO,** aplicación de productos

Previo a la prestación del servicio por parte del proveedor, se deberá tener en cuenta el siguiente protocolo

Antes del Procedimiento

1. Poner en conocimiento del personal las recomendaciones que deben seguir para antes, durante y después del procedimiento de control de plagas.
2. Poner en disposición áreas en ambiente de limpieza, orden y que permitan el transito del técnico aplicador
3. Conocer que áreas se va a tratar con el fin de tomar medidas preventivas: cubrir alimentos, recipientes donde se manipulen alimentos, cubrir elementos, maquinaria o materia prima vulnerable al producto o en su defecto informar en qué áreas no se debe tratar
4. Proteger equipos y elementos: computadores, calculadoras, documentos, impresoras, scanner, fax entre otros, esta protección de carácter preventivo no se aplica de forma directa a estos elementos
5. Las áreas de cocina donde la aplicación de plaguicidas sea necesaria debe estar desocupase
6. No debe haber personas, especialmente niños, adultos mayores o mujeres embarazadas en el lugar donde se realiza, de igual manera ninguna mascota
7. Desactivar los sistemas de aire acondicionado o cualquier tipo de ventilación artificial
8. Las áreas a desinfectar deben estar aseadas para la aplicación del producto

Durante el Procedimiento

1. Atender las instrucciones del supervisor de servicio en el momento del procedimiento
2. En el caso donde sea necesaria la presencia de una persona durante el procedimiento de desinsectación estas deben usar mascara de respiración y equipo de protección adecuada
3. No consumir alimentos, líquidos o cigarrillos durante el procedimiento

Después del Procedimiento

1. Prohibir el ingreso de personas y/o animales a lugar tratado hasta una vez cumplido el tiempo de aireación
2. Realizar aseo posterior en las áreas tratadas con el fin de retirar material residual. En este caso se limpiarán mesones y áreas donde se manipulen alimentos de igual manera cualquier otro objeto que pueda estar en contacto con la piel

3. El tiempo después de la aplicación de los productos es según recomendación del contratista. Por lo general de 20 a 30 minutos aproximadamente

ATENCIÓN DE EMERGENCIAS EN CASO DE CONTACTO CON PLAGUICIDAS

1. En caso de inhalación de insecticida debe conducirse al paciente al aire fresco
2. En caso de contacto con la piel debe lavarse el área afectada con abundante agua preferiblemente tibia y jabón
3. Si el contacto se ha presentado con los ojos lavar con agua mínimo 10 minutos
4. En caso de ingestión acudir inmediatamente al médico. No induzca al vomito al menos que se le ordene hacerlo. Nunca de cosa alguna por la boca una persona inconsciente

Tabla No. 1 PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

PROCEDIMIENTO No. 0001 CP.		**ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS**	
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
CONTROL FÍSICO PREVENTIVO	Quincenal	Lista de chequeo	Estado de cada uno de los sifones, rejillas, rendijas, angeos, techos falsos y ***
OBSERVACIONES:			

***Se protegerán todas las aberturas del establecimiento (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, entre otros) hacia el exterior, con malla y/o selladas. Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano. Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior del establecimiento. Todas las puertas de ingreso cerrarán adecuadamente y en forma automática (brazos de autocierre), Además recibirán la vigilancia y mantenimiento adecuados para que esta condición siempre se cumpla. Se mantendrá el orden dentro y fuera del establecimiento, de todo el tiempo. Es obligatorio mantener libre de perros, gatos o cualquier otro animal.

***Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas: Se dejará un espacio de 45 cm de ancho, entre paredes y filas de productos, Es conveniente pintar una banda de color blanco en el piso de 45 cm interna del edifico, para poder detectar posibles infestaciones. Mantener recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados, limpiar todas las suciedades inmediatamente, tener buena iluminación, hacer rotación de materias almacenadas.

***Todos los recipientes recolectores de residuos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con piso de concreto y con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer, eliminar lugares aptos para albergar plagas, eliminar las esquinas oscuras, proteger

paredes y techos falsos, mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección, eliminar todo el equipo y tuberías que no se usen, eliminar acumulaciones de basura y/o materiales.

***Los ingredientes comestibles se guardarán en un cuarto inasequible a los roedores, el que puede ser construido con cualquier material resistente a los dientes de los roedores, tal como 0.15 cm de pulgada de tela metálica. La parte baja debe ser protegida contra daño mecánico, esta área manejará con las mismas medidas que se aplican a cualquier otra bodega.

Tabla No. 2 CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

PROCEDIMIENTO No. 0002 CP	**ACTIVIDAD: CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN**		
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN	Semestral, pero en caso de que se encuentren plagas. Se llamara a una empresa que realizara el control	Empresa aplicadora de plaguicidas y rodenticidas quien debe estar certificada y calificada para realizar la actividad	Cada empresa debe garantizar la efectividad de la actividad, suministrar ficha técnica de los insumos o productos y determinar las medidas preventivas en la aplicación***
OBSERVACIONES:			

***Se colocarán trampas con cebo en la parte externa del establecimiento, las mismas deberán de ser seguras y bien cerradas. También se colocarán por el lado de afuera, pueden colocarse trampas mecánicas para roedores a colocar en todas las zonas de almacenamiento. Cualquier insecto que permanezca después de la limpieza debe ser muerto fumigación o algún tratamiento de insecticidas. La compañía experta en control de plagas deberá determinar la frecuencia de dichas fumigaciones dependiendo dl tipo y grado de infestación.

***Todos los pesticidas y rodenticidas son considerados venenos, por lo tanto, en caso que se deban mantener en el establecimiento, deben guardarse en lugares cerrados, totalmente separados del área de proceso, bien identificados, para evitar un error en su uso. Todo el equipo que se use para la aplicación de estos venenos debe ser retirado completamente una vez usado. En caso que algún equipo deba ser adquirido por la empresa y por lo tanto guardarse dentro de las instalaciones, deberá ser lavado inmediatamente después de su uso y guardarse en un lugar específico. Podrán efectuarse fumigaciones para el control de insectos, procurando que los productos de carácter residual sean aplicados en las áreas externas y en las puertas y ventanas. En el interior podrán utilizarse insecticidas de efecto inmediato.

***Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procedimiento de alimentos. Para el control de moscas pueden colocarse cintas adhesivas

o trampas de feromonas en el interior del establecimiento, las mismas deberán ser remplazadas con frecuencias.

c) PROGRAMA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

OBJETIVO

Minimizar los impactos ambientales asociados a la incorrecta disposición de residuos sólidos y líquidos de naturaleza ordinaria y/o peligrosa que se generan en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO**

INTRODUCCIÓN

El programa para el manejo integral de residuos sólidos y líquidos, establece los lineamientos y procedimientos que se deben tener en cuenta para la correcta clasificación, almacenamiento y disposición de todos los residuos, independiente de sus características; sólidos, líquidos, gaseosos y su naturaleza ordinarios, reciclables y peligrosos, generados en el proceso y subprocesos en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO,** minimizando el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

DEFINICIONES

- **Barrio y limpieza:** Es el conjunto de actividades tendientes a dejar las áreas públicas libres de todo residuo solido esparcido o acumulado
- **Barrido y limpieza manual:** Es la labor realizada mediante el uso de fuerza humana y elementos manuales, la cual comprende el barrido para que las áreas públicas queden libres de papeles, hojas, arenilla acumulada en los bordes del andén y de cualquier otro objeto o material susceptible de ser removido manualmente
- **Basura**: Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos y de plazas de mercado, entre otros.
- **Desecho**: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse
- **Desperdicio**: Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos
- **Disposición sanitaria de basuras:** el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y disposición al mar
- **Enterramiento de basuras:** la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura
- **Entidad de aseo**: La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente
- **Residuo Sólido**: Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable

- **Residuo sólido comercial:** Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado
- **Residuo sólido domiciliario**: El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas
- **Tratamiento**: El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes
- **Caracterización de los residuos:** Determinación de las características cualitativas y cuantitativas de los residuos sólidos, identificando sus contenidos y propiedades
- **Contaminación:** Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí 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
- **Manejo:** Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólidos. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y/o la eliminación de los residuos o desechos sólidos.
- **Recolección selectiva:** Consiste en la evacuación de los residuos separados en las diferentes fuentes de generación, que se encuentran almacenados y presentados adecuadamente por el generador, con el fin de que se transporten hasta los centros de acopio y/o sitios de disposición final
- **Recipientes:** Material utilizado para la separación de residuos como bolsas contenedoras, cajas, canecas, entre otros.
- **Residuos de alimentos o similares:** Materiales sólidos o semisólidos de origen animal o vegetal que se abandonan, botan, descartan o rechazan y son susceptibles de biodegradación
- **Residuos solido o desecho:** Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento solido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicio, 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. Los residuos sólidos se dividen se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas
- **Residuos sólidos aprovechables:** Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento solido 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.

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

Tabla No. 1 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS

PROCEDIMIENTO: No. 0001 RS	**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS EN LA ZONA DE COMERCIALIZACIÓN**		
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (residuos de grasa, cáscaras, residuos de comida) RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS (Empaques de plástico, cartón, aluminio o latas, tarros plásticos, bolsas de plástico o papel)	Diario al inicio y final de la jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona de proceso, almacén y bodega. Recolección por el personal interno y externo
OBSERVACIONES:			

Tabla No. 2 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ZONAS DE BAÑOS

PROCEDIMIENTO: No. 0002 RS	**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS ZONA DE BAÑOS**		
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN	Diario al inicio y final de la jornada	Recipiente plástico con Bolsas plásticas y tapa de pedal	Depositar los residuos en los recipientes ubicados en la zona de baño almacén y bodega. Recolección por el personal interno y externo
OBSERVACIONES:			

Tabla No. 3 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ZONA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL

PROCEDIMIENTO: No. 0003 RS	**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL**		
RESPONSABLE: _____			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
ALMACENAMIENTO	Diario al inicio y final de la jornada	Recipiente de capacidad adecuada para residuos orgánicos con tapa Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con tapa	Almacenar temporalmente en el área. Implementar embalaje de residuos Por el personal interno Disponer al personal externo
OBSERVACIONES:			

La empresa de Aseo del Municipio de Villagarzón, son quienes, con una periodicidad de lunes, miércoles y jueves residuos orgánicos y viernes residuos inorgánicos, sábado retiran los residuos sólidos del local comercial y los transportan a una bodega de su propiedad quien hace las veces de recicladora y su disposición final en la ciudad de Mocoa.
A continuación se presenta los colores establecidos para ser implementados en los recipientes para la correcta disposición de los residuos, se aclara que las bolsas a utilizar deben facilitar la identificación de los residuos, se aclara que las bolsas a utilizar deben facilitar la identificación de los residuos que contiene, para ello se recomienda el uso de bolsas de color verde para identificar el material ordinario, gris (SI SE ENCUENTRAN PORQUE NO SE COMERCIALIZAN TAN FÁCIL) para identificar el material reciclable.

COLOR CONTENEDOR	CLASIFICACIÓN	MATERIAL A DEPOSITAR
BLANCO (BOLSA BLANCA)	APROVECHABLE	PAPEL DE ARCHIVO, CARTÓN, PERIÓDICO
	RECICLABLE	CARPETAS, PLÁSTICO, BOLSAS, ENVASES, TAPAS
NEGRO (BOLSA NEGRA)	NO APROVECHABLE ORDINARIO	PAPEL HIGIÉNICO, TOALLAS DE COCINA, SERVILLETAS, MATERIAL DE BARRIDO, EMPAQUES DE ALIMENTOS
VERDE (BOLSA VERDE)	ORGÁNICOS	RESIDUOS APROVECHABLES COMO LIMPIEZA DE VERDURAS Y DEMÁS QUE GENERA
COLOR CONTENEDOR	BIODEGRADABLES	MATERIAL VEGETAL, RESIDUOS DE ALIMENTOS, MADERA ENTRE OTROS

d) PROGRAMA DE CALIDAD DE AGUA POTABLE

OBJETIVO

Formular acciones que permitan medir y optimizar el consumo de agua en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO**, dentro del marco del desarrollo sostenible y en cumplimiento de la normatividad aplicable.

INTRODUCCIÓN

Con el programa de abastecimiento de agua, se requiere garantizar que el agua que se utiliza en la Distribuidora sea apta para el consumo humano, que el suministro sea constante y que su presión sea suficiente para realizar las actividades diarias en **DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO**; otra finalidad del programa se enfoca en llevar a cabo un control al tanque de almacenamiento en su ubicación, protección, limpieza y desinfección con el fin de asegurar la calidad del agua con la que se realizan las labores del Fruver.
DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO posee un tanque de almacenamiento de material plástico de 500 ml, el cual almacena el agua sin riesgo que suministra la Empresa Aguas La Cristalina para realizar las diferentes labores, agua potable no hay en el municipio ni en el departamento.

DEFINICIONES

Agua Cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización

Agua Potable O Agua Para Consumo Humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal

Buenas Practicas Sanitarias: Son principio básico y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución de agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura

Calidad del Agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia

Características: Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microrganismos presentes en el agua para consumo humano

Coliformes: Bacterias Gran Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37 °C, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas. Se clasifican como aerobias o anaerobias facultativas, son oxidasa negativa, no forma esporas y presentan actividad enzimática de la B galactosidas. Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

Color Aparente: Es el color que presenta el agua en el momento de la recolección sin haber pasado por un filtro de 0.45 micras.

Escherichia Coli - E- Coli*:* Bacilo aerobio Gran Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la B galactosidas y B glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.

Fuente de Abastecimiento: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas.

Persona Prestadora que Suministra o Distribuye Agua para Consumo Humano (Persona Prestadora): Son aquellas personas prestadoras que acorde con la Ley 142 de 1994, suministran agua para consumo humano tratada o sin tratamiento.
(Presidente de la República, 2007)

1. **USOS DEL AGUA**

Aseos:

- Baño
- Cocina
- Área de Servicio

CARACTERÍSTICAS DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO

* Capacidad mínima: 200 Litros
*Tapa protectora con sistema auto-lock
*Material sanitario y resistente
*Que no permita el paso de los rayos ultravioletas

DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO
NIT. No. 1082126575-4
CRISTIAN FERNANDO QUEZADA CEBALLOS
3205622915

LAVADO DE TANQUE DE AGUA POTABLE.

Los tanques de almacenamiento de agua potable, deben ser en material higiénico sanitario, es decir, preferiblemente en polietileno. La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, se debe hacer con una empresa autorizada, con concepto sanitario favorable a menos a un año y cumpliéndose además la siguiente rutina:

	LIMPIEZA Y DESINFECCION
	RUTINA
TANQUE DE ALMACENAMIENTO	El personal debe utilizar los elementos de protección personal como mascarillas, guantes y demás elementos que garanticen la seguridad del trabajador
	Cerrar las válvulas para el ingreso del agua
	Garantizar que el tanque se encuentre vacío parcialmente, para realizar la limpieza con el líquido que queda
	Retirar todos los residuos sólidos y lodos en forma manual y retira del tanque
	Limpiar las paredes internas, eternas tapa y después del piso
	Enjuagar una o más veces, asegurando la eliminación de todo residuo visible
	Abrir las válvulas para permitir el ingreso del agua hasta 30 cms de altura y agregar el producto desinfectante
	Para la desinfección utilizar por cada litro de agua utilizar 8 ml Hipoclorito de sodio al 5.25%
	Lavar todas las zonas del tanque con la mezcla del agua desinfectante, dejando actuar durante 5 minutos
	Eliminar el agua clorada- evitando cualquier uso haciéndola salir red del tanque
	Iniciar el proceso de enjuague teniendo en cuenta paredes internas, externas tapa y después el piso para el enjuague
	Abrir las válvulas de ingreso del agua, hasta que quede el tanque totalmente lleno y en funcionamiento
	Colocar la pata y garantizar que quede herméticamente cerrada
	Registrar

DISTRIGRANOS DEL PUTUMAYO
NIT. No. 1082126575-4
CRISTIAN FERNANDO QUEZADA CEBALLOS
3205622915

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

MÉXICO