PLAN DE SANEAMIENTO. COMEDOR COMUNITARIO PARAISO

Responsables: Helen Xiomara pino, nutricionista
Jose miguel jimenez Alfaro, Responsable de servicio

Bogotá D.C. 2024

Contenido

1. Introducción 5
2. Propósito 5
3. Alcance 5
4. Implementación 6
5. Normograma 6
6. Plan de saneamiento de la *(Paraiso)* 9
8. INFORMACIÓN GENERAL 11
9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 12
9.1. INTRODUCCIÓN 12
9.2. OBJETIVO GENERAL 12
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 12
9.4. Definiciones 13
9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 17
9.5.1. Métodos de higienización 18
9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 18
9.5.2. Métodos de limpieza 18
9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores 19
9.5.4. Técnicas de aseo para pisos 19
9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 20
9.5.6. Desinfección 20
9.5.7. Clases de desinfectantes 20
9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química 20
9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 21
9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 24
9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa 25
9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 27
9.5.13. Guía para limpieza y desinfección 29
9.5.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 47
9.6. PLAN DE CONTINGENCIA 49
9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 49
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 50
10.1. INTRODUCCIÓN 50
10.2. OBJETIVO GENERAL 50
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 50
10.4. DEFINICIONES 51
10.5. MARCO TEÓRICO 55
10.6. PUNTO ECOLÓGICO 56
10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES 57

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES 58
10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS 58
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 58
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL. 59
10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA 60
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS 60
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL. 61
10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN 62
10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) 63
10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS) 63
10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 63
10.12. RESIDUOS ESPECIALES 64
10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 64
10.14. PLAN DE CONTINGENCIA 67
10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) 67
10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) 68
10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS) . 68
11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 69
11.1. INTRODUCCIÓN 69
11.2. OBJETIVO GENERAL 69
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 69
11.4. ALCANCE 69
11.5. DEFINICIONES 70
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 71
11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 72
11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 72
11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 72
11.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES 73
11.6.5. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA 74
11.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 74
11.6.7. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS 75
11.6.8. REGISTRO DE VERTIMIENTOS 75
11.6.9. PLAN DE CONTINGENCIA 75
11.6.10. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 77
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 77
12.1. INTRODUCCIÓN 77
12.2. OBJETIVO GENERAL 78

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 78
12.4. DEFINICIONES 78
12.5. MARCO TEÓRICO 80
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 80
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA 80
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 81
12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 81
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 82
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 82
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS 82
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA 83
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 84

1. Introducción

La secretaria Distrital de Integración Social - SDIS cuenta con una oferta de servicios sociales en unidades operativas, distribuidas en las diferentes localidades de la ciudad, en las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, la SDIS 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 unidad operativa de acuerdo 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 servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa.

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 en la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS.

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 del *ComedorComunitario – Cocina Popular PARAISO*, libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; suimplementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan desaneamiento 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

El Comedor Comunitario – Cocina Popular PARAISO implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad.

El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al subdirector técnico de nivel local o central según corresponda, los operadores en asociación deberán realizar el envío los primeros quince días de inicio de operación, para los servicios de operación directa, el formato deberá ser enviado la primera semana del mes de febrero cada año y actualizado cuando sea requerido.

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 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.	Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

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.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.	Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,	Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.		

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
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los	Acuerdo 287 de 2007	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
	operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.		de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.
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 hídricoen 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 del Comedor Comunitario – Cocina Popular PARAISO

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 del mismo, 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 apoyos alimentarios 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, población atendida, reseña histórica de la unidad operativa y descripción de cada una de las áreas.

7. Responsables

La Dirección de Territorial 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	Personal manipulador y será delegado de manera semanal
Desechos sólidos	Personal manipulador y será delegado de manera semanal
Control de plagas	area Administrativa y Apoyo Logístico
Abastecimiento o suministro de agua potable	area Administrativa y Apoyo Logístico

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Profesionales en Nutrición, Responsable de servicio y manipuladoras.
Desechos sólidos	Gestor ambiental Personal manipulador y será delegado de manera semanal
Control de plagas	Referente administrativo

Abastecimiento o suministro de agua potable	Referente administrativo area Administrativa y Apoyo Logístico

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o Coordinador de la Unidad Operativa.

El operador asociado o contratista será el responsable de la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo.

El documento implementado del plan de saneamiento de las unidades operativas y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en la unidad operativa de acuerdo a lo definido por el área encargada del sistema integrado de gestión.

8. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad Operativa	PARAISO
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	Jose Miguel Jimenez Alfaro
Servicio prestado:	*Aunar recursos técnicos, administrativos y financieros entre las partes para prestar el servicio* *Comedores Comunitarios a la población focalizada por la SDIS, para contribuir a la mitigación de* *la inseguridad alimentaria en el marco del Proyecto 7953 "Generación del bien-estar alimentario* *y nutricional en Bogotá D.C.*
Dirección	Cra 27 m # 71 i 09 sur
Teléfono	3015985184
Localidad	Ciudad bolivar
Empresa y/o responsable de aseo	Fundacion semillitas de amor
Empresa y/o responsable de cocina	Fundacion semillitas de amor
Cobertura	350
Número de funcionarios	2
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	5
Total, personas en la Unidad Operativa	7

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa Comedor Comunitario – Cocina Popular Paraiso se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y 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 trasmitidas 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, redunda 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 unidad operativa Comedor Comunitario – Cocina Popular Paraiso y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa Comedor Comunitario – Cocina Popular Paraiso 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.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
- 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.

9.4. 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 enfermedades[2].son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías 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]

---

[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] Tomadodo 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

- **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.[5]

- **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 encontrada[6].
- **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).

[5] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018.

[6] Ibid.

- **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.[7]

- **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.[8]

[7] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[8] Adaptado de: Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETA- INS

- **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 sistémicas[9].

- **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.[10]

- **Limpieza**: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.[11]

- **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 multicelulares[12].

- **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.[13]

- **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.

---

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

10 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

11 Ibid.

12 Tomado de: https://www.ecured.cu/Microorganismo

[13] 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.

- **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.[14]

- **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 expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

- **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.[15]

- **Taller**: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.[16]

- **Toxicidad**: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[17]

- **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.[18]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.

9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

14 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

15 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

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

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

[18] Tomado de: http://hidroplayas.gob.ec/leydetransparencia/trampasdegrasa.pdf

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa Comedor Comunitario – Cocina Popular Paraiso para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

9.5.1. Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la 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.

9.5.1.1. 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.

9.5.2. 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.

9.5.3. 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

9.5.4. 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 trapero 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.

9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

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

9.5.7. 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.

9.5.8. 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, cuanta 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.

9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) y el Germicida Cuaternario de Quinta Generación como desinfectantes

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.

Es importante considerar que cuando se va a usar el Germicida Cuaternario de Quinta Generación 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 Germicida Cuaternario de Quinta Generación.

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de Germicida Cuaternario de Quinta Generación se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Modo de uso en tiempos: se realizara en el comedor paraiso frecuencia de uso para aseos generales los cuales se implementaran cada quince (15) días en las áreas de superficies, baños y ambientes.
De igual manera se implementara como manera alternativa limpiador desinfectante que tiene componentes directos de amonio cuaternario en las mismas condiciones y áreas su modo de uso se implementara como lo muestra la Tabla N° 3 dosificacion desinfectantes.

La dosificación de limpiador desinfectante se realizara de la siguiente formula: por cada 4 litros de agua se aplicara 250 ml del producto para realizar la correcta desinfección.

Tabla No. 2 Dosificación Desinfectantes

***	Cantidad de agua	Tipo de desinfectante	Cantidad de desinfectante en ml	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	NaClO (5.25%)	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	NaClO (5.25%)	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	NaClO (5.25%)	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	NaClO (5.25%)	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	NaClO (5.25%)	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	NaClO (5.25%)	8 ml	10 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	NaClO (5.25%)	6 ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	NaClO (5.25%)	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	NaClO (5.25%)	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	NaClO (5.25%)	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	NaClO (5.25%)	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, implementos de aseo	1 litro	NaClO (5.25%)	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión

Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	NaClO (5.25%)	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	NaClO (5.25%)	3 ml.	----	Aspersión
Superficies	1 litro	Germicida Cuaternario	200 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión

9.5.10 Normas para el manejo del Amonio Cuaternario

El amonio cuaternario está presente en productos de uso doméstico como desinfectantes de alimentos. Se realizó un estudio donde se comprobó que es dañino para la salud y medio ambiente, en la actualidad es muy utilizado bajo la creencia que ayuda a combatir el coronavirus.

Los amonios cuaternarios son compuestos que se usan como desinfectantes debido a su amplio espectro bactericida fungicida y vuricida. Es por este motivo que se utilizan ampliamente para la eliminación del virus Sars-Cov-2, en distintas superficies y en el calzado.

En la actualidad con la pandemia del coronavirus ha incrementado el uso de los desinfectantes mucho de ellos contiene sustancias de amonio cuaternario que ayuda a eliminar gérmenes que causan enfermedades, por otra parte, se comprobó que el uso de este insumo genera una resistencia en algunas bacterias provocando que no sean erradicadas con el mismo.

También cuando se utiliza en concentraciones elevadas puede causar daños en el medio ambiente y la salud humana, es importante comentar que Euronfins cuenta con un test completo para determinar si las cantidades utilizadas se encuentran acorde a las regulaciones internacionales, el amonio cuaternario se tiene implementado utilizar una vez al mes, con aseo general profundo.

Tabla Numero 3

	Cantidad de agua	**Tipo de desinfectante**	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Equipos y utensilios	4000 ml	Amonio cuaternario	250 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Superficies	8000 ml	Amonio cuaternario	250 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Baños	8000 ml	Amonio cuaternario	250 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión

MODO DE USO

NOTA: La rotación del principio activo se realizará mensualmente, rotando el Hipoclorito de sodio con el amonio cuaternario.

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.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

*****Frutas de cáscara blanda: fresas y uvas.

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 efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifiqué el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado 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.

La ppm utilizada 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,: 50 ppm
- Utensilios y equipos,plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, uniforme (peto plástico y botas),: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos, grasa, mallas y anjeos, baños, implementos de aseo:400ppm.

9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para 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.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

Color		Área
	Verde	**Salón comedor, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**Almacenamiento temporal de residuos**

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

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 ytener 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 entregar el 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:



Fuente: OMS. 2017.

9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

La unidad operativa Comedor Comunitario – Cocina Popular Paraiso 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 delimpieza y desinfección asociado.

La aplicación del inventario de áreas y espacios es conjunta con un profesional de nutrición y salubridad 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**
Preparación, servido y distribución de alimentos	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Licuadora Nevera Congelador Campana extractora Báscula - gramera Termómetros Estufa	Utensilios de cocina Estantes Canecas de cocina Menaje
Salón comedor	Paredes Pisos Techo Puerta Ventanas	Mesas Sillas	Bandejas de plástico
Almacenamiento de alimentos	Pisos Paredes Techo Ventanas Puerta Mesones Abarrotes	Estantes Estibas Báscula	Recipientes para almacenamiento de alimentos Canastillas Canecas

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
Salones	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Muebles Mesas Sillas
Área administrativa	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Muebles Mesas Sillas Armarios Equipos de computo Impresora
Baños	Paredes Pisos Techo Lámparas Puertas Ventanas Sanitarios Lavamanos Ventanas	Canecas Dispensadores Espejos
Vestieres	Paredes Pisos Techos Lámparas Puertas Ventanas	Estantes Casilleros Sillas

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.

9.5.13. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del Comedor Comunitario – Cocina Popular Paraiso 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

AREAS 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 del color (Dependiendo área)	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. 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. 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. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. 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.	Personal de servicios generales, para el servicio de alimentación, SAFL y servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del	Balde Escoba y/o Escoba-	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		proceso de limpieza).	cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho del color (Dependiendo área)	del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempoestablecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Cepillo y/o Escoba – cepillo Detergente Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho (Dependiendo área)	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 y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal de servicios generales
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza). Nota: los techos	Balde Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color (Dependiendo área)	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		1 vez al mes.	Aspersor	aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	
Equipos y elementos (Incluye mesas, sillas, estantes, entre otros.)	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas, sillas de ruedas)	Bayetilla Aspersor Guantes de caucho del color (Dependiendo área)	Humedezca con un aspersor. Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.	Personal de servicios generales
	Limpieza	Semanalmente (Estantes, andaderas)	Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color (Dependiendo área) Aspersor	Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Bayetilla Desinfectante Agua Guantes de caucho del color (Dependiendo área)	Prepare la solución desinfectante con la ayudade la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Aspersor	Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante.	
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	Personal de servicios generales y personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, 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. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Estibas y canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color (Dependiendo área)	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal de servicios generales.
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho del color (Dependiendo área)	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. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del 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. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho del 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. Plan de choque: Se aumentará la dosificación en esta área tuvo un de acuerdo la tabla No 2. Para efectos de mejorar la desinfección.	
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente	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.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Guantes de caucho del color amarillo.	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. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color amarillo. Recipiente Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color amarillo.	Desocupe y desconecte la nevera. 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 Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos.	Personal manipulador de

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Semanal (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del 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 la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	
Licuadora(s)	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo.	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. 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. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo.	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.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		limpieza).	Aspersor.	Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho del 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. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho del color amarillo.	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. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar. Dejar secar.	
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar o cada vez quesea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho del color amarillo. Toalla de tela de color claro	Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	Personal manipulador de alimentos.
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, Guantes de caucho del color amarillo.	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados.	Limpieza	Momento de su uso.	Agua, Guantes de caucho del color amarillo. Balde.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable. Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del 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. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho del color amarillo. Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
Frutas y/o verduras	Limpieza	Diariamente	Recipiente Guantes de caucho del color amarillo.	Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel. Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Canecas Servicio de alimentación.	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color negro. Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diaria (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negro 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 de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color negro Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negro 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	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color amarillo. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales.	Servicio de alimentación: Personal manipulador de alimentos. Todas las demás áreas: personal de servicios generales.
Extractores de aire y anjeos	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color negro. Agua Desengrasante	Mantenga apagado el extractor. Si es posible retire el angeo. 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. Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente, restregar con cepillo y/o esponjilla. Dejar en inmersión el angeo o aplicar por aspersión el desengrasante, deje actuar por 10 minutos, aplicar solución de detergente, restregar con esponjilla o cepillo. Enjuagar con suficiente agua potable.	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección	Semanalmente (después del	Desinfectante Agua.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		proceso de limpieza).	Guantes de caucho del color negro. Aspersor.	de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor al extractor. Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	
Mesas y sillas.	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color amarillo. Aspersor	Humedezca las mesas y sillas con un aspersor. 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 de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas y sillas 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.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos	Limpieza	Diaria	Detergente biodegradable, Agua, Atomiz 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. ador Balde Escoba, Guantes de caucho del color negro. Cepillo y/o escoba - cepillo Detergente	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal de servicios generales
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario. (Después del proceso de limpieza).	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color negro. 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. Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	
Canecas	Limpieza	Tres veces	Detergente	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de	Personal de servicios

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		en la semana o cada vez que sea necesario	Agua Cepillo Guantes de caucho del color negro.	datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente. Enjuagar con agua potable.	generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negro. Balde	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. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	

BAÑOS					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho de color rojo. Balde	Retirar los residuos de la papelera. 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	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.

BAÑOS					
			Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	
	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 del color rojo.	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. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	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).	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del

BAÑOS					
				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.	servicio de alimentación.
	Desinfección	Mensualmente (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantesde 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.	

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

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.

Como parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento de los Formatos Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068) y Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065). Los cuales se encuentran en el sistema integrado de gestión.

9.5.14. 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 adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa Comedor Comunitario – Cocina Popular Paraiso las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

9.5.14.1. 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.

9.5.14.2. 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.

9.5.14.3. 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.

9.5.14.4. 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.

9.5.14.5. 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 proveedoreso si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.6. 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 proveedoreso si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.13.1. Jabones Y Detergentes

Hojas de seguridad y ficha técnica No. 1: Jabones y detergentes

Jabón en barra Dersa Rey



MANUAL DE SG-SST | NORMA N° HTS-280-033 | TITULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA | PAGINA N° 1 DE 4

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA Y LA EMPRESA

Identificación del producto:

Denominación: JABON EN BARRA
Uso de la sustancia: Principalmente para el lavado de ropa

Identificación de la empresa:

DETERGENTES LTDA.
Carrera 36 Nº 5C-09 BOGOTA D.C.
Industria Colombiana
Reg. San. INVIMA 2004UV-000262R3/ NSOHOO905-01CO/ 2002UV-001626/ 2009UV-0004984 / NSOH02231-13CO/ 2004UV-00263-R1/ UV-000255-R3/ 2005UV-003617
Servicio al cliente: 018000-117575
Correo electrónico: dersa@dersa.com.co

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

GRASA
ACIDO ORGANICO
HIDROXIDO DE SODIO
PERFUME
COLORANTE

3. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

Clasificación NFPA
Salud: 1
Inflamabilidad: 0
Reactividad: 0

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Si hay irritación, evitar el contacto directo, consultar medico.
En contacto con los ojos: Lavar con abundante agua por 15 minutos, quitar lentes de contacto. Brindar atención medica.
Ingestión: No inducir el vomito. Consultar al medico.

5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Ninguno en condiciones normales, se puede utilizar todos los tipos de extintor.

ELABORO: | REVISO: | APROBO: | EDICIÓN N°: 04 | FECHA: 2016/07/13



MANUAL DE SG-SST | NORMA N° HTS-280-033 | TITULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA | PAGINA N° 2 DE 4

6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAMES O FUGAS

Ninguno.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Ninguno.

Procedimientos normales de manejo. Almacenar separado de alimentos.

Otras precauciones: Siga las instrucciones de la etiqueta o las instrucciones técnicas.

Almacenamiento: Almacénese a temperatura ambiente normal, en lugar fresco y seco.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

Se recomienda usar guantes .No requiere el uso de mas Elementos de protección Personal.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto: Pasta regular coloreada.

Olor: Perfumado.

Alcalinidad: máx. 0.4

Solubilidad: Miscible en agua

Contenido de activo: 70% – 75%

Cloruros como NaCl: máx. 0.5%

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable.

Precauciones para su despojo: Ninguna.

Incompatibilidad (materiales a rechazar): Ninguno.

ELABORO: | REVISO: | APROBO: | EDICIÓN N°: 04 | FECHA: 2016/07/13



MANUAL DE SG-SST | NORMA N° HTS-280-033 | TITULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA | PAGINA N° 3 DE 4

Productos peligrosos por descomposición: Ninguno.

Polimerización peligrosa: No Ocurre.

Estabilidad: Estable.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

No produce efectos toxico conocidos.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Inestabilidad no determinada, degradable, no se conocen efectos de bioacumulación. El producto en grandes cantidades puede provocar espuma en el agua.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

Completamente soluble en agua y es biodegradable si se diluye. Si se desecha al alcantarillado o al drenaje, la solución diluida no perjudica los microorganismos que intervienen en el tratamiento de aguas negras. Deséchese de acuerdo con las disposiciones legales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Sin indicaciones particulares.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Evítese el contacto con los ojos y la piel.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en esta hoja fueron obtenidos de fuentes confiables y representan la mejor información conocida actualmente sobre la materia. Se entregan sin garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o actualidad. Este documento debe



MANUAL DE SG-SST | NORMA N° HTS-280-033 | TITULO: HOJA TECNICA DE SEGURIDAD DE JABON EN BARRA | PAGINA N° 4 DE 4

TARJETA DE SEGURIDAD
JABON EN BARRA

1. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA	IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	SIMBOLO NFPA
DETERGENTES LTDA. CRA 36 N 5C-09 Bogota TEL: 018000-117575 CONTACTO: DORLA CEPEDA	Jabón en Barra Limpiador para manos y cuerpo NTC 1692. Clase II. Sustancias Varias Reg. San. INVIMA 2004UV-000262R3/ NSOHOO905-01CO/ 2002UV-001626/ 2009UV-0004984 / NSOH02231-13CO/ 2004UV-00263-R1/ UV-000255-R3/ 2005UV-003617	

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS
Este producto no presenta toxicidad aguda. Sus efectos pueden ser de nivel leve a moderado por inhalación, ingestión, contacto ocular y cutáneo.
3. CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL
Limites de exposición: No presenta riesgos para la salud. No se anticipan reacciones alérgicas. **Ventilación:** No se requiere ventilación especial durante su uso. **Protección respiratoria:** Ninguna requerida. **Guantes:** No requiere. En personas con piel muy delicada puede ocasionar resequedad. **Protección ocular:** Ninguna requerida.
4. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD
Este producto es estable a condiciones normales de uso y de almacenamiento. **Posibles reacciones peligrosas:** Ninguna conocida. **Incompatibilidad (materiales a rechazar):** Ninguno. **Polimerización peligrosa:** Ninguna. **Posibles productos peligrosos por descomposiciones:** Ninguno.

	CONTROL DE EMERGENCIAS
5. PRIMEROS AUXILIOS	**Inhalación:** No aplica. Trasladar la persona a un lugar abierto con aire fresco. **Contacto con los ojos:** Lavar ojos con abundante agua por 15-20 minutos. Si usa lentes de contacto, retirelos inmediatamente. Lavarse los parpados para asegurar enjuague efectivo y completo. **Contacto con la piel:** Si el producto está diluido, no ocurren efectos o bien estos son mínimos. Enjuáguese la piel con agua. **Ingestión:** Beba abundantemente agua. No induzca al vomito. En caso de malestar consultar un medico, busque atención medica.
6. EXTINCION DE INCENDIOS	Solución acuosa que no entra en combustión. No arde. **Medio de extinción:** Agua.

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO
MARCHEN S.A. R.D. 255/2003 SEGUN 2001/58/CE DECRETO 1496 DE 2018
VERSION ACTUAL:

FECHA: 07/01/2019
Página 2 de 5



ATENCIÓN
H315

04 PRIMEROS AUXILIOS

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

05 MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

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

06 MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO

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

07 MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO
MARCHEN S.A. R.D. 255/2003 SEGUN 2001/58/CE DECRETO 1496 DE 2018
VERSION ACTUAL:

FECHA: 07/01/2019
Página 3 de 5

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

08 CONTROLES DE PROTECCIÓN PERSONAL

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

09 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

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

10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

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

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO
MARCHEN S.A. R.D. 255/2003 SEGUN 2001/58/CE DECRETO 1496 DE 2018
VERSION ACTUAL:

FECHA: 07/01/201
Página 4 de 5

11 INFORMACION TOXICOLOGICA

Toxicidad aguda: LD 50 oral / rata (calculado) 4500 mg/kg aprox.
Irritación primaria: por inhalación se puede presentar irritación de la nariz y garganta. Tos y respiración difícil. Por contacto con los ojos se produce irritación intensa, lagrimeo enrojecimiento de ojos e hinchazón de los párpados. Por contacto con la piel puede presentar irritación si la exposición es prolongada. Por ingestión se puede presentar irritación en la boca y esófago.
Información adicional: las enzimas pueden provocar reacción alérgica.

12 INFORMACIONES ECOLÓGICAS
Eco toxicidad: LC 50 / peces (calculado) = 120mg/ l aprox.
Persistencia y Biodegradabilidad: los Tensoactivos presentes en este preparado cumplen con el criterio de la Biodegradabilidad primero tal y como lo establece las NTC 985 preparación y elaboración de detergentes en polvo sintéticos para uso domestico. El perborato sódico monohidratado, en medio acuoso, se degrada rápidamente con formación de ácido bórico, borato sódico y agua oxigenada, esta última se convierte en agua y oxigeno.

13 RECOMENDACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN

13.01 **Recomendación:** no verter los restos del producto al desagüe, tratar de acuerdo con las normativas locales en vigor. Incinerar en instalaciones autorizadas
13.02 **caso eliminación de envases vacíos:** vaciar completamente los envase antes de su eliminación y tratar cumpliendo las normativas locales

14 INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

14.01 NO PELIGROSO
Transporte carretera y ferrocarril N/A
Numero UN ADR/RID 0000
Nombre para el trasporte: N/A
Clase adr/rid N/A
Grupo embalaje N/A

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

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DETERGENTE EN POLVO
MARCHEN S.A. R.D. 255/2003 SEGUN 2001/58/CE DECRETO 1496 DE 2018
VERSION ACTUAL:

FECHA: 07/01/2019
Página 5 de 5

Grupo de embalaje N/A

15 INFORMACION REGLAMENTARIA

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

16 OTRAS INFORMACIONES

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

Lavavajillas La Campana

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

FICHA TÉCNICA
LAVAVAJILLAS

1. Identificación y descripción del producto.

a. NOMBRE DEL PRODUCTO: LAVAVAJILLAS.
b. DESCRIPCIÓN: Efectivo en la remoción de grasa, residuos de alimentos y malos olores de todo tipo de vajilla y porcelana. Gracias a su pH balanceado y contenido de agentes humectantes, el lavaloza cuida y protege sus manos.

2. Composición.
Agua, viscosante, modificador de pH, tensoactivos aniónicos, glicerina, solvente, fragancia, colorante y preservante.

3. Especificaciones organolépticas y fisicoquímicas.

ESPECIFICACIONES	
Apariencia	Liquido fluido
Color	Verde
Olor	Limon
PH	7
Densidad	1.03-1.04 g/ml
Biodegrabilidad	90%
Presentación	3800cc y garrafa de 20 LT

4. Modo de empleo.
Use el producto directamente sobre una esponja y seguidamente lave los utensilios de cocina con él. Posteriormente enjuague con agua.
5. Advertencias, precauciones y restricciones.

- **INHALACIÓN:** No se considera nocivo si se inhala, sin embargo, en una exposición directa y prolongada puede llegar a causar alguna molestia o irritación.
- **CONTACTO CON LA PIEL:** No se considera agresivo en contacto cutáneo, sin embargo, en una exposición directa, prolongada y en pieles sensibles, puede causar alguna irritación.

PRIMEROS AUXILIOS
En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua. En caso de ingestión inducir el vómito, tomar abundante agua y acudir al médico.

FECHA EMISION INICIAL	FECHA ULTIMA ACTUALIZACION
21/01/2002	08/10/2019

Sede Principal. Dirección. Cra 17 No 11-62 • Teléfonos. 243 51 57 - 283 40 03 • Fax. 341 11 19
Sucursal. Dirección. Cra 17 No 10-23 • Telefax: 334 76 70

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

HOJA DE SEGURIDAD
LAVAVAJILLAS

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y LA EMPRESA

a. Nombre del producto: LAVAVAJILLAS

CAS: N.R.

CLASIFICACION NFPA: AZUL: 0, ROJO: 0, AMARILLO: 0, BLANCO:-



b. Tipo de producto y uso: Líquido traslúcido de mediana viscosidad elaborado con detergentes biodegradables y con un activo de amplio espectro microbicida que se emplea en la limpieza y desinfección de superficies de diversos materiales.

c. DATOS DEL PROVEEDOR: DISTRIBUIDORA LA CAMPANA EMR SAS

Carrera 17 # 11-62/10-23
Barrio: Voto nacional
Bogotá, Colombia
Tel: 601-2435157
contacto@distcampana.com

d. NUMEROS DE TELEFONO EN CASO DE EMERGENCIA

Bomberos Bogotá: 119

PROQUIM: 018000916012

Intoxicaciones:125

Sede Principal. Dirección. Cra 17 No 11-62 • Teléfonos. 243 51 57 - 283 40 03 • Fax. 341 11 19
Sucursal. Dirección. Cra 17 No 10-23 • Telefax: 334 76 70

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS:

2.1. Clasificacion de la sustancia

Contacto con los Ojos	Causa irritación, experimentada como picazón y malestar o dolor.
Ingestión	Este producto puede causar irritación en el tracto digestivo.
Contacto con la Piel	Irritación leve por uso prolongado

2.2. Elementos de la etiqueta

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

H317: Puede provocar una reacción alérgica en la piel

H319: Provoca irritación ocular grave

Consejos de prudencia:

P313: Consultar a un medico
P102: Mantener lejos del alcance de los niños

3. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES:

Tensoactivo, fragancia, colorante, preservante y agua.

Sede Principal. Dirección. Cra 17 No 11-62 • Teléfonos. 243 51 57 - 283 40 03 • Fax. 341 11 19
Sucursal. Dirección. Cra 17 No 10-23 • Telefax: 334 76 70

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS:

Contacto con la piel: Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar el área afectada con aguay jabón mínimo por 15 minutos. Y Si la irritación persiste acudir al médico.

Contacto con los ojos: Si usan lentes de contacto removerlos. Lavar con abundante agua, sosteniendo los párpados separados, por los menos quince minutos, si la irritación persiste acudir al médico.

Inhalación: Trasladar al aire fresco, suministrar oxígeno, acudir al médico.

Ingestión: Lavar la boca con agua. Dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. En casos severos acudir al médico, llevar este documento.

5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO:

Punto de inflamación: Líquido con base en agua no inflamable.

Temperatura de auto ignición: N. R.

Productos peligrosos de la combustión: Monóxido de carbono, anhídrido carbónico.

Medios de extinción apropiados: Agua en rocío, polvo químico seco, espuma o dióxido de carbono.

Peligros de incendio o explosión: Se descompone en caso de incendio desprendiendo gases irritantes.

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

6. MEDIDAS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL:

Métodos de limpieza: Si el producto derramado se contamina, recogerlo con Una pala y disponer apropiadamente, si no se contamina recogerlo con pala y guardar en un recipiente para su uso.

Sede Principal. Dirección. Cra 17 No 11-62 • Teléfonos. 243 51 57 - 283 40 03 • Fax. 341 11 19
Sucursal. Dirección. Cra 17 No 10-23 • Telefax: 334 76 70

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

Precauciones: El material derramado es resbaladizo si está húmedo, recoger con un material absorbente.

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD:

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

No ingerir. Utilice guantes para su manipulación y evite el contacto con los ojos.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

Este producto es **biodegradable.**

13. CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS:

Se recomienda disponer de un vertedero de residuos líquidos. La disposición debe ser de acuerdo con las regulaciones locales.

14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE:

Este producto no presenta ninguna restricción para su transporte a nivel nacional.

FECHA EMISION INICIAL	FECHA ULTIMA ACTUALIZACION
21/01/2002	15/06/2023

Jabón líquido para manos antibacterial

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

FICHA TÉCNICA

JABÓN LIQUIDO PARA MANOS

Antibacterial

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INGREDIENTE ACTIVO
Agentes tensoactivos anionicos, estabilizantes y antibacterial.
ASPECTO
Liquido viscoso exento de sedimentos o materiales en suspensión de color y fragancia neutra.
VISCOSIDAD
Viscocimetro 150 – 200
PH
Determinación de PH 6.5 – 8.5

FORMA DE USO Y RECOMENDACIONES

FORMA DE USO

Humedecer las manos y aplicar jabón para manos, luego frotar las manos hasta hacer bastante espuma. Enjuagar y secar. Por su formulación con glicerina, deja sus manos suaves.

PROPIEDADES A RESALTAR

Posee una alta concentración. Es un exelente dispersante de grasas y suciedades. Por su formulación con glicerina deja sus manos suaves y tersas.

ALMACENAMIENTO

Arrume máximo 5 cajas, almacenar en lugar fresco, producto en estantería, alejado de luz solar, garantía del producto en condiciones normales, seis (6) meses.

PRESENTACIONES Y EMBALAJE

Galon x 3800 cc (Caja x 6 unidades) y Garrafa x 5 galones (UNIDAD)

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

HOJA DE SEGURIDAD

JABON LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y LA EMPRESA:

Nombre del producto: JABON LIQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL

CAS: N.R.

CLASIFICACION NFPA: AZUL: 0, ROJO: 0, AMARILLO: 0, BLANCO:-



Tipo de producto y uso: Liquido transparente, viscoso, emulsificante y removedor de todo tipo de residuos, contenido de sales cuaternarias de amonio, las cuales lo hacen un producto altamente antibacterial, totalmente soluble en agua, producto espumoso y de acción humectante.

Bomberos Bogotá: 119

PROQUIM: 018000916012

Intoxicaciones: 125

2. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES:

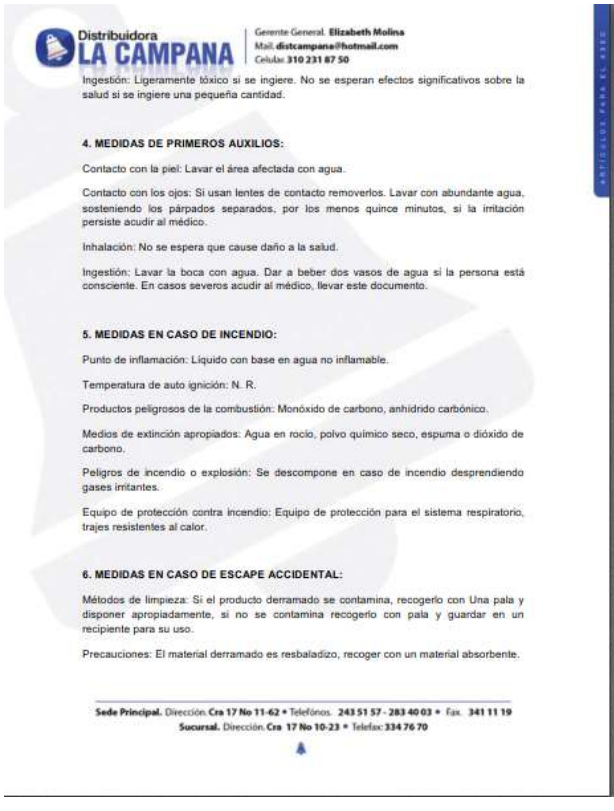
Agentes tensoactivos anionicos, estabilizantes y antibacteriales.

3. IDENTIFICACION DE PELIGROS:

Contacto con los ojos: Moderadamente irritante para los ojos.

Contacto con la piel: No se considera irritante para la piel.

Inhalación: No se dispone de datos.



Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

Ingestión: Ligeramente tóxico si se ingiere. No se esperan efectos significativos sobre la salud si se ingiere una pequeña cantidad.

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS:

Contacto con la piel: Lavar el área afectada con agua.

Contacto con los ojos: Si usan lentes de contacto removerlos. Lavar con abundante agua, sosteniendo los párpados separados, por los menos quince minutos, si la irritación persiste acudir al médico.

Inhalación: No se espera que cause daño a la salud.

Ingestión: Lavar la boca con agua. Dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. En casos severos acudir al médico, llevar este documento.

5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO:

Punto de inflamación: Líquido con base en agua no inflamable.

Temperatura de auto ignición: N. R.

Productos peligrosos de la combustión: Monóxido de carbono, anhídrido carbónico.

Medios de extinción apropiados: Agua en rocío, polvo químico seco, espuma o dióxido de carbono.

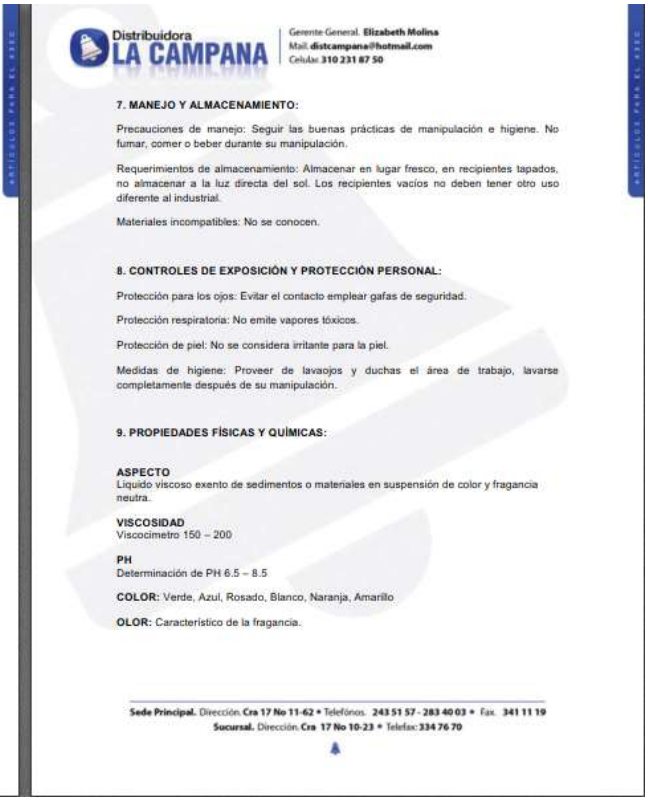
Peligros de incendio o explosión: Se descompone en caso de incendio desprendiendo gases irritantes.

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

6. MEDIDAS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL:

Métodos de limpieza: Si el producto derramado se contamina, recogerlo con Una pala y disponer apropiadamente, si no se contamina recogerlo con pala y guardar en un recipiente para su uso.

Precauciones: El material derramado es resbaladizo, recoger con un material absorbente.



Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Precauciones de manejo: Seguir las buenas prácticas de manipulación e higiene. No fumar, comer o beber durante su manipulación.

Requerimientos de almacenamiento: Almacenar en lugar fresco, en recipientes tapados, no almacenar a la luz directa del sol. Los recipientes vacíos no deben tener otro uso diferente al industrial.

Materiales incompatibles: No se conocen.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL:

Protección para los ojos: Evitar el contacto emplear gafas de seguridad.

Protección respiratoria: No emite vapores tóxicos.

Protección de piel: No se considera irritante para la piel.

Medidas de higiene: Proveer de lavaojos y duchas el área de trabajo, lavarse completamente después de su manipulación.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS:

ASPECTO
Líquido viscoso exento de sedimentos o materiales en suspensión de color y fragancia neutra.

VISCOSIDAD
Viscocimetro 150 – 200

PH
Determinación de PH 6.5 – 8.5

COLOR: Verde, Azul, Rosado, Blanco, Naranja, Amarillo

OLOR: Característico de la fragancia.

Sede Principal. Dirección. **Cra 17 No 11-62** • Teléfonos. **243 51 57 - 283 40 03** • Fax. **341 11 19**
Sucursal. Dirección. **Cra 17 No 10-23** • Telefax: **334 76 70**



Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD:

Estabilidad química: Estable bajo las condiciones de manipulación y almacenamiento recomendadas.

Incompatibilidad con otros materiales: Con tensoactivos de carácter catiónico.

Productos peligrosos de descomposición por combustión: Monóxido de carbono, anhídrido carbónico.

Polimerización peligrosa: No ocurrirá.

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA:

a. INFORMACIÓN SOBRE LAS VÍAS PROBABLES DE EXPOSICIÓN:

• INHALACIÓN: No es nocivo por inhalación.

• CONTACTO CON LA PIEL: No es irritante con la piel

• CONTACTO CON LOS OJOS: En contacto prolongado puede llegar a causar molestias oculares.

• INGESTIÓN: No se requiere pictograma Palabra de advertencia: Atención Indicación de peligro: Puede ser nocivo en caso de ingestión

b. SÍNTOMAS RELACIONADOS CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y TOXICOLÓGICAS: En contacto directo y prolongado con los ojos puede causar irritación y enrojecimiento. Si se ingiere, puede causar dolor estomacal, vómito e irritación gástrica leve.

c. EFECTOS INMEDIATOS Y RETARDADOS Y TAMBIÉN EFECTOS CRÓNICOS PRODUCIDOS POR UNA EXPOSICIÓN A CORTO Y LARGO PLAZO: No se conocen efectos significativos.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

Este producto es biodegradable.

13. CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS:

Se recomienda disponer de un vertedero de residuos líquidos. La disposición debe ser de acuerdo con las regulaciones locales.

Sede Principal. Dirección. **Cra 17 No 11-62** • Teléfonos. **243 51 57 - 283 40 03** • Fax. **341 11 19**
Sucursal. Dirección. **Cra 17 No 10-23** • Telefax: **334 76 70**



Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE:

Este producto no presenta ninguna restricción para su transporte a nivel nacional.

15. INFORMACIÓN REGULATORIA O LEGAL:

Este producto ha sido producido, empacado y etiquetado cumpliendo con las normas legales en nuestro país.

Superintendencia de Industria y Comercio: Resolución 16379 DE JUNIO 18/03

16. INFORMACIÓN ADICIONAL:

La información suministrada en esta hoja de seguridad es una guía para el manejo del producto y se proporciona de buena fe, sin embargo DISTRIBUIDORA LA CAMPANA, no se hace responsable de su exactitud.

FECHA EMISION INICIAL	FECHA ULTIMA ACTUALIZACION
21/01/2003	25/07/2022

Sede Principal. Dirección. **Cra 17 No 11-62** • Teléfonos. **243 51 57 - 283 40 03** • Fax. **341 11 19**
Sucursal. Dirección. **Cra 17 No 10-23** • Telefax: **334 76 70**

Desinfectantes y Blanqueadores.

Hojas de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectantes

Desinfectante Blanqueador Hipoclorito al 5.25% La Campana



Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

FICHA TÉCNICA
DESINFECTANTE BLANQUEADOR

DESCRIPCIÓN
Blanqueador germicida desinfectante alcalino, de acción bioquimica para control bacteriológico perteneciente al grupo de los clorados conocidos como hipocloritos.
Su actividad se basa en el poder oxidante combinado el cloro con el oxigeno que al descomponerse genera las sales de ácido hipocloroso, eficaz actuando en material limpio y libre de materia orgánica.

MODO DE EMPLEO
- Para desinfección de baños, pisos, sanitarios y salas de cirugía.
- Para desinfección de mantenimiento vierta de 10 a 12 cc por litro de agua.
- Aplique sobre la superficie previamente higienizada y deje actuar 10 minutos mínimo.
- Enjuague especialmente en superficies metálicas debido al alto grado de poder oxidante.

RECOMENDACIONES
- En caso de contacto directamente con la piel lavar inmediatamente con abundante agua limpia. En caso de ingestión tomar abundante agua o leche, y acuda inmediatamente al médico. Si tiene contacto con los ojos, lávelos con abundante agua y acuda al médico.
- En contacto con ácidos, material orgánico o combustibles puede producir fuego.
- No usar en curo, lana, aluminio o plata.
- Si el producto se usa continuamente utilice guantes y tapabocas. Es oxidante.

COMPOSICIÓN
Penclorito de sodio (hipoclorito de sodio), estabilizante que mantiene el cloro libre, blanqueadores y conservantes.

ESPECIFICACIONES	
Apariencia	Liquido transparente
Color	Ligeramente amarillo ambar
Olor	Característico
Punto de inflamación	No inflamable
Solubilidad	Miscible en cualquier proporción con agua
PH	9.0-10.5
Rendimiento	1000 metros cuadrados por litro
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio en proporciones del 5.25%
Toxidad	Irritante, corrosivo, tóxico
Presentación	Garrafa x 20 LT, Galón 3800cc, Litro

Sede Principal. Dirección. **Cra 17 No 11-62** • Telefónos. **243 51 57 - 283 40 03** • Fax. **341 11 19**
Sucursal. Dirección. **Cra 17 No 10-23** • Telefax: **334 76 70**

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

HOJA DE SEGURIDAD

BLANQUEADOR DESINFECTANTE

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y LA EMPRESA

a. NOMBRE DEL PRODUCTO: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%

CLASIFICACION N.F.P.A: AZUL: 3, ROJO :0, AMARILLO: 1, BLANCO: OXI

b. TIPO DE PRODUCTO Y USO: BLANQUEADOR, DESINFECTANTE, TRATAMIENTO DE AGUAS, SANITIZACION DE SUPERFICIES, BLANQUEADOR DE FIBRA DE ALGODÓN Y MEZCLAS DE ALGODÓN POLIESTER.

c. DATOS DEL PROVEEDOR: DISTRIBUIDORA LA CAMPANA EMR SAS
Cra 17 # 11-62/10-23
Bogotá, Colombia
Tel: 6012435157

d. NUMEROS DE TELEFONO EN CASO DE EMERGENCIA

Bomberos Bogotá: 119

PROQUIM: 018000916012

Intoxicaciones: 125

Sede Principal. Dirección. **Cra 17 No 11-62** • Telefónos. **243 51 57 - 283 40 03** • Fax. **341 11 19**
Sucursal. Dirección. **Cra 17 No 10-23** • Telefax: **334 76 70**

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS:

Palabra de advertencia: **Peligro**

Pictogramas 

Indicaciones de peligro
H290 Puede ser corrosivo para los metales
H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares grave
H410 Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos
a. Precauciones para una manipulación segura

P280 Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.
P273 Evitar su liberación al medio ambiente.

a. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGURO: Almacenar en un lugar fresco a una temperatura no superior a 25°C, libre de la humedad y de la luz. Mantener fuera del alcance de los niños y las mascotas.
EUH031 En contacto con ácidos libera gases tóxicos.

3. COMPOSICION E INFORMACION SOBRE LOS INGREDIENTES:

Materia prima	No. CAS	%
Agua	7732-18-5	c.s.p
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	5,25
Estabilizante	1310-73-2	0.1 - 1

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

General: Si no se siente bien busque atención médica (si es posible muestre la Hoja de seguridad). Sustancia corrosiva a los tejidos por contacto, inhalación o ingestión.

Inhalación: llevar al aire libre. Proporcione respiración artificial SOLAMENTE si la respiración ha cesado. No utilice el método de boca a boca si la víctima ingirió o inhaló la sustancia: induzca la respiración artificial con ayuda de un instrumento respiratorio médico adecuado. Proporcione Resucitación Cardiopulmonar (RCP) solamente si no hay pulso ni respiración. Busque atención médica INMEDIATAMENTE.

Contacto con la piel: Inmediatamente enjuague la piel con una corriente de agua durante un mínimo de 15 a 20 minutos. Quite la ropa contaminada, joyas y zapatos bajo el agua, si persiste la irritación, repita el enjuague. Para quemaduras consiga atención médica. Deseche la ropa y los zapatos altamente contaminados de forma que limite una **mayor** exposición. De lo contrario, lave la ropa por separado antes de volver a utilizarla.

Contacto con los ojos: Enjuague los ojos inmediatamente con agua por un término de 15 minutos. Mantenga los párpados abiertos durante el enjuague. Si persiste la irritación, repita el enjuague. Busque atención médica INMEDIATAMENTE. No transporte a la víctima hasta que el periodo de enjuague recomendado haya terminado, a menos que pueda continuar el enjuague durante el transporte.

Ingestión: NO INDUZCA AL VOMITO. Si la victima está alerta y no está convulsionando, enjuague la boca y proporciónele tanta agua como sea posible para diluir el producto. Si ocurre un vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y adminístrele más agua. Transporte a la victima INMEDIATAMENTE a un médico.

Nota para los médicos: Sintomático. Tratamiento y terapia de apoyo como se indica. NO PROPORCIONE antidotos como jugos, refrescos, vinagre, etc. Este producto contiene materiales que pueden causar neumonía severa si se aspira. Algunos tratamientos exitosos encontrados en las referencias fueron los siguientes, sin embargo siga siempre su criterio. Si la ingestión ocurrió hace menos de 2 horas, realice lavado gástrico cuidadoso (riesgo de perforación); utilice un tubo endotraqueal si está disponible para evitar la aspiración. Vigile que el paciente no tenga dificultad respiratoria debida a una neumonitis por aspiración. Proporcione resucitación artificial y una quimioterapia adecuada si se deprime la respiración. Después de la exposición, el paciente debe permanecer bajo supervisión médica durante mínimo 48 horas ya que puede ocurrir una neumonitis tardía. Es probable que se cause un edema pulmonar y sus efectos pueden ser retrasados. Si se proporciona a tiempo, la terapia con esteroides puede ser efectiva para prevenir o aliviar el edema.

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

5. MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

Punto de Inflamación: Liquido con base en agua no inflamable.

Temperatura de Autoignición: N. R..

Productos peligrosos de la combustión: Cloro, óxido de sodio, oxigeno.

Medios de extinción apropiados: Agua en roció, polvo químico seco, espuma o dióxido de carbono.

Peligros de incendio o explosión: se descompone con el calor y la luz, causando acumulación de presión que puede causar una explosión. Cuando se calienta puede liberar gas cloro. Una fuerte reacción con materiales oxidantes u orgánicos puede dar como resultado un incendio.

Procedimientos especiales para bomberos: Puede usarse agua para enfriar los recipientes de solución de hipoclorito expuestos al calor de un incendio. Esto debe hacerse desde una distancia segura debido a que los recipientes se pueden romper. Los bomberos deben usar equipo de protección y algún aparato autónomo de respiración con una mascarilla de cara completa de presión positiva. Retire los recipientes del área del incendio si lo puede hacer sin riesgo. Haga un dique para el agua que controle el incendio para su disposición posterior en el caso que este en contacto con producto; no disperse el material. Enfrié los recipientes con cantidades de agua que inunden hasta cuando el incendio haya sido apagado.

Equipo protector para combatir incendios: debe usarse ropa protectora resistente completa, incluyendo un aparato de respiración autónomo, en un incendio donde este material esté involucrado.

6. MEDIDAS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL

Derrames, fugas o descargas: Restrinja el acceso al área hasta que se termine la limpieza. Asegúrese de que la limpieza sea efectuada por personal capacitado. Ventile el área.

Elimine todas las fuentes de ignición (fumar, quemadores, chispas o llamas) todo el equipo debe estar conectado a tierra y no provocar chispas.

Utilice equipo de protección adecuado, evite el contacto con el material derramado.

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

Cúbralo con tierra SECA, arena u otro material no combustible. Utilice herramientas limpias que no generen chispas para recolectar el material y colocarlo en recipientes de plástico con cubiertas para su disposición posterior. Enjuague el área con agua.

Neutralización de derrames pequeños: El hipoclorito puede descomponerse con un agente reductor como el sulfito de sodio o el tiosulfato de sodio.

Químicos de neutralización: utilice sulfito de sodio o peróxido de hidrógeno diluido para reducir el material. Posteriormente puede verificar la neutralización si al aplicar pequeñas cantidades de una solución débil de ácido clorhídrico o sulfúrico no hay liberación de cloro.

Eliminación de residuos: Disponga del material de desecho en una instalación aprobada para el tratamiento y disposición de desechos, de acuerdo con los reglamentos aplicables. No disponga del desecho en la basura normal ni en los sistemas de drenaje.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Precauciones: Tenga disponible y a la mano el equipo de atención de emergencias (para incendios, derrames, fugas, etc.). Asegúrese que todos los recipientes estén etiquetados. Use equipo de protección personal adecuado. La gente que trabaja con este producto químico debe estar adecuadamente capacitada con respecto a sus riesgos y su uso seguro.

Manejo: Evite generar roció. Use las menores cantidades posibles, en áreas designadas y con ventilación adecuada. Mantenga los recipientes cerrados mientras no estén en uso. Los recipientes vacíos pueden contener residuos peligrosos. Utilice equipo de transferencia (bombas, tubería, mangueras, etc.) resistente a la corrosión. No utilice elementos metálicos.

Almacenamiento: almacénelo en un área fresca, seca, bien ventilada y alejada de la luz solar directa. Almacene los recipientes a una temperatura de 15 a 29 °C. no lo almacene a más de 30°C ni por debajo del punto de congelación. Mantenga los recipientes bien cerrados cuando no los esté utilizando y cuando estén vacíos. Protéjalos contra daños. Almacénelo lejos de materiales incompatibles como los materiales reductores, ácidos fuertes, compuestos de nitrógeno, cobre, níquel, cobalto. Utilice materiales estructurales resistentes a la corrosión y sistemas de iluminación y ventilación en el área de almacenamiento.

Material de empaque: PVC, Polietileno o fibra de vidrio no emplear metálicos.

Sede Principal. Dirección. **Cra 17 No 11-62** • Teléfonos. **243 51 57 - 283 40 03** • Fax. **341 11 19**
Sucursal. Dirección. **Cra 17 No 10-23** • Telefax: **334 76 70**

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

8. CONTROL DE EXPOSICION / PROTECCION PERSONAL

EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL: Se deben tener DUCHAS Y LAVA OJOS DE SEGURIDAD, cerca al lugar de trabajo. De acuerdo con el lugar y las condiciones de trabajo se deben establecer los requisitos específicos para el equipo de protección personal

Protección para ojos: use protección parcial, completa o lentes de seguridad resistentes a salpicaduras de productos químicos, identifique el sitio para el lavado de los ojos o duchas de seguridad más cercanas a su área de trabajo para que pueda acceder, inclusive con los ojos cerrados.

Protección de la piel: utilice ropa impermeable de protección personal adecuada para evitar el contacto con la piel, incluyendo botas, guantes, bata, delantal, impermeable, pantalones u overoles que protejan del contacto con el pie. Recomendados: hule butílico, hule natural, neopreno, caucho de nitrilo, etc.

Protección respiratoria: Un respirador purificador de aire aprobado por NIOSH/MSHA equipado con cartuchos para roció ácido en concentraciones de hasta 10 veces el TLV o

Para gases de cloro. Use un respirador de aire si las concentraciones son más elevadas o desconocidas.

9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

ESPECIFICACIONES	
Apariencia	Liquido transparente
Color	Ligeramente amarillo ambar
Olor	Característico
Punto de inflamación	No inflamable
Solubilidad	Miscible en cualquier proporción con agua
PH	9.0-10.5
Rendimiento	1000 metros cuadrados por litro
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio en proporciones del 5.25%
Toxidad	Irritante, corrosivo, tóxico
Presentación	Garrafa x 20 LT, Galón 3800cc, Litro

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad química: estable a temperatura ambiente y en ausencia de luz.

Productos de descomposición peligrosa: por descomposición térmica: Cloro, Oxido de Sodio, Oxigeno, Óxidos de Cloro, Clorato de Sodio e Hidrógeno.

Condiciones a evitar: manténgalo alejado de las altas temperaturas y la luz solar o ultravioleta. No lo almacene a más de 30°C. no permita que las soluciones se evaporen hasta secarse. Manténgase lejos de los incompatible. Para mayor información puede referirse a la tabla de incompatibilidad química del instituto del Cloro.

Corrosividad para metales: Las soluciones son corrosivas a muchos metales como el cobre, níquel, cobalto y hierro.

Comentarios sobre la estabilidad y reactividad: se descompone rápidamente por temperatura y/o luz.

Polimerización peligrosa: No ocurrirá.

11- INFORMACION TOXICOLOGICA

Datos Toxicológicos: Hipoclorito de Sodio

. TDLO – Concentración más baja letal publicada oral en mujer 1 g /kg

. TDLO – Intravenoso en hombre 45 mg/kg

. LD50 – Oral en rata 8910 mg/kg

. LD50 – Oral en ratón 5800 mg/kg

. LD50 – Dermal en rata 2000 mg/kg

. LC50 – Rata > 10500 mg/m3 (1hora)

Información sobre irritación:

Ojos: una gota de solución al 15% (pH 11.2) causa un inmediato y fuerte dolor. Si no es rápidamente lavado con agua, causa sangrado, irritación e inflamación del tejido blando (conjuntiva) y daño con inflamación de la córnea. En algunas oportunidades después de dos o tres semanas se presenta curación con una leve cicatrización de la córnea. En los ojos de un conejo una solución al 12% causo daños totales.

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

Piel: Una solución al 3.5% de Hipoclorito de Sodio aplicado a la piel de un conejo por 15 a 30 min causó deñas severos a la piel.

Para mayor información toxicológica refiérase a la SECCIÓN 3.

12. INFORMACION ECOLOGICA

Información Ecotoxicologica: Tóxico para peces y organismos acuáticos.

Toxicidad en pescados:

.LC50 (48 H) trucha arcoiris 0.07 mg/l

.LC50 (96 H) Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg/l

Toxicidad en invertebrados y microbios

. LOEC Oncorhynchus kisutch 0,02 mg/l

. EC50 Varias especies de crustaceos 5 microg/l en 48 h

. EC50 Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h

13. INFORMACION DE ELIMINACION

Se recomienda la revisión de la legislación vigente, tanto nacional como internacional, antes de su disposición final.

No disponga de los desechos con la basura normal, ni en los sistemas de drenaje o alcantarillado.

Lo que no se pueda recuperar para reproceso o reciclaje, incluyendo los recipientes de almacenamiento, deben manejarse por personal capacitado en instalaciones para tal fin, adecuadas y aprobadas para la disposición de desechos. El procedimiento, uso o contaminación de este producto puede cambiar las opciones de manejo de desechos.

Sede Principal. Dirección. **Cra 17 No 11-62** • Teléfonos. **243 51 57 - 283 40 03** • Fax. **341 11 19**
Sucursal. Dirección. **Cra 17 No 10-23** • Telefax: **334 76 70**

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. **Elizabeth Molina**
Mail. **distcampana@hotmail.com**
Celular. **310 231 87 50**

14. INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

	TDG	DOT	Min transporte Colombia
Nombre del Embarque	Solución de Hipoclorito de sodio con mas de 7% de cloro activo	Solución de Hipoclorito de sodio	Solución de Hipoclorito de sodio
Clase o división de riesgo	8 (corrosivo)	8 (corrosivo)	8 (corrosivo)
Num. identificación	UN 1791	Un1791	Un 1791
Grupo de empaque (PG)	II	II	II
Cantidad reportable (RQ)	No aplica	No aplica	No se especifica

15. INFORMACION REGLAMENTARIA

Norma Técnica Colombiana 1692 (De acuerdo con el decreto 1609 de Julio de 2002) transporte de Mercancías Peligrosas. Clasificación, Etiquetado y Rotulado: Esta sustancia y sus desechos está clasificada en la división 8: sustancias Corrosivas. Además de lo anterior puede tener riesgos secundarios así: Contaminante acuático. También se deben seguir las recomendaciones de transporte de NTC 3971, Transporte de Mercancías Peligrosas Clase 8, 4702-8, Envases y embalajes para transporte de Mercancías Peligrosas Clase 8. Y las recomendaciones del Instituto del Cloro.

16. INFORMACION ADICIONAL

LA INFORMACION SUMINISTRADA EN ESTA HOJA DE SEGURIDAD ES UNA GUIA PARA EL MANEJO DEL PRODUCTO Y SE PROPORCIONA DE BUENA FE, SIN EMBARGO **DISTRIBUIDORA LA CAMPANA**, NO SE HACE RESPONSABLE DE SU EXACTITUD.

FECHA EMISION INICIAL	FECHA ULTIMA ACTUALIZACION
21/01/2002	03/08/2021

Sede Principal. Dirección. **Cra 17 No 11-62** • Teléfonos. **243 51 57 - 283 40 03** • Fax. **341 11 19**
Sucursal. Dirección. **Cra 17 No 10-23** • Telefax: **334 76 70**

Desinfectante Amonio cuaternario Power Andina

FICHA TÉCNICA
DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO

1. **Identificación y descripción del producto.**

   a. NOMBRE DEL PRODUCTO: **DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO**

   b. DESCRIPCIÓN: Liquido traslucido e incoloro. Fabricado a base de amonio cuaternario de quinta generación con un alto poder germicida. Puede ser utilizado para desinfección exterior de superficies.

2. **Composición.**
   Agua desionizada, cloruro de didecil dimetil amonio, cloruro de alquil dimetil bencil amonio, Cloruro de alquil dimetil etilbencil amonio , preservante.

3. **Especificaciones organolépticas y fisicoquímicas.**

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Apariencia	Liquido traslúcido	Organoléptico
Olor	Característico	Organoléptico
pH	6-7	Papel indicador AO KE XIN GAI NIAN
Densidad	1,010-1,014	Picnómetro BRIXCO
Solubilidad en agua	Soluble	Organoléptico

4. **Modo de empleo.**
   Con la superficie previamente limpia rocié el lugar a ser desinfectado, las dosis de aplicación se encuentran entre 200 a 1000 ppm. Si la superficie va a estar en contacto con alimentos es necesario el enjuague después de su aplicación.

Concentración deseada de materia activa en ppm	mL de Amonio Cuaternario por 1000 mL
200	7
400	13
600	20
800	27

APROBADO POR
NOMBRE: JAVIER CABEZAS
CARGO: GERENTE GENERAL

POWER ANDINA | FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO | **Fecha de actualización: Junio de 2020** | **Versión: 1** | **Página: 2 de 3**

1000	33

5. **Advertencias, precauciones y restricciones.**

   No ingerir y evitar el contacto con los ojos.

   - INHALACIÓN: En una exposición directa y prolongada puede llegar a causar alguna molestia o irritación.
   - CONTACTO CON LA PIEL: En contacto directo y prolongado puede llegar a provocar una leve irritación cutánea.
   - CONTACTO CON LA PIEL Y CON LOS OJOS:

     Palabra de advertencia: Peligro.

     Indicación de peligro: En contacto prolongado provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares graves.
   - INGESTIÓN: No se requiere pictograma
     Palabra de advertencia: Atención

     Indicación de peligro: Puede ser nocivo en caso de ingestión.

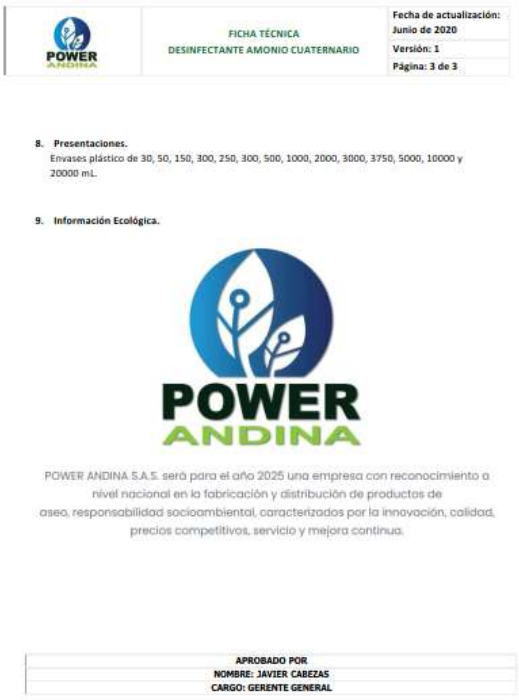
6. **Primeros auxilios.**

   En caso de inhalación, respirar aire fresco. En caso de contacto con la piel e irritación, retirar la ropa y lavar con abundante agua mínimo por 15 minutos. En caso de contacto con los ojos, enjuagar con abundante agua mínimo por 15 minutos, manteniendo los párpados abiertos. En caso de ingestión, lavar la boca y no inducir al vómito. Si cualquier irritación persiste, acudir a un médico.

7. **Almacenamiento.**

   Almacenar en un lugar fresco a una temperatura no superior a 30°C, libre de la humedad y de la luz. Mantener fuera del alcance de los niños y las mascotas.

APROBADO POR
NOMBRE: JAVIER CABEZAS
CARGO: GERENTE GENERAL



POWER ANDINA	FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO	Fecha de actualización: Junio de 2020 Versión: 1 Página: 3 de 3

8. **Presentaciones.**
Envases plástico de 30, 50, 150, 300, 250, 300, 500, 1000, 2000, 3000, 3750, 5000, 10000 y 20000 mL.

9. **Información Ecológica.**

POWER ANDINA

POWER ANDINA S.A.S. será para el año 2025 una empresa con reconocimiento a nivel nacional en la fabricación y distribución de productos de aseo, responsabilidad socioambiental, caracterizados por la innovación, calidad, precios competitivos, servicio y mejora continua.

APROBADO POR
NOMBRE: JAVIER CABEZAS
CARGO: GERENTE GENERAL

Desengrasante.

Hoja de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante

Desengrasante Liquido Industrial La Campana



Distribuidora LA CAMPANA

Gerente General: Elizabeth Muñoz
Mail: dislcampana@hotmail.com
Celular: 310 231 87 50

FICHA TÉCNICA

DESENGRASANTE LIQUIDO INDUSTRIAL

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INGREDIENTES ACTIVO: Solventes y emulsificantes de gran penetración.

ASPECTO: Liquido fluido de color amarillo oscuro, exento de sedimentos de olor característico.

PH: Determinación de PH 9,5 – 11,5 ALCALINO

EVALUACIÓN BACTERICIDA: Mata e inhibe el crecimiento de HONGOS Y BACTERIAS

Producto líquido elaborado con detergentes y agentes desengrasantes Biodegradables, se emplea en la limpieza de hornos, estufas, asadores y demás equipos, implementos y utensilios en cocinas de casinos, hoteles, restaurantes y el hogar. En baños y muebles sanitarios, en la limpieza de suero, prendas textiles, electrodomésticos, computadores y equipos muebles de oficina, además retira manchas y mugre pesada especialmente de ropa. No es producto corrosivo a diferencia de los que se encuentran en el mercado. Es limpiador desengrasante, desinfectante, antibacterial multiusos para labores de limpieza.

FORMA DE USO

Diluya una parte entre 1 a 5 partes de agua, de acuerdo al grado de concentración de suciedad a eliminar. Aplique la solución sobre la superficie con brocha, rociador, etc. Deje actuar por unos minutos y remueva la suciedad con manguera, trapero, etc. En talleres, piezas mecánicas y maquinaria, utilícelo puro y de manera manual.

RECOMENDACIONES

En caso de ingestión acuda de inmediato al médico. Evite el contacto con los ojos. Utilice guantes en contacto prolongado. No aplique para la limpieza de vidrios o aluminio anodizado o decorativos.

PROPIEDADES A RESALTAR: Posee una alta concentración para un mayor rendimiento y economía. No es inflamable para su mayor seguridad. Es BIODEGRADABLE. Actúa rápidamente al eliminar aceites, carbón, ceras, tintas, grasa mecánica, etc. No afecta pinturas, superficies metálicas y otros materiales, es anticorrosivo. Es desengrasante en piezas mecánicas, por inmersión.

ALMACENAMIENTO

- Arrume máximo de 5 cajas.
- Almacenar en un lugar fresco.
- Garantía del producto en condiciones normales, un (1) año.

Distribuidora LA CAMPANA

Gerente General: Elizabeth Muñoz
Mail: dislcampana@hotmail.com
Celular: 310 231 87 50

HOJA DE SEGURIDAD

DESENGRASANTE INDUSTRIAL

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y LA EMPRESA:

a. Nombre del producto: DESENGRASANTE INDUSTRIAL

CAS: N.R.

CLASIFICACION NFPA: AZUL: 1, ROJO: 0, AMARILLO: 0, BLANCO: -

b. USO RECOMENDADO Y RESTRICCIONES DE USO: Producto líquido elaborado con detergentes y agentes desengrasantes Biodegradables, se emplea en la limpieza de hornos, estufas, asadores y demás equipos, implementos y utensilios en cocinas de casinos, hoteles, restaurantes y el hogar. En baños y muebles sanitarios, en la limpieza de suero, prendas textiles, electrodomésticos, computadores y equipos muebles de oficina, además retira manchas y mugre pesada especialmente de ropa. No es producto corrosivo a diferencia de los que se encuentran en el mercado. Es limpiador desengrasante, desinfectante, antibacterial multiusos para labores de limpieza.

c. DATOS DEL PROVEEDOR:

DISTRIBUIDORA LA CAMPANA EMR SAS

Carrera 17 #11-62/10-23
Barrio: VOTO NACIONAL.Bogotá.
TEL: 601-2436187

contacto@dislcampana.com

d. NÚMEROS DE TELEFONOS EN CASO DE EMERGENCIA:

Bomberos Bogotá: 119

PROQUIM: 018000916012

Intoxicaciones: 125

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS:

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla. Líquido inflamable:

categoría 0.

Toxicidad aguda (oral):

categoría 1.

Toxicidad aguda (cutánea):

categoría 3.

Lesiones oculares graves o irritación ocular:

categoría 1.

Irritación o corrosión cutáneas:

categoría 2.

Sensibilización cutánea:

categoría 1.

Contacto con los Ojos:

Causa irritación moderara de los ojos, si el contacto es prolongado puede llegar a generar quemaduras.

Contacto con la Piel:

Un simple contacto puede provocar una irritación moderada de la piel con enrojecimiento local, contacto prolongado puede llegara causar irritación en la piel.

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

2.2. Etiqueta

Pictogramas:



Clasificación de peligrosidad de la sustancia o de la mezcla. De acuerdo con los criterios del SGA, este producto se considera No Peligroso.

Consejos de prudencia

- prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños.

P103: Leer la etiqueta antes de su uso Consejos de prudencia - respuesta P301+330+331: En caso de ingestión enjuagar la boca. No provocar el vómito. P302+P352: En caso de contacto con la piel lavar con abundante agua. P305+P351+P338: En caso de contacto con los ojos enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar los lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir el lavado.

P309+P311: En caso de exposición o si se encuentra mal llamar a un centro de información toxicológica o a un médico.

3. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES:

Tensoactivos aniónicos, silicatos, glicol, terpenos de limón, colorante, preservante y agua.

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS:

Contacto con la piel: Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar el área afectada con aguay jabón mínimo por 15 minutos. Y Si la irritación persiste acudir al médico.

Contacto con los ojos: Si usan lentes de contacto removerlos. Lavar con abundante agua, sosteniendo los párpados separados, por los menos quince minutos, si la irritación persiste acudir al médico.

Inhalación: Trasladar al aire fresco, suministrar oxígeno, acudir al médico.

Ingestión: Lavar la boca con agua. Dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. En casos severos acudir al médico, llevar este documento.

5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO:

Punto de inflamación: Líquido con base en agua no inflamable.

Temperatura de auto ignición: N. R.

Productos peligrosos de la combustión: Monóxido de carbono, anhídrido carbónico.

Medios de extinción apropiados: Agua en rocío, polvo químico seco, espuma o dióxido de carbono.

Peligros de incendio o explosión: Se descompone en caso de incendio desprendiendo gases irritantes.

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

6. MEDIDAS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL:

Métodos de limpieza: Si el producto derramado se contamina, recogerlo con Una pala y disponer apropiadamente, si no se contamina recogerlo con pala y guardar en un recipiente para su uso.

Distribuidora LA CAMPANA | Gerente General. Elizabeth Molina | Mail. distcampana@hotmail.com | Celular. 310 231 87 50

Precauciones: El material derramado es resbaladizo si está húmedo, recoger con un material absorbente.

7. MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Precauciones de manejo: Seguir las buenas prácticas de manipulación e higiene. No fumar, comer o beber durante su manipulación.

Requerimientos de almacenamiento: Almacenar en lugar fresco, en recipientes tapados, no almacenar a la luz directa del sol. Los recipientes vacíos no deben tener otro uso diferente al industrial.

Materiales incompatibles: No se reconocen.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL:

Protección para los ojos: Evitar el contacto emplear gafas de seguridad.

Protección respiratoria: No emite vapores tóxicos.

Protección de piel: Emplear guantes para su manipulación en pieles sensibles.

Medidas de higiene: Proveer de lavaojos y duchas el área de trabajo, lavarse completamente después de su manipulación.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS:

INGREDIENTES ACTIVO: Solventes y emulsificantes de gran penetración.

ASPECTO: Líquido fluido de color amarillo oscuro, exento de sedimentos de olor característico.

PH: Determinación de PH 9,5 – 11,5 ALCALINO

EVEALUACIÓN BASTERICIDA: Mata e inhibe el crecimiento de HONGOS Y BACTERIAS

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD:

Estabilidad química: Estable bajo las condiciones de manipulación y almacenamiento recomendadas.

Incompatibilidad con otros materiales: Con tenso activos de carácter catiónico.

Productos peligrosos de descomposición por combustión: Monóxido de carbono, anhídrido carbónico.

Polimerización peligrosa: No ocurrirá.

11. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA:

a. INFORMACIÓN SOBRE LAS VÍAS PROBABLES DE EXPOSICIÓN:

• INHALACIÓN: No se requiere pictograma. ***Palabra de advertencia: Atención. Indicación de peligro:*** *Puede ser nocivo si se inhala.*

• CONTACTO CON LA PIEL:



Palabra de advertencia: Atención. Indicación de peligro: En contacto prolongado provoca irritación cutánea.

• CONTACTO CON LOS OJOS



Palabra de advertencia: Atención. Indicación de peligro: En contacto prolongado provoca irritación ocular grave.

• INGESTIÓN: No se requiere pictograma. Palabra de advertencia: Atención. Indicación de peligro: Puede ser nocivo en caso de ingestión. No ingerir. Utilice guantes para su manipulación y evite el contacto con los ojos.

Sede Principal. Dirección. Cra 17 No 11-62 • Teléfonos. 243 51 57 - 283 40 03 • Fax. 341 11 19
Sucursal. Dirección. Cra 17 No 10-23 • Telefax: 334 76 70

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

b. SÍNTOMAS RELACIONADOS CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y TOXICOLÓGICAS: En caso de contacto directo y prolongado con los ojos y la piel, puede llegar a causar irritación y enrojecimiento. En caso de ingestión puede provocar dolor estomacal, diarrea e irritación en el tracto gastrointestinal.

c. EFECTOS INMEDIATOS Y RETARDADOS Y TAMBIÉN EFECTOS CRÓNICOS PRODUCIDOS POR UNA EXPOSICIÓN A CORTO Y LARGO PLAZO: No se conocen efectos significativos.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

Este producto es biodegradable.

13. CONSIDERACIONES DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS:

Se recomienda disponer de un vertedero de residuos líquidos. La disposición debe ser de acuerdo con las regulaciones locales.

14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE:

Este producto no presenta ninguna restricción para su transporte a nivel nacional.

15. INFORMACIÓN REGULATORIA O LEGAL:

Este producto ha sido producido, empacado y etiquetado cumpliendo con las normas legales en nuestro país.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Sede Principal. Dirección. Cra 17 No 11-62 • Teléfonos. 243 51 57 - 283 40 03 • Fax. 341 11 19
Sucursal. Dirección. Cra 17 No 10-23 • Telefax: 334 76 70

Distribuidora LA CAMPANA
Gerente General. Elizabeth Molina
Mail. distcampana@hotmail.com
Celular. 310 231 87 50

La información suministrada en esta hoja de seguridad es una guía para el manejo del Producto y se proporciona de buena fe, sin embargo, DISTRIBUIDORA LA CAMPANA, no se hace responsable de su exactitud.

FECHA EMISION INICIAL	FECHA ULTIMA ACTUALIZACION
21/01/2002	15/06/2023

Sede Principal. Dirección. Cra 17 No 11-62 • Teléfonos. 243 51 57 - 283 40 03 • Fax. 341 11 19
Sucursal. Dirección. Cra 17 No 10-23 • Telefax: 334 76 70

Productos lava loza.

Hoja de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza.

Crema lavaloza El Favorito

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

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

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

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

9.6. 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

9.7. 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.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección para los servicios sociales propios de la SDIS la deben suministrar el operador de servicios generales y el operador de cocina y en el caso de los servicios sociales en asociación las capacitaciones deben estar a cargo del operador.

10. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

10.1. INTRODUCCIÓN

El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)[19],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, los cuales son 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.

10.2. OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, en Comedor Comunitario – Cocina Popular Paraiso 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 normatividadaplicable.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos (Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS(PLA-BS-001)-, el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004).

  Estos documentos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

[19] formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados

- 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.

10.4. 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 delos 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 deespecia.

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 negra), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas blanca).

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.

Gestor ambiental local: personal de apoyo al Área de Gestión Ambiental responsable de la implementación, verificación, evaluación y seguimiento de los Planes programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS en cada una de sus unidades operativas correspondientes a su localidad.

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.

Plan de gestión de Residuos de Construcción y Demolición - RCD en la obra: se trata de un documento basado en la elaboración de unos formatos y un documento explicativo para su correcta implementación. Dichos formatos, una vez diligenciados, conformaran los apartados que estipula la presente resolución.

Plan de Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición -PGIRDC-: el PGIRCD es una estrategia desarrollada por la autoridad ambiental, el cual le permitirá al constructor identificar y cuantificar el potencial mineralógico que contienen los residuos de construcción y demolición.

Punto Ecológico: conjunto de dos canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales negra, blanca, 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 lapersona 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.

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 deaprovechamiento, 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 liquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

10.5. MARCO TEÓRICO

Es importante resaltar que la SDIS cuenta con diferentes lineamientos ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la implementación de dichos lineamientos en cada unidad operativa que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.

La secretaria de Integración Social, mediante el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS (PLA-BS-001), establece para todas las unidades operativas propias y tercerizadas a nivel Distrital, el manejo integral de los residuos aprovechables desde su generación hasta su disposición final.

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, salas de cambio de pañales, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: negra y blanca.

Para las unidades operativas Tercerizadas, es responsabilidad gestionar la compra e implementación de los contenedores con las características especificadas en el PAIPAERS. En cuanto a las unidades operativas propias, es el área ambiental de la SDIS quien se los suministrará.

A continuación, se presenta en la Tabla No. 1, el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de las canecas a utilizar según el PAIPAERS.

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	Negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Cocina	Negra	Caneca hermética.	Residuos no orgánicos
Descomide	Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Cuarto de Almacenamiento	Blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Negra	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, cartón y revistas.
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 dela 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.

10.6. 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, de izquierda a derecha con vista de frente “amarillo, verde y azul” con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cadacaneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.

Tabla. 2 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCA	Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette. *Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
	contenido o elemento susceptible a descomposición.
NEGRA	Residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne). *Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca Negra.*
NEGRA	Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas *Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca azul no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.*

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.

10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES.

Las unidades operativas propias de la Entidad que requieran contenedores para el almacenamiento y recolección temporal de residuos, por necesidad o para sustitución de los existentes (Deterioro, pérdida o daño físico) deben diligenciar el FOR-BS-006 Solicitud de Contenedores para la Separación en la Fuente de Residuos. Este proceso lo debe realizar el coordinador o responsable de la Unidad Operativa, el gestor ambiental local o referente ambiental, en caso de que los formatos estén mal diligenciados o no estén acorde al número real de contenedores necesarios, como lo establece la elaboración de la ruta de recolección interna de residuos sólidos según el PAIPAERS, no se entregarán los elementos hasta no ser corregida la inconsistencia.

El formato debe ser firmado por el delegado ambiental de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental.

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

La secretaria Distrital de Integración Social, consciente de los requerimientos ambientales a nivel Distrital y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación de los servicios sociales, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en cada una de las unidades operativas deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas negras no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas blancas pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberánsellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa (según sea el caso), así como el recorrido interno de los residuos sólidos,

desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega.

Todas las unidades operativas deben establecer su RRIRS por planta o piso, en el formato estándar FOR-BS-005. Cuando la Unidad Operativa cuente con más de una planta o piso, debe establecer gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento.

Para la elaboración de la RRIRS se deben tener en cuenta los siguientes pasos:

- Utilice el formato FOR-BS-005 Ruta de recolección interna de residuos sólidos- RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental.
- Grafique y nombre la distribución de cada área de la Unidad Operativa en el formato.
- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).
- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa, utilizando las convenciones establecidas en el formato FOR-BS-005 de la RRIRS.
- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta, debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Es obligatorio completar todos los datos requeridos en el formato como son:
  - Nombre de la unidad operativa.
  - Localidad.
  - Número de pisos.
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos.

10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, cada unidad operativa debe contar con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual debe cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma)

Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

- Acabados que permitan su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Una construcción que evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contenedores de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

10.7.4. 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 alos grandes beneficios en materia ambiental debido al impacto positivo generado.

Para el desarrollo de estas actividades la Unidad Operativa propia o tercerizada, debe contar con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP o una organización de recicladores; este es el primer eslabón en la cadena de comercialización y recuperación de material.

Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, la Unidad Operativa garantizará la firma de la acción afirmativa en el Formato FOR-BS-007, cuando este residuo se le entregue directamente a un reciclador de oficio carnetizado por la UAESP; o garantizará la firma del acuerdo de corresponsabilidad en el Formato FOR-BS-008, cuando este residuo se le entregue a una organización de recicladores avalada por la UAESP.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

La medición de los residuos separados en las canecas que contempla la Tabla No. 2, debe hacerse pesando las bolsas de cada contenedor; este ejercicio lo debe ejecutar el personal de aseo y cafetería, y se registrará en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa negra), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas blanca). Es importante resaltar que una vez al mes, el último día hábil, se debe adelantar la verificación en la separación de los residuos en los puntos ecológicos, dejando registrado el resultado en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados.

Finalizado el mes, se debe llevar a cabo un control de la generación y entrega de los residuos en el Formato FOR-BS-010 Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, el cual deberá ser diligenciado a cargo de dos partes: el reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización de recicladores y un representante de la Unidad Operativa. Este proceso debe realizarse mensualmente.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior de la unidad operativa, el Gestor Ambiental Local, Referente Ambiental o Delegado Ambiental de la unidad operativa, debe consolidar y plasmar el peso de los residuos generados durante la implementación del plan de residuos en el link "FORMULARIO REPORTE TRIMESTRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES", el cual, debe ser diligenciado trimestralmente teniendo en cuenta las fechas de la Tabla No. 3.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Tabla 3. Periodos para realizar el informe

NÚMERO DE INFORME	FECHA MAXIMA DE ENTREGA	MESES A REPORTAR
PRIMERO	Quinto día hábil de abril.	Enero, Febrero, Marzo.
SEGUNDO	Quinto día hábil julio.	Abril, Mayo, Junio.
TERCERO	Quinto día hábil de octubre.	Julio, Agosto, Septiembre
CUARTO	Quinto día hábil de enero.	Octubre, Noviembre, Diciembre

Luego de realizado y enviado el reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables, de forma inmediata la unidad operativa recibirá un certificado de diligenciamiento vía correo electrónico en donde se evidenciará el cumplimiento de dicha actividad.

10.7.6. 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.

10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

La implementación del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos debe ser de cumplimiento tanto para los prestadores del servicio de aseo y cafetería en la unidad operativa, como para los funcionarios, contratistas y participantes del servicio. Por lo tanto, el PAIPAERS establece un cronograma de actividades que incluye socialización y capacitación de los programas y lineamientos de gestión ambiental de la Secretaría de Integración Social.

Tanto el cronograma como las actas de asistencia deben reposar en la carpeta del subsistema de Gestión Ambiental de la unidad operativa.

Tabla 4. Cronograma de Actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
	META	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL**
GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	Cumplimiento al programa de gestión integral de los residuos sólidos	Solicitud de canecas, puntos ecológicos, guardines, carros organizadores.	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Cada vez que se requiera	
		Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o adquisición de canecas en la unidad operativa.	Anual
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad y/o acción afirmativa	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año	Anual
		Diligenciamiento del formato generación de residuos sólidos	Personal de aseo	Diario	N/A
		Diligenciamiento certificado entrega de residuos sólidos	Organización y/o beneficiario gestor ambiental local o referente ambiental	Mensual	N/A

		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos.	Coordinador de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental	Anual	N/A

10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)

Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas ó radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera como residuo o desecho peligroso los envases,empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso.” (MAVDT, 2007). Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

La Entidad cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual debe ser adoptado por cada unidad operativa (Propia o tercerizada) y establece las directrices que permitirán a las unidades operativas adelantar una gestión integral a este residuo.

10.10. 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.

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental de la SDIS ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. Es importante resaltar que el plan en mención debe ser implementado, consultado y ejecutado a cabalidad, por las unidades operativas tanto propias como Tercerizadas, que lleven a cabo actividades de preparación y cocción de alimentos.

10.11. RESIDUOS ESPECIALES.

Los residuos especiales son aquellos que, por su naturaleza, composición, tamaño, volumen, peso, necesidades de transporte, condiciones de almacenaje y compactación, no pueden ser recolectados, manejados, tratados o dispuestos normalmente por la persona prestadora del servicio público de aseo, por lo cual necesitan de un servicio de recolección especial.

En la Secretaría Distrital de Integración Social, durante la prestación de los servicios sociales por parte de las unidades operativas, se generan residuos como colchones, colchonetas y residuos de construcción y demolición - RCD.

Por lo anterior, es importante que cuando la unidad operativa genere residuos de colchones con resortes, se remita e implemente el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas (INS-BS-010). De igual forma, cuando genere menos de cinco (5) metros cúbicos de residuos de construcción y demolición – RCD se remita e implemente el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD (INS-BS-006).

10.12. 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 PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS *Comedor Comunitario – Cocina Popular* Palermo sur			
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.
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	**Embalaje de alimentos**	15
	Papel	**Embalaje de**	13

		alimentos	
	Plástico	Envases de alimentos	6
	Metales	**Envases de atún**	17
	Total, Kg. Trimestral de Material Aprovechable		50

Observaciones:

1. CONTENEDORES			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (canecas, amarilla, verde y azul juntas)	SI__X__	NO ____	
1.1 ¿Existen Carros organizadores en la unidad operativa?	SI _X____	NO ____	N/A ____
1.2 ¿Existen Canecas para la cocina?	SI __X	NO	N/A
1.3 ¿Existen Canecas para descomide?	SI X	NO	N/A
1.4 ¿Existen Canecas para área de servicios?	SI X	NO	N/A
1.5 ¿Existen Canecas para baños?	SI __X	NO	
1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, blanco, verde y negra juntas)	SI__X__	NO ____	
1.8 ¿Existe contenedor para A.V.U?	SI X	NO	N/A
Se requiere solicitud de contenedores	SI	NO _X__	
Observaciones:			

2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES			
Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda			
Contenedores	Número total de Contenedores BUENO	Número total de Contenedores REGULAR	Número total de Contenedores MALO
2.1. Blanca de punto ecológico	1	0	0
2.2. Verde de punto ecológico	1	0	0
2.3. Negro de punto ecológico	1	0	0
2.4 Carro organizador	1	0	0
2.5 Canecas Cocina	2	0	0
2.6 Canecas para Descomide	1	0	0
2.7 Canecas para área de	2	0	0

servicios.			
2.8 Canecas Baños	4	0	0
2.10 Blanca cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.11 Verde Cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.12 Negra Cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.13Contenedor para A.V.U	1	0	0
Total, de contenedores:	17	0	0
Observaciones:			

3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Criterios	Cumple	No Cumple	Observaciones
3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca?	**X**		
3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes para el predio?	**X**		
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?	**X**		
3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor?	**X**		
3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas?	**X**		
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a las colores institucionales de la Entidad?	**X**		
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?	**X**		
3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	**X**	N/A	
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente?	**X**		
3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?	**X**		

4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Características	Cumple (C)	No Cumple (NC)	Observaciones

4.1Fácil Limpieza	X		
4.2Ventilación	X		
4.3Iluminación	X		
4.4Extintores	X		
4.5Drenaje	X		
4.6Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)	X		
4.7Suministro de Agua	X		
4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos.	X		
4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento SI (X) NO ( )		
Observaciones:			
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad: Usme		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: Promoambiental		
	Frecuencia de recolección.		
	Lunes X	Miércoles X	Viernes: X
	Martes	Jueves	Sábados
	Hora de recolección: 10 am		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa (X) ó Acuerdo de Corresponsabilidad ( )		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			
Resultados del Autodiagnóstico			
Recomendaciones:	NINGUNA		
Compromisos:	NINGUNO		

10.13. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

10.13.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)

Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para 1 semana, en caso de la no recolección de residuos.

Teniendo en cuenta la identificación de posibles situaciones de riesgo, causadas por eventos que puedan ocurrir fuera de las condiciones normales de operación, tales como:

- Incendio.
- Explosión.
- Derrame de residuos sólidos.
- No recolección de los residuos sólidos.

Se deberá tener en cuenta lo contenido en el PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PLA-BS-001).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.13.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS)

Dentro de las situaciones que se salen de la cotidianidad y puedan presentar riesgos, encontramos: derrames de sustancias peligrosas, incendio de residuos o sustancias peligrosas, contaminación en la atmósfera, accidentes o emergencias causadas por la manipulación de los residuos o inconvenientes en el almacenamiento. Las acciones a tomar paso a paso se encuentran descritas en el PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos PLA-BS-004).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

11.1. INTRODUCCIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social, 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 garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas de la SDIS; 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 delmismo, 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 *Comedor Comunitario – Cocina Popular* Paraiso

11.2. OBJETIVO GENERAL

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

11.3. 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 aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de IntegraciónSocial.
- Implementar 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.

11.4. ALCANCE

La Secretaría Distrital de Integración Social 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: falta

- La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental: El cual tiene como objetivo "Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos necesarios para el desarrollo de la misionalidad de la SDIS, fortaleciendo enlos funcionarios, contratistas y participantes una cultura ambiental".

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social 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 durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

11.5. 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.

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.

11.6. 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 de la SDIS se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

11.6.1. 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).

11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del *Comedor Comunitario – Cocina Popular* Paraiso es de: mil litros cada uno

11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

Para las unidades operativas propias de la SDIS 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. O por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Los tanques de almacenamiento de agua potable en las unidades operativas que pertenecen a la SDIS deben mantenerse en óptimas condiciones sanitarias, por lo cual se estandarizó y oficializó el 03 de marzo de 2017 el procedimiento técnico para el control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de las SDIS con código PCD-BS-004, el cual brinda la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos procedimientos Control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de la SDIS

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. Tal como se encuentra relacionado en el anexo técnico del contrato.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064).* Este formato se encuentraen la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de los servicios sociales, documentos asociados.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de servicios sociales, documentos asociados formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable.

El contratista que realiza el lavado de tanques deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la misma SDIS y de los entes de control pertinentes.

Como parte de los soportes entregados debe estar el concepto sanitario favorable de la empresa encargada de realizar la actividad

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 sonrealizados cada seis (6) meses.

La secretaria de Integración Social cuenta con la Subdirección de Plantas Físicas la cual es la encargada de prestar el servicio de mantenimiento y corrección de los problemas que presente cualquier unidad operativa en todas sus conexiones, tuberías, tanques de almacenamiento y equipos de presión, necesarios para el buen funcionamiento de los mismos. Además, esta Subdirección cuenta con el plano de distribución interna de redhidrosanitaria de las Unidades operativas construidas o reforzadas recientemente facilitandoel proceso de mantenimiento y corrección de los problemas.

En caso de urgencia la coordinadora o responsable de la unidad operativa debe requerir la ayuda del residente de mantenimiento con el que cuenta cada Subdirección Local y éste a su vez con su grupo de técnicos debe obligatoriamente corregir el problema presentado, en caso tal que el problema pase de ser uno manejable directamente por el residente, a ser uno más grave, el problema será corregido por todo el grupo interdisciplinario de profesionales que manejan el tema en la Subdirección de Plantas Físicas.

Una vez sean corregidas todas las urgencias el coordinador de la unidad operativa debe firmar el acta de recibido de las obras realizadas.

11.6.4. 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.

La secretaria Distrital de Integración Social adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental(PIGA), por lo cual la unidad operativa implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

11.6.5. REGISTRO DE VERTIMIENTOS

La Secretaría Distrital de Ambiente, conforme al concepto jurídico 00049 del 05/05/2016, con Radicado 2016EI71923 expedido por la Dirección Legal de esa Secretaría, determinó que la Secretaría Distrital de Integración Social es una entidad que realiza vertimiento doméstico, por consiguiente, no están sujetos a realizar el registro de vertimientos, no obstante, la autoridad ambiental podrá solicitar dicho registro.

Por otra parte, cada unidad operativa deberá realizar la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta caracterización deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma las unidades operativas deben tomar las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos,

11.6.6. 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 delvehículo transportador.

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

- Estar construidos 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.

Adicionalmente tenga presente la siguiente tabla, para operación en caso de requerirse:

Tabla 6. Cuadro de Dotación según Unidad Operativa

CUADRO DE DOTACIÓN SEGÚN UNIDAD OPERATIVA	
TIPO DE UNIDAD OPERATIVA	***DOTACIÓN NETA SEGÚN LA UNIDAD OPERATIVA***

SERVICIOS PARA LAS FAMILIAS	
Comedor comunitario	15/LITROS/PERSONA/DIA

11.6.7. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Las capacitaciones para este programa se pueden organizar de la siguiente manera:

Con el Área de Gestión Ambiental:
Programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con el Área de Gestión Ambiental:
Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con la Subdirección de Plantas Físicas:
Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa.

Con el Área de Apoyo logístico: Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

Nota: Es importante contar con el apoyo para estas capacitaciones, de la empresa contratista que presta el servicio de aseo y mantenimiento a la Unidad Operativa y del supervisor de dicha empresa.

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. 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 la unidad operativa*Comedor Comunitario – Cocina Popular* Paraiso

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. 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 yestá 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.

12.5. 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.

12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo ocorrectivo, 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:

12.6.1. 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.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad* de todas las áreas de la unidad operativa", en donde los 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.

La Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad*.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.6.2. 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. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, la Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento.

12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (FOR-PSS-067)*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la unidad operativa

como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.

Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al coordinador de la unidad operativa para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

12.7. 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.

12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS:

Control Químico:

Los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas son los siguientes:

Los Coordinadores/as de la Unidad Operativa, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas. Para las unidades propias de la SDIS, debe alertar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin, como elAplicativo Sistema de mantenimiento de Bienes – SIMAB o por correo electrónico al grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico enviando *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas esgenerada por deficiencias en la infraestructura, Apoyo Logístico informará a Plantas Físicas para que se tomen las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización y/o desinsectación, y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la unidad operativa es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la Unidad Operativa.

Exigir a la empresa contratada por la SDIS o el operador tercerizado que ejecuta este control la siguiente información:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.
- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Intervenciones técnicas de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

Para Unidades operativas administrada por terceros: Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

En el *formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)* se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

El control integral de plagas es netamente preventivo: El control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

Para las unidades operativas propias de la SDIS se realiza el control químico con empresas especializadas en el tema, según necesidad o cronograma dispuesto para ello. Las Unidades operativas administradas por terceros deben garantizar igual un control químico y tomar las medidas correctivas correspondientes.

12.8. PLAN DE CONTINGENCIA

Este plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentredebidamente avalada por secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos en las unidades operativas.

La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos.Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.

Es menester de las coordinaciones de cada una de las unidades operativas estarinspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Plantas Físicas) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y mediante el formato para solicitud de control químico solicitar la desratización o la fumigación FOR-BS-020 a Apoyo Logístico, lo anterior para el caso de unidades propias de la SDIS.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, las unidades operativas propias han de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas (bien sea la empresa que realiza el control, la subdirección de plantas Físicas, Apoyo Logístico o el área de gestión ambiental de la SDIS).

Las Unidades operativas Tercerizadas, han de solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios de la Unidad Operativa. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

NOTA 1: Mantener el documento teórico y magnético a disposición de quien lo requiera. Realizar permanentes capacitaciones, llevando soportes como actas, listas de asistencia, apoyos didácticos, fotografías, etc.

NOTA 2: Realizar actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento. (Dirección Territorial, Subdirección de Nutrición, Área de Gestión Ambiental, Subdirección para la Infancia y Subdirección de Plantas Físicas, Apoyo Logístico.)

NOTA 3: Llevar los formatos que se diligencian en una carpeta especial para facilidad de consulta y presentación a los entes de control que lo requieran.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Camilo Ernesto Rodríguez Cristiam R Patarroyo López María Claudia Sosa Navas Martha Inés Lizarazo Omaida Ayala Cavanzo Oscar Enrique Polo	Jairo Andrés Revelo Molina Marco Antonio Machado Blandón Martha Liliana Huertas Juliana Salazar Restrepo Luis Antonio Pinzón Parra Sandra Esperanza Ávila Pérez	Maritza del Carmen Mosquera Palacios

	Sory Carola Torres Sandra Rojas Correal		
Cargo/ Rol	Subdirección de Nutrición Coordinador Ambiental SDIS Subdirección de plantas Físicas Subdirección de plantas Físicas Subdirección de Nutrición Área de Apoyo logístico Dirección Corporativa Subdirección para la Infancia	Director Corporativo Subdirectora de Nutrición Subdirectora para la Infancia Subdirector de Plantas Físicas Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión	Directora Territorial en calidad de líder de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión