

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura-BPM, entendidas como 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 objetivo 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, son reglamentadas en Colombia por la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 1686 de 2012 y el Decreto 3075 de 1997.

La aplicación de dichas Buenas Prácticas de Manufactura-BPM, como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas ofrecidos a nuestros clientes, son el pilar principal para el óptimo desarrollo del programa. Por tal motivo se da la necesidad de direccionar e implementar las guías y procedimientos que eviten riesgos de contaminación a las bebidas y los alimentos a mediante alguna de sus etapas de manipulación.

Con base en lo anteriormente señalado, a continuación, se diseña la documentación del Plan de Saneamiento Básico, compuesto por los siguientes Programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Residuos Sólidos y Líquidos, Programa Manejo Integral de Plagas, Programa de Abastecimiento de Agua Potable.

2. ALCANCE

El Plan de Saneamiento Básico, se encuentra diseñado para su aplicación en las instalaciones del establecimiento **D Y B ALIMENTACION**, impartiendo al personal manipulador de alimentos las técnicas asociadas a garantizar la calidad e inocuidad

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

de nuestros productos, ofrecidos a los clientes mediante el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control integral de plagas, y abastecimiento de agua potable.

3. OBJETIVO GENERAL

Elaborar el Plan de Saneamiento Básico para **D Y B ALIMENTACION**, el cual debe ser de conocimiento de todos los empleados, para implementar cada programa establecido en cumplimiento de la normatividad vigente. Decreto 1686 de 2012, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Capacitar al personal que manipula los alimentos, con el fin de ofrecer a los clientes alimentos inocuos y de calidad, que satisfagan los requerimientos nutricionales y organolépticos.

3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Disminuir la mayor cantidad de microorganismos contaminantes y suciedad del medio ambiente en las instalaciones de nuestro establecimiento

Minimizar riesgos potenciales de infecciones, realizando adecuados procesos de limpieza y desinfección

Realizar procesos de capacitación continua al personal que manipula los alimentos, resaltando y especificando las responsabilidades requeridas para llevar garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos a través del óptimo cumplimiento de las actividades consignadas en el Plan de Saneamiento Básico.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

I. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

El Programa de Limpieza y Desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar, se encuentre libre de focos de contaminación, como posibles causales de alteración en la inocuidad de los alimentos y bebidas ofrecidos a los clientes.

En el Programa se indicarán con precisión los métodos de limpieza y desinfección a utilizar en las diferentes áreas y superficies del establecimiento, así como en las materias primas y el personal manipulador; se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar; y por último, pero con igual importancia se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

2. OBJETIVO GENERAL

Proponer y establecer las actividades de limpieza y desinfección adecuadas para los procesos, instalaciones físicas, superficies, equipos, menaje y áreas, para cumplir con las condiciones sanitarias que contribuyan a la inocuidad de los productos.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Cumplir con las normas legales y la implementación de los procedimientos del Sistema de Gestión de la Calidad, para lograr una limpieza y desinfección adecuada a las actividades que se realizan en la manipulación de alimentos y bebidas.
2. Identificar los posibles focos de contaminación y deterioro de los alimentos, que puedan estar presentes en las etapas de almacenamiento, empaque, transporte y distribución de alimentos.
3. Garantizar la asepsia de todas las áreas, superficies, equipos y menaje, minimizando sustancialmente la existencia de contaminación en cada una de estas.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

4. Resaltar los agentes químicos empleados para el desarrollo adecuado de los procesos de limpieza y desinfección, de igual manera su modo de uso, así como sus respectivas acciones preventivas y correctivas.

4. DEFINICIONES

Desinfectante: Agente o sustancia química utilizada para inactivar prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana.

Desinfección- Descontaminación: Es el tratamiento físico químico 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 organismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Equipo y/o Menaje: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, vajillas y menaje utilizado en la preparación de los alimentos.

Higiene de los Alimentos: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos, en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Elementos de Limpieza: Elementos de Protección personal (Guantes, Tapabocas, Careta, Delantal) Cepillos, Canecas, Toallas desechables, esponja, atomizador, bolsas de aseo.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			
Producto	Características	Precauciones	Uso
Jabón Líquido Multiusos	Detergente líquido a base de tenso activos anicónicos. Fácil de usar no debe resecar la piel, previene enfermedades infectocontagiosas, debe ser eficiente ante un amplio espectro de hongos, levaduras, gérmenes y bacterias	Al contacto con los ojos lave con abundante agua, es nocivo por ingestión, no mezcle con otros productos	Limpieza de pisos, paredes, mesas, utensilios, nevera
Desengrasante	Producto con combinación Química de agentes dispersantes, desengrasantes, emulsificantes, inhibidores de corrosión y biosidas, mezcla de productos ácidos y tenso activos no iónicos. Debe ser un eficiente desengrasante al reducir tiempo y esfuerzo	Usar guantes y tapabocas	Limpieza de estufa, planchas, campanas, pailas o sartenes
Desinfectante	Hipoclorito de sodio. Solución acuosa, clara claramente amarilla, olor característico penetrante e irritante	Usar guantes y tapabocas. Si tiene contacto con los ojos lavar con agua por 15 minutos	Desinfección de equipos y ambientes. Desinfección de frutas y verduras

FACTORES A TENER EN CUENTA PARA LA PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES
<ul style="list-style-type: none"> ○ Manipular siempre en lugares con ventilación adecuada. ○ Realizar las preparaciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección. ○ Almacenar las soluciones en recipientes con las siguientes características. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Envase plástico no de vidrio. ✓ No traslucidos opacos. ✓ Con tapa hermética. ✓ El recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DETERGENTE

- Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que se va a preparar.
- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución detergente, midiendo la cantidad de detergente indicado (10 gr por cucharada), para el volumen de agua requerido.
- Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS

Volumen de agua (litros)	Mesones, utensilios y equipos	Paredes y techos	Pisos y servicios Sanitarios
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Tabla 1. Cantidad de Detergente requerido para preparar Soluciones

PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO

- Como primera medida, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas y por ende la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Hacer uso de la Tabla 2.
- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante, midiendo la cantidad de hipoclorito indicado (10 ml por cucharada), para el volumen de agua requerido. Hacer uso de la Tabla 2.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

- Por último, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

VOLUMEN HIPOCLORITO DE SODIO PARA SOLUCIONES DESINFECTANTES				
Volumen de agua (litros)	VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO 5.25% (mililitros o centímetros cúbicos)			
	Manos y alimentos	Mesones, Utensilios, y Equipos	Paredes y Techos	Pisos y Servicios Sanitarios
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29
4	6	8	15	38
5	8	10	19	48
10	14	19	38	95
15	21	29	57	143
20	28	38	76	190
25	35	48	95	238
30	40	57	114	285

Tabla 2. Volumen de Hipoclorito de Sodio para preparar Soluciones Desinfectantes

PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS
ESTADO DE SALUD
1. Contar con certificación médica, certificando que es apto para manipular los alimentos
2. Los exámenes se deben tomar con una periodicidad anual
3. En caso de que un empleado presente algún problema de: Resfriado, Sinusitis, Amigdalitis, Alteraciones Bronquiales, Padecimientos Intestinales: Diarrea o Vómitos, deberá informarlo a su jefe inmediato.
4. Ninguna persona que sufre de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos, ni superficies en contacto con alimentos mientras la herida no haya

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

sido completamente protegida mediante vendajes impermeables. Además en el caso de que las lesiones sean en las manos deberán utilizarse guantes.

5. En ningún caso se debe presentar a trabajar un empleado con sospecha de COVID- 19. En caso de sospecha de contagio o sintomatología del mismo, el trabajador deberá informar al jefe inmediato y aislarse de inmediato por (14) catorce días.

6. A diario se llevará el registro de control de temperatura a los trabajadores en el inicio de la jornada laboral y al terminar la misma.

DOTACION PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS

- Camisa anti fluidos de color claro, sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
- Pantalón anti fluidos color claro, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
- Delantal anti fluidos color claro
- Cofia color claro
- Tapabocas color claro
- Zapato Cerrado antideslizante

El personal que manipula alimentos debe llevar diariamente al área de servicio su dotación completa, limpia y desinfectada previamente en casa, transportarla en una bolsa con las mismas características.

No usarán dotación que no corresponda a la suministrada por el Restaurante.

No usarán ropa particular en el tiempo de trabajo en el Restaurante.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS

TODO EL PERSONAL

Frecuencia de Lavado de Manos para todo el personal del Restaurante

1. Al iniciar la jornada laboral
2. Rutina de lavado de manos cada dos (2) horas durante todo el día
3. Cuando se retire del área de trabajo, lavarlas para volver a ingresar
4. Cuando se cambie de actividad
5. Luego de usar el baño, tocarse el cabello, la cabeza, la nariz, estornudar o toser
6. Cada vez que toque el tapabocas

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		
CANECAS		
LIMPIEZA	DESINFECCION	FRECUENCIA
<ul style="list-style-type: none"> ○ Desocupar la caneca totalmente. ○ Enjabonar con esponja, jabón y agua. ○ Enjuagar la caneca con agua corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Preparar la mezcla desinfectante. ○ Pasar un paño desechable humedecido por la caneca. ○ Dejar actuar por 15 minutos. ○ Enjuagar con abundante agua. 	Lavar y desinfectar cada vez que se haga la recolección de residuos.
UTENSILIOS		
LIMPIEZA	DESINFECCION	FRECUENCIA
<ul style="list-style-type: none"> ○ Enjabonar los utensilios con jabón líquido y agua corriente ayudada de una pequeña esponja y cepillo pequeño. ○ Enjuagar con agua corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Desinfectar por inmersión con Hipoclorito de sodio. ○ Esperar 15 minutos y luego enjuagar con abundante agua. ○ Secar con toallas desechables. 	Lavar y desinfectar cada vez que sean usados y al final de la jornada.
NEVERA		
LIMPIEZA	DESINFECCION	FRECUENCIA
<ul style="list-style-type: none"> ○ Descongelar la nevera un día antes. ○ Retirar cada una de las partes de la nevera. ○ Enjabonar toda la nevera y las partes removibles con ayuda de una esponja, jabón líquido y toallas desechables. ○ Enjuagar cada una de las partes removibles con ayuda de toallas desechables húmedas. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Desinfectar la nevera por aspersión y las partes removibles por inmersión. ○ Dejar actuar por 15 minutos. ○ Enjuagar la nevera con ayuda de una toalla desechable y agua. ○ Enjuagar las partes removibles con abundante agua. ○ Secar con toallas desechables. 	Lavar y desinfectar cada semana y entre semana hacer limpieza

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

FICHAS TÉCNICAS DE LOS AGENTES QUÍMICOS EMPLEADOS PARA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

	FICHA TECNICA Nro. 1	
	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS	
Nombre: Jabón Líquido Antibacterial		
DESCRIPCION: Jabón líquido sin perfume ni colorante, apto para todo tipo de pieles. Elimina los riesgos de alergias asociados a los perfumes y los colorantes. Higiene eficaz y emoliente ideal para lavado de manos de alta frecuencia y de aseo corporal diario.		
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS		
Aspecto	Líquido espeso color referente a fragancia	
Color	Característico sin colorante	
Olor	Característico sin perfume	
Presentación comercial	750 ml y 1 litro	
Propiedades	Desinfectantes	
Autorización sanitaria	Preparado y fabricado bajo normas BPM	
PRECAUCIONES		
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad, estática y el contacto con alimentos.		

Tabla 3. Ficha Técnica Jabón Antibacterial para Manos

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

	FICHA TECNICA Nro. 2
	DETERGENTE
Nombre: Detergente en Polvo	
DESCRIPCION: Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, debido a sus características de limpieza	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
Aspecto	Polvo granulado
Color	Blanco con puntos azules
Olor	Característico
Ingrediente activo	Tensoactivos amónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio, Jabón de Sodio, Silicato de sodio, Sulfato de sodio anhidro.
Presentación comercial	Bolsa de polietileno de 250gr, 500gr y 1000gr.
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.	
Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.	
Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.	
Inhalación: Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes herméticamente cerrados cuando no estén en uso.	

Tabla 4. Ficha Técnica de Detergente

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

	FICHA TECNICA Nro. 3		
	DESINFECTANTE		
Nombre: Hipoclorito de sodio 5.25%			
DESCRIPCION: Desinfectante con una concentración del 5.25% de Hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles; es un desinfectante, que elimina el 99,9% de bacterias y hongos, además limpia y desinfecta todas las superficies lavables. Además de sus características fisicoquímicas, este desinfectante es óptimo para su uso en los establecimientos, gracias a su amplio espectro de acción desinfectante, su economía y disponibilidad en el Mercado.			
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS			
Aspecto		Líquido transparente	
Color		Amarillento	
Olor		Característico	
Ingrediente activo		Hipoclorito de sodio	
Concentración (%)		5,25	
pH directo		11	
Presentación comercial		Envases plásticos de 450 cc, 1000 cc, 1800 cc, y 3700cc.	
Comportamiento		Corrosivo	
Propiedades		Desinfectantes, blanqueadoras	
Notificación obligatoria		sanitaria	NSOH04442-05CO
PRECAUCIONES			
Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.			
PRIMEROS AUXILIOS			
Por contacto con los Ojos: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abiertos (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo.			
Por Ingestión: Beber abundante agua, nunca provocar vómito. Visitar al médico.			
Por Inhalación: Colocar al afectado al aire fresco, suministrar oxígeno o respiración artificial si fuera necesario.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor). No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo. Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.			

Tabla 5. Ficha Técnica de Desinfectante

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

	FICHA TECNICA Nro. 4
	DESENGRASANTE
Nombre: Desengrasante	
DESCRIPCION: Puede ser utilizado sobre suelos, paredes, techos, maquinarias, herramientas, baldosas, goma, acero, superficies pintadas lavables, etc. Por su gran poder desengrasante se utiliza para la limpieza de cocinas, cafeterías, industrias alimentarias, talleres, equipos de refrigeración.	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
Aspecto	Líquido
Color	Naranja
Olor	Característico
Ingrediente activo	4-C10-13-sec-alquil derivados, Hidróxido de potasio, Acido benceno sulfónico
Presentación comercial	Spa 500ml
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Se trata de un producto que no contiene sustancias clasificadas como peligrosas por inhalación, sin embargo, en caso de síntomas de intoxicación sacar al afectado de la zona de exposición y proporcionarle aire fresco. Solicitar atención médica si los síntomas se agravan o persisten	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes herméticamente cerrados cuando no estén en uso.	

Tabla 6. Ficha Técnica de Desengrasante

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

7. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE

Las instalaciones y la respectiva área de expendio, así como los equipos, utensilios y menaje se mantendrán en buenas condiciones sanitarias y en buen estado, evitando así la contaminación de las mismas.

LINEAMIENTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS- EQUIPOS- UTENSILIOS

1. Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas
2. Reducir los riesgos de contaminación cruzada
3. Preparar las superficies para la desinfección
4. Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros
5. Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico

LINEAMIENTOS PARA LA LIMPIEZA

1. Recoja y deseche los residuos del alimento o cualquier otra suciedad que se encuentre sobre las superficies que estarán sometidas al proceso de limpieza.
2. Prepare la solución jabonosa que se va a emplear, es decir disuelva el detergente en agua. Humedezca con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar.
3. Enjabone con el detergente las superficies o las zonas a limpiar, empleando un cepillo, una escoba o esponja limpia, dependiendo el área que vaya a limpiar.
4. Restriegue fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda la suciedad visible. Deje la solución de detergente por un tiempo de 3 – 5 minutos con el fin de que este actúe.
5. Enjuague con agua potable hasta eliminar todo el detergente presente.
6. Realice una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realice de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

LINEAMIENTOS PARA LA DESINFECCION

1. Asegúrese que las superficies y zonas se encuentran totalmente limpias.
2. Aplique la solución desinfectante sobre las superficies o zonas que se van a desinfectar (no utilice la mano para aplicar el desinfectante y recuerde que el tiempo de acción de la solución es 15 minutos).
3. Prepare la solución desinfectante que se va a emplear (la concentración de la solución desinfectante varía según el tipo de superficie o lugar a desinfectar).
4. Deje actuar la solución desinfectante por un tiempo determinado (15-20 minutos) para la zona a desinfectar.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

5. Enjuague con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual. Deje actuar.

Tabla 7. Mantenimiento Instalaciones, Equipos y Utensilios

8. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal que Manipula Alimentos	Manos	<ul style="list-style-type: none"> ○ Jabón Antibacterial ○ Solución desinfectante ○ Toallas Desechables ○ Agua 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Diariamente al inicio de labores. ○ Siempre que se cambie de actividad u otra situación ○ Luego de prácticas antihigiénicas 	Planilla Control lavado de manos
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION				
Alistamiento: Tener las manos libres de cualquier bisutería				
Enjuague: Enjuagar con agua potable las manos y los antebrazos, para retirar partículas de polvo u otras impurezas visibles				
Limpieza: Aplicar jabón hasta la altura de los codos, por un tiempo de 20 segundos, frotarse una mano con la otra, tanto las manos como el antebrazo; con un cepillo adecuado restregarse, las uñas y debajo de ellas.				
Enjuague: Retire el jabón, enjuagándose con abundante agua potable, mejor con agua a chorro.				
Preparación de Solución Desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 75 ppm (1ml por litro de agua)				
Desinfección: Sumergir las manos en la solución desinfectante, de tal manera que llegue hasta la altura de los codos, y deje actuar por 15 minutos.				
Enjuague: Enjuagar con agua potable las manos y los antebrazos, para retirar el posible cloro residual.				
Secado secar las manos y brazos: Con una toalla desechable o aire caliente (sino se dispone de estos, dejar secar al ambiente) para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.				
Verificación: Verificar el estado de limpieza y desinfección de las manos, asegurándose de que las palmas, dorso, nudillos, uñas y codos queden completamente limpios, y libres de jabón antibacterial para manos. verifique que la cantidad de solución desinfectante aplicada no sea excesiva, para evitar posible contaminación cruzada.				

Tabla 8. Procedimiento Limpieza y Desinfección de Manos

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS	
PISOS	
LIMPIEZA	DESINFECCION
<ul style="list-style-type: none"> ○ Recoja la suciedad macro presente en las áreas. ○ Barra muy bien el piso. ○ Recoja la suciedad con ayuda del recogedor. ○ Deposite la suciedad en la caneca correspondiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Prepare la solución desinfectante. ○ Aplique en el piso, deje actuar por 15 minutos, enjuague y seque con trapero.
PAREDES	
LIMPIEZA	DESINFECCION
<ul style="list-style-type: none"> ○ Retire con un limpia techo las telarañas y el polvo presente. ○ Con agua y jabón, cepillo y esponja limpie las paredes que son lavables. ○ Refriegue entre las uniones pared, pared, y pared,piso, con ayuda de la esponja. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Prepare la solución desinfectante. ○ Aplique por inundación en la pared. ○ Dejar actuar por 15 minutos. ○ Enjuague con abundante agua y deje secar.
TECHOS	
DESINFECCION	DESINFECCION
<ul style="list-style-type: none"> ○ Retire las telarañas y mugre grueso adherido a las esquinas de los techos. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Prepare la solución desinfectante y aplique por aspersión. ○ Deje actuar por 15 minutos. ○ Enjuague con abundante agua.

alimentación
consciente

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

II. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

INTRODUCCION

La problemática ambiental relacionada con el inadecuado manejo de los Residuos sólidos, afecta actualmente a los restaurantes cuando se presentan eventos de contaminación de los alimentos y mala higiene de los productos, derivados de la mala disposición de los desechos generados, el programa de manejo de los residuos sólidos propone medidas de control para evitar posibles contaminaciones

2. OBJETIVO GENERAL

Promover y garantizar el manejo integral de los Residuos Sólidos generados en el establecimiento, para lograr el adecuado manejo y la disposición de estos, cumpliendo los requerimientos normativos.

3. DEFINICIONES

Barrido y Limpieza: Es el conjunto de actividades tendientes a dejar las áreas públicas libres de todo residuo sólido esparcido o acumulado.

Barrido y limpieza manual: Es la labor realizada mediante el uso de la fuerza humana y elementos manuales, la cual comprende el barrido para que las áreas públicas, queden libres de papeles, hijas, arenilla, acumuladas en los bordes del andén y de cualquier otro objeto o material susceptible de ser removido manualmente.

Caracterización de los Residuos: Determinación de las Características Cualitativas y Cuantitativas de los residuos sólidos identificando sus contenidos y propiedades.

Contaminación: Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

Disposición final de los Residuos: Es el proceso de aislar o confinar los residuos sólidos, en especial los no aprovechables en forma definitiva, en lugares

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Manejo: Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólido. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y/o la eliminación de los residuos o desechos sólidos.

Residuos de alimentos o similares: Materiales sólidos o semisólidos de origen animal o vegetal que se abandonan, botan, descartan p rechazan y son susceptibles de biodegradación.

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

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, comerciales, industriales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

CLASIFICACION Y MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS		
NORMA TECNICA COLOMBIANA GTC-24		
TIPO DE RESIDUO	CLASIFICACION	RESIDUO
Residuo No Peligroso	Orgánicos Biodegradables	Desperdicios de Cocina
	Aprovechable	Cartón
	Aprovechable	Papel
	No Aprovechable	Desechables usados
	No Aprovechable	Toallas de mano

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

	No Aprovechable	Huesos
	No Aprovechable	Material de barrido

IDENTIFICACION Y CARACTERIZACION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS RESOLUCION 2184 DE 2019 – INICIA EN ENERO DE 2021			
Residuos Sólidos Orgánicos biodegradables		Cáscaras, semillas, sobrantes de comida	
Residuos Sólidos Inorgánicos		Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, cartón, cubetas de huevo	
CODIGO DE COLORES			
COLOR RECIPIENTE	TIPO RESIDUO	RESIDUOS	BOLSA
<div>BLANCO</div> <div></div>	Residuos Aprovechables	<p>Cartón, plástico, metales, papel vidrio, botellas</p> <p>Deben ir limpios a la caneca.</p> <p>Por lo tanto se deben lavar y secar antes de depositarlos en el recipiente</p>	BLANCA
<div>VERDE</div> <div></div>	Residuos Orgánicos Aprovechables	<p>Restos de comida y desechos agrícolas</p>	VERDE

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

<p>NEGRA</p> 	<p>Residuos No Aprovechables</p>	<p>Papel higiénico, Servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados</p>	<p>NEGRA</p>
---	---	--	---------------------

- En el área de la preparación de alimentos y bebidas deben estar ubicadas las canecas plásticas para residuos orgánicos y para residuos inorgánicos, no deben ser muy grandes para evitar la acumulación de los residuos por tiempos excesivos, las cuales deben ser de fácil limpieza y desinfección, debe contener la bolsa del mismo color, resistente y tapa hermética.
- Las canecas se deben llenar solo hasta las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger estos residuos.
- Los Residuos Aprovechables deben depositarse limpios en la caneca, por lo tanto deben lavarse y secarse antes de depositarlos en la misma.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales o de plagas; cuando se han llenado debe cerrarse y llevar al almacenamiento temporal de residuos.
- 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.
- Los residuos se deben sacar al cuarto destinado para estos ubicado en el sótano del edificio y almacenados de manera adecuada según su origen.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidentes.
- El lavado de manos es esencial luego de manipular desperdicios y residuos.

○
NOTA: Los residuos líquidos como el aceite en caso de ser generados, serán recolectados en un galón para posteriormente ser recogidos por una empresa certificada para dicha función a la cual se le exigirá siempre el debido certificado de dicha disposición.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

1. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS PARA LA DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal que manipula alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ○ Caneca para la disposición de los Residuos Sólidos 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Esponja abrasiva ○ Cepillo de mano ○ Detergente en polvo ○ Desinfectante ○ Baldes ○ Agua 	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Alistamiento: Colocarse guantes y sacar la bolsa de las canecas y retirar el resto de los residuos con un cepillo.

Limpieza: Aplique el detergente o solución jabonosa (10 gr por litro de agua) y con ayuda de un cepillo de cerdas duras, restriegue fuertemente en todos los espacios internos, externos, y entre las ranuras, de manera tal que no queden restos de suciedad en estos.

Enjuague: Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua la caneca y la tapa retirando el exceso de suciedad y solución detergente.

Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua)

Desinfección: Esparcir la solución desinfectante por las canecas y las tapas, de tal manera que los cubra totalmente, por un tiempo de 15 minutos.

Enjuague: Lave las canecas y las tapas, con agua potable hasta retirar completamente la solución desinfectante, para evitar residuos químicos en ellos.

Secado: Disponer boca abajo las canecas y déjelas secar a temperatura ambiente, deben ser utilizadas cuando estén completamente secas.

Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de las canecas, asegurándose de que estas se encuentren completamente libres de suciedad.

Tabla Nro. 1 Limpieza y Desinfección Canecas Residuos Sólidos

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

PROCEDIMIENTO SEPARACION Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Almacenamiento: los residuos sólidos deberán ser ubicados fuera del área de Almacenamiento y preparación de los alimentos.

Movimiento Interno de los Residuos: El traslado de los residuos sólidos desde el punto de origen: área de manipulación de alimentos, será realizado por las manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta su clasificación.

Disposición Final. La empresa de aseo, llevará a cabo la recolección y posterior disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados.
La frecuencia de recolección tiene una frecuencia de recolección diaria por el establecimiento **D Y B ALIMENTACION**

RECOMENDACIONES GENERALES

Cada bolsa se deberá sellar correctamente, para evitar proliferación de insectos y bacterias, el color va según el tipo de residuo.

Cada caneca contendrá su bolsa y deberá estar tapada.

No se deberá llenar por completo la bolsa con los residuos sólidos, para evitar que al cerrarla se derramen estos residuos y generen contaminación.

El área en la cual se disponen los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos, deberá permanecer siempre limpia y ordenada.

Los contenedores deberán ser lavados y desinfectados cada vez que se desocupan.

El personal manipulador de alimentos, deberá lavar y desinfectar sus manos al finalizar las acciones de disposición de residuos sólidos, y limpieza y desinfección de recipientes contenedores.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

III. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

1. INTRODUCCION

Con el programa de abastecimiento de agua, se requiere garantizar que el agua que se necesita en el establecimiento sea apta para el consumo humano, que el suministro sea constante y que su presión sea suficiente para realizar las actividades diarias, el otro fin es llevar el control necesario del tanque de almacenamiento en su ubicación, protección y limpieza y desinfección, con el fin de asegurar la calidad del agua que se usa en el restaurante.

2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad adecuada del agua utilizada dentro de nuestro establecimiento a fin evitar cualquier afectación a la calidad de nuestros productos, durante los diferentes procesos como lo son limpieza y desinfección de áreas alimentos y equipos y preparación o fabricación de alimentos

3. NORMATIVIDAD

NORMATIVIDAD ABASTECIMIENTO Y CONTROL CALIDAD DEL AGUA	
Decreto 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta la Ley 9ª de 1979 "Código Único Sanitario"
Decreto 1575 de 2007	Por el cual se establece el sistema para la Protección y Control de la calidad del Agua para el consumo humano.
Decreto 2115 de 2007	Por medio del cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua de consumo humano.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

4. DEFINICIONES

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

Agua Potable o Agua para Consumo Humano: Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en la normatividad del agua, es apta para el consumo humano.

Buenas Prácticas Sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

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

Coliformes: Bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermenten la lactosa a temperatura de 35 a 37° C. produciendo ácido y gas, en un plazo de 24 a 48 horas. Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

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

5. FUENTE DE AGUA

El agua utilizada dentro de nuestro establecimiento proviene directamente del acueducto de Bogotá, lo que garantiza su adecuada potabilidad, igualmente se cuenta con un tanque de reserva de esta por la que pasa directamente, con una capacidad superior al consumo de agua diario utilizado para nuestras diferentes labores, de esta manera esta agua no mantiene apozada durante ningún momento y hace un recambio constante.

6. USOS DEL AGUA

Aseo: Área de Cocina, Área de Servido, Mesas, Baño

Cocina: Lavar, cocinar, fregar y limpiar. **Lavado de Manos:** Cada dos horas

7. SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

El abastecimiento diario de agua dentro del establecimiento, será proporcionado directamente por la conexión hídrica a la empresa de acueducto de Bogotá mediante tubos de pvc indicados para dicho procedimiento, en caso de la suspensión de este servicio el establecimiento dispone de un tanque aéreo ubicado en la parte superior de la vivienda, con una capacidad de 500 L, capacidad suficiente para atender las necesidades correspondientes a un día completo de trabajo

7.1 REQUISITOS DEL TANQUE

El tanque de almacenamiento d agua debe reunir las siguientes características

- Estar elaborado en un material no toxico, inoxidable, de gran resistencia, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.
- Tener la capacidad adecuada para las actividades requeridas, al igual que la ubicación precisa a fin de garantizar una presión y volumen optimo en la disposición de agua.
- Realizar una limpieza y desinfección de este por personal idóneo cada 6 meses como lo dispone la normatividad.

8. TANQUE DE ALMACENAMIENTO

- Capacidad mínima: 500 litros
- Tapa protectora con sistema auto-lock
- Material sanitario resistente que no permite el paso de los rayos ultravioleta

9. LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Se debe realizar con periodicidad de 6 meses

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada del agua potable al tanque con antelación, para consumir el contenido del agua depositada en el tanque, dejar un nivel máximo de 10 cms. de agua para las acciones de prelavado del tanque.
- Retirar todo el material extraño y el lodo acumulado en el fondo del tanque, en forma manual o mecánica. Aplicar una solución de detergente y/o agua y jabón, dejarlo

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

actuar por 5 minutos.

- Remover con un cepillo duro de mano o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodo y lama de las paredes, tapa, fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas entre piso y pared.
- Enjuagar repetidas veces el tanque con abundante agua potable asegurándose de no dejar residuos de detergente, hasta que el agua salga totalmente limpia, verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente de acuerdo al tamaño del tanque de solución desinfectante a una concentración de 1000ppm a 2000ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque: paredes, piso y tapa con la solución desinfectante preparada, deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua especialmente los que conducen a cocina y baños hasta que empiece a drenar la solución desinfectante y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que el desinfectante actúe en la parte interna de la tubería. Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos del mismo.
- Verifique que las llaves y grifos estén cerrados e inicie con el llenado de agua del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como microorganismos, polvo, insectos, agua lluvia y prevenir la pérdida del cloro por la volatilización.
- Dicho procedimiento será realizado por personal certificado por la SDS.

10. CRITERIOS QUIMICOS EN LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE

. Dentro de los parámetros que podemos evaluar a fin de conocer las características presentes en nuestra calidad de agua se podrán evaluar los siguientes:

- Valor del cloro residual, el cual podrá ser tomado en cualquier punto de suministro de agua dejando correr esta por 30 segundos y después tomar la muestra a evaluar su valor normal debe estar entre 0.3 y 2 mg/litro
- PH: la muestra se tomará de igual manera y su valor deberá estar entre 6,5 y 9.0

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

11. FUENTES Y DISPOSICION DE AGUAS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO

las aguas que presentes dentro de nuestro establecimiento están compuestas por tres las cuales son:

- **Agua de consumo humano:** esta será suministrada directamente embotellada proveniente de una empresa reconocida que garantice su potabilidad y verificando siempre su óptima calidad y fechas de vencimiento
- **Agua para preparación de alimentos, limpieza y desinfección:** esta proviene directamente de las llaves ubicadas dentro de nuestro establecimiento, la cual vendrá directamente tratada desde el acueducto de Bogotá, y la cual no se usará directamente para consumo humano.
- **Agua residual:** estas serán como su nombre lo dice, las aguas dejadas por los diferentes procesos de limpieza y desinfección en nuestro establecimiento, las cuales serán directamente conducidas a los sifones y de allí a la red distrital de recolección.

alimentación
consciente

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

IV. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCION

La presencia de plagas en los restaurantes, se constituyen en una amenaza para garantizar la inocuidad en los alimentos, provocando en las personas enfermedades e infecciones, por lo que el Decreto 3075 de 1997 establece que los establecimientos donde se procesan alimentos deben implementar el programa de control de plagas, la buena implementación del programa previene que los patógenos de las plagas tengan contacto con los alimentos.

El programa de control de plagas constituye una herramienta basada en la búsqueda de mecanismos que prevengan la multiplicación de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud pública y el bienestar de nuestros beneficiarios.

2. OBJETIVO

Promover e implementar actividades de control, prevención y eliminación de plagas y vectores en el establecimiento **D Y B ALIMENTACION**. Eliminar las plagas y vectores a través de las respectivas fumigaciones, limpieza de las áreas exteriores e interiores del establecimiento y realizando jornadas de desratización basadas en la ubicación de bloques parafinados- anticoagulantes, insecticidas y desinfección.

3. DEFINICIONES

Área de Aplicación: Todo lugar donde se aplican los plaguicidas con fines sanitarios.

Contaminación: Alteración de la pureza o calidad del aire, agua, suelo o productos por efecto de adición o contacto accidental o intencional de plaguicidas.

Control integrado de Plagas y Vectores: Sistemas para combatir plagas y vectores específicos que en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies nocivas utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento adecuadas de la forma más compatible y elimina o mantiene la infestación por debajo de los niveles en que se producen o causan perjuicios económicos u ocasionen daños en la salud humana, en la sanidad animal o vegetal.

Fumigación: Procedimiento para destruir malezas, artrópodos, o roedores, plagas, mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

Nombre Común: El asignado es un ingrediente activo plaguicida para uso con nombre genérico o no patentado.

Plaguicida: Todo agente de naturaleza química, física o biológica que sólo mezcla o en combinación, se utilice para la prevención, represión, atracción o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nematodos, malezas u otros organismos nocivos a los animales o a las plantas, a sus productos derivados a la salud o la fauna benéfica.

Residuo: Cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales, como consecuencia del uso de un plaguicida.

Riesgo: Posibilidad de que un plaguicida cause un efecto nocivo en las condiciones en que se utiliza.

Toxicidad: Propiedad fisiológica o biológica que determina la capacidad de una sustancia química para producir perjuicios u ocasionar daños a un organismo vivo por medios no mecánicos.

Uso y Manejo de Plaguicidas: Comprende todas las actividades relacionadas con estas sustancias, tales como síntesis, experimentación, importación, exportación, formulación, transporte, almacenamiento, distribución, expendio, aplicación y disposición final de desechos o remanentes de plaguicidas.

4. IDENTIFICACION DE PLAGAS

Roedores: Ratas, pueden afectar a los establecimientos de alimentos, son de dos especies, Noruega y Negra.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025



Cucarachas: Son de color marrón oscuro o negro, miden de 20 a 27 mm, se reproducen por huevos agrupados en ootecas, las crías o ninfas no tienen alas como los adultos. Son omnívoras y prefieren sustancias dulces, féculas y otros materiales, tienen actividad nocturna, huyen de la luz, habitando en ambientes cálidos de elevada humedad como tuberías, despensas y armarios.



Moscas: Se reproducen en estercoleros, aguas residuales y materias en descomposición, las hembras ponen 500 huevos que en tres semanas alcanzan estado de adulto, se aparean y pueden vivir un mes. Las moscas transportan sobre sus cuerpos y patas muchos microorganismos patógenos, diseminando la contaminación a lugares alejados y alimentos expuestos.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025



5. INSPECCIÓN Y DIAGNOSTICO DE PLAGAS

Se deben realizar inspecciones diarias por parte del personal manipulador de alimentos, a fin de identificar las especies-problema teniendo en cuenta los diferentes signos que evidencian su presencia, resaltando estos a continuación:

IDENTIFICACIÓN DE ROEDORES

- ✓ Cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpaes.
- ✓ Los excrementos.
- ✓ La alteración de sacos, envases, 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 grasientas que producen los roedores al lado de las cañerías.

SEÑALES DE PRESENCIA DE CUCARACHAS

- ✓ Especímenes vivos o muertos.
- ✓ Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una fuerte infestación.
- ✓ Heces en forma de granos grandes.
- ✓ Bolsas de huevos; pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de superficie tersa y brillante.
- ✓ Pelos o fragmentos de insectos.

6. MEDIDAS DE CONTROL

CONTROL FÍSICO: Este se encamina a prevenir el ingreso y proliferación de plagas a

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

las instalaciones y diversas áreas. Abarcando las siguientes acciones.

PARA IMPEDIR LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS

- Mantener bien cerrados los recipientes que contengan productos.
- Limpiar y desinfectar todas las suciedades en las diferentes superficies siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Mantener la zona de manipulación de alimentos, bodega e instalaciones sanitarias limpias, desinfectadas y ordenadas según el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los utensilios, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Llevar a cabo la disposición de residuos sólidos generados en la planta siguiendo el protocolo establecido en el respectivo programa manejo integrado de residuos.

PARA REDUCIR LAS ÁREAS DE INFESTACIÓN

- Retirar del establecimiento los materiales, equipos u objetos que no se estén usando dentro o fuera de estos.
- Para imposibilitar que las plagas encuentren refugio, deben mantenerse todas las áreas y servicios higiénicos debidamente limpios y ordenados, siguiendo los protocolos establecidos en el respectivo programa de limpieza y desinfección.
- No permitir el ingreso de gatos, perros u otro animal doméstico o mascota a las instalaciones.

Control Químico: Este tipo de control, hace referencia a la erradicación de plagas mediante la realización de actividades que involucran el uso de agentes químicos, los cuales deben ser manipulados por personal con la capacitación competente.

ACCIONES DE EJECUCIÓN

- Se realizarán las fumigaciones con una periodicidad anual
- El control químico será efectuado por parte de una empresa certificada y con personal idóneo y competente para llevar a cabo tal actividad está en sus actividades llevará a cabo la aplicación de Raticida, Pesticida, Insecticida y Desinfección.
- Para efectuar los procesos de fumigación es necesario que no haya presencia de público, por tanto, estas serán realizadas en días de receso fin de semana o en la noche
- Las acciones preventivas y correctivas de control de plagas, serán consignadas en el formato establecido para ello. Para garantizar el éxito de las actividades de

SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

fumigación, y en pro de evitar posibles intoxicaciones o contaminación cruzada, el personal manipulador de alimentos debe acatar y aplicar las siguientes acciones previas y posteriores a estos procesos.

ACCIONES PREVIAS A LA FUMIGACIÓN

- Evacuar los alimentos, utensilios, etc., personas que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- No fumar, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

ACCIONES POSTERIORES A LA FUMIGACIÓN

- Las personas, no deben ingresar al área tratada durante una hora.
- Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Se debe realizar un lavado limpieza y desinfección de todos los utensilios, siguiendo los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas no se deben lavar después de tres días luego de la fumigación para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual provocando la muerte de insectos voladores y rastreros como moscos, cucarachas y hormigas.
- Mantener aseados los sitios de acopio de residuos sólidos.

5. ASPECTOS PARA LA SELECCIÓN DE UNA EMPRESA DE FUMIGACION

- Verificar que la empresa cuente con la respectiva licencia sanitaria de funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud (Vigencia 5 años)
- Verificar que la empresa esté regida por la Normatividad emitida por la autoridad sanitaria (Decreto 1843 de 1991)
- Que la empresa use los plaguicidas correspondientes a las necesidades del Restaurante, que emitan certificado en el cual se garantice que los implementos utilizados no son dañinos para la salud.
- Que la empresa suministre después de cada fumigación un soporte en el cual se especifiquen las tareas realizadas.
- Que la Empresa proporcione la ficha técnica de los productos utilizados.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025



V. PROGRAMA DE MEDIDAS HIGIENICAS Y DE PROTECCION

INTRODUCCION

Una de las principales fuentes de contaminación de los alimentos son las personas que los manipulan, pues estos albergan gérmenes en algunas partes de su cuerpo que pueden ser transmitidos a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedades, las partes del cuerpo humano a las que se les debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos son: la piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos, el cabello. También se debe tener cuidado con los cortes o heridas que tienen los manipuladores y el tipo de ropa que debe usarse para manipular alimentos.

5. OBJETIVO

Garantizar medidas higiénicas y de protección adecuadas para asegurar el cumplimiento de la normativa, garantizar la buena presentación del personal, evitar los riesgos de contaminación que generan enfermedades a los clientes por la indebida manipulación de alimentos y bebidas en el establecimiento **D Y B ALIMENTACION**.

6. DEFINICIONES

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene, en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento,

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias, para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Higiene Personal: Es el concepto que se tiene del cuidado con el cuerpo humano, quiere decir el aseo y la limpieza.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Toxi Infecciones Alimentarias: Constituyen un grupo de enfermedades que se producen a consecuencia de la ingestión de alimentos contaminados. En muchas ocasiones aparecen en forma de brotes epidémicos al afectar a varias personas que consumen esos alimentos.

7. HIGIENE PERSONAL

MEDIDAS HIGIENICAS Y DE PROTECCION	
GARANTIZAR LA HIGIENE PERSONAL D E CADA TRABAJADOR	
Para prevenir la contaminación de los alimentos se debe enfocar en la higiene del manipulador y poner en práctica este hábito.	
PARTE CORPORAL	INDICACIONES
Manos	Lavarse las manos antes de tocar los alimentos y cada vez que se cambie de actividad que indique que se han contaminado.
	Ejemplo: luego de ir al baño, tocar cualquier parte del cuerpo, estornudar o toser, tocar un animal, tener contacto con la basura.
	Mantener las uñas cortas para evitar acumulación de mugre, limpias, no deben ser pintadas, ni tener joyas u objetos personales durante la manipulación del alimento.
	Si tiene algún corte o herida en las manos debe proteger con guantes para evitar que tenga contacto con los alimentos.
NARIZ Y BOCA: Son dos partes fundamentales del cuerpo por las que se transmiten cantidad de bacterias generadoras de contaminación a los alimentos como el “Staphylococcus aureus”, esta bacteria se dispersa fácilmente al hablar, toser o estornudar ocasionando toxiinfecciones alimentarias.	
	EVITAR
	Estornudar sobre los alimentos o áreas de manipulación de los mismos, se aconseja el uso del tapabocas.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

Nariz y Boca	Comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos, esto se debe realizar en el área destinada para ese fin.
	Hablar directamente sobre los alimentos.
	Si el manipulador presenta síntomas de alguna enfermedad debe comunicarla a su superior y evitar el contacto con los alimentos.
Cabello	Este recoge con frecuencia polvo, suciedad y está cambiando constantemente, por esto se debe evitar el contacto con los alimentos. Además el manipulador no debe tocarlo mientras este en contacto con los alimentos y si lo hace debe lavarse las manos antes de volver a manipular los alimentos. El manipulador debe llevar el cabello recogido cubierto con un gorro.
Extremidades y Torsos	<p>La ropa de trabajo tiene que ser exclusiva y adecuada para la manipulación de los alimentos el vestuario debe estar limpio, es necesario lavarlo a diario.</p> <p>Características: Color claro, siempre limpia, de fácil limpieza y lavado, cómodo y amplio, preferiblemente sin bolsillos, ni cremalleras, zapatos cerrados de color claro, cubre cabezas eficiente.</p>

PROCEDIMIENTO LAVADO DE MANOS

alimentación
consciente

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

¿Cómo lavarse las manos?

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

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



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



Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIENIA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURO

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud (OMS) es la autoridad mundial en materia de salud. Proporciona liderazgo moral y técnico, promueve la cooperación entre los países, presta asistencia técnica y coordina las respuestas a las emergencias de salud pública. La OMS es una de las agencias especializadas de las Naciones Unidas. La OMS es la autoridad mundial en materia de salud. Proporciona liderazgo moral y técnico, promueve la cooperación entre los países, presta asistencia técnica y coordina las respuestas a las emergencias de salud pública.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

LISTADO DE FORMATOS

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: PD-SST- 002
	PROCESO	PLAN DE SANEAMIENTO	Versión: 02
	POLÍTICA	POLÍTICA Y OBJETIVOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST	Fecha: 12/03/2025

I. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Formato Limpieza y Desinfección

Formato Control de Temperatura Neveras

Formato Control de Temperatura congeladores

Formato Control de Residuos Solidos

Formato Control de Programa manejo integrado de plagas

II. PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Formato Capacitación Manejo de Residuos (Resolución 2184 de 2019)

III. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

Certificado de lavado de tanque

IV. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Formato Inspección de Plagas

V. PROGRAMA DE MEDIDAS HIGIENICAS Y DE PROTECCION

Formato Capacitación Lavado de Manos

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha
FOOD SAFE ASESORIAS	SG-SST Yuddy ibáñez	Representante Legal: Carlos Enrique Quintero	17 /03/2025
Cambios			
Fecha	versión	Responsable	Modificacion
12/03/2025	002	Cambio profesional SG-SST Yuddy Ibáñez	Se modifiko la versión 001 y la empresa de asesorias