Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROGRAMA

Nutrimos y Servimos Con Calidad S.A.S	**NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S** **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

INDICE

INTRODUCCIÓN

1. OBJETIVOS
2. ALCANCE
3. DEFINICIONES
4. GENERALIDADES
5. TIPOS DE SUSTANCIAS: DESCRIPCIÓN Y EVALUACIÓN DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES
6. CLASIFICACIÓN POR ZONAS
7. FICHAS TÉCNICAS
8. PROCEDIMIENTO PARA PREPARACIÓN DE SOLUCIONES
9. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (POES) POR ZONA DE LA PLANTA PARA SER REALIZADOS ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LOS PROCESOS.
10. PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN
11. FORMATOS

Nutrimos y Servimos Con Calidad S.A.S	**NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S** **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

INTRODUCCIÓN

La ejecución de los Procesos Operativos Estandar (SSOP's) debe proporcionar un ambiente limpio y seguro para el procesamiento de alimentos, atendiendo las necesidades de higiene de los productos de acuerdo con su naturaleza y de la etapa de procesamiento en la que se encuentren.

Nutrimos y Servimos Con Calidad S.A.S	**NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S** **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

1. OBJETIVOS

- Contener todos aquellos documentos relacionados con la Limpieza y Desinfección (L&D) de manera que sirva como herramienta de consulta, soporte técnico, garantía y evidencia para los Procesos Operativos Estandar (SSOP) validados.

2. ALCANCE

Este programa cubre las necesidades presentadas en el área de producción de alimentos, destinada para el personal de las Escuelas de policía Simón Bolívar/ Tuluá (ESBOL) ejerciendo control sobre cada uno de los parámetros que requieren limpieza y desinfección, abarcando manos (manipuladores), alimentos, equipos y utensilios y áreas.

3. DEFINICIONES

DECRETO 1545/98

Jabón Doméstico: Aromatizar ambiente, remover la suciedad y propender por el cuidado de utensilios, objetos, ropas, y áreas que estén en contacto con el ser humano.

Jabón Industrial: Remover la suciedad y propender por el cuidado de la maquinaria e instalaciones. Su concentración es diferente, y su uso es exclusivo a través de maquinaria equipos y personal capacitado.

Composición básica: Es aquella que le confiere las características principales a los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

Toxicidad: Es la capacidad del producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico de generar directamente una lesión o daño a un órgano o sistema del cuerpo humano.

Limpieza: Es la operación que permite remover y retirar la totalidad de los residuos sólidos y líquidos en el área de recibo, proceso, empaque, almacenamiento y transporte. Conjunto de acciones que permiten la eliminación

de todo tipo de residuo sobre la superficie. Residuo del propio producto alimentario o sustancias ajenas al mismo.

Desinfección: Conjunto de acciones que permiten la reducción temporal del número total de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos sobre las superficies.

Zona de Riesgo: Todo lugar donde se transforma o manipulan productos alimentarios, que puedan ser sustratos para el desarrollo microbiano.

Los cinco factores a tener en cuenta en la limpieza y desinfección.

1. Naturaleza de la suciedad
2. Función del agua
3. Superficie a ser limpiada
4. Método de aplicación
5. Medio Ambiente

Suciedad Libre: Impurezas no fijadas en la superficie, fácilmente eliminables.

Suciedad Adherente: Impurezas fijadas, que precisan una acción mecánica o química.

Suciedad Incrustada: Impurezas introducidas en los relieves o recovecos del soporte.

Clasificación de la suciedad: Grasa, proteínas, carbohidratos, resinas y sales minerales.

Factores de la limpieza: Los factores son 4: Concentración, temperatura, tiempo y acción mecánica.

4. GENERALIDADES

A continuación se presentan los errores más comunes cuando se realizan los procedimientos de limpieza y desinfección:

Error N°1: No usar guantes de goma.
La lavandina es un producto muy corrosivo que puede provocar irritaciones cutáneas. Utiliza siempre guantes de goma para proteger tus manos.

Error N°2: No seguir las indicaciones.
En todos los envases encontrarás las indicaciones de la cantidad que debes utilizar para cada tarea y el tiempo durante el cual debes dejar actuar el producto para una correcta desinfección. ¡Respétalas! Así no desperdiciarás nada y lograrás el efecto deseado.

Error N°3: Mezclarla con otros productos.

La mezcla de lavandina con sustancias ácidas (como el vinagre) libera cloro, el cual es un gas muy tóxico. Mientras que si la mezclas con detergente (algo que he visto varias veces) pierde su poder desinfectante. Por lo tanto, que tu mezcla incluya solo agua y lavandina, evita agregarle cualquier otro producto.

Error N°4: Utilizar agua caliente.

La acción bactericida del hipoclorito disminuye al aumentar la temperatura. Para una buena desinfección utiliza siempre agua fría.

Error N°5: Emplear en ambientes cerrados.

Los vapores que produce el empleo de lavandina son irritantes para las mucosas. Asegúrate de utilizarlo en un lugar bien ventilado y nunca en ambientes cerrados.

Error N°6: Usar en superficies o recipientes metálicos.

El hipoclorito de sodio puede ser corrosivo para los metales. Emplea siempre recipientes de plástico y no lo utilices para desinfectar objetos de metal.

Error N°7: No prestar atención a las condiciones de almacenamiento.

El agua jane debe conservarse en su recipiente original, bien tapado y alejado del calor para asegurar su efectividad, ya que se descompone fácilmente.

Nutrimos y Servimos Con Calidad S.A.S	**NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S** **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Los implementos utilizados para realizar el aseo correspondiente deben estar marcados por área, de manera que puedan identificarse fácilmente; esto con el objetivo de impedir la contaminación cruzada entre áreas. Por lo tanto se ideó un código de colores para los **guantes**:

NEGROS: Para labores de pisos, trapear, lavar traperos, baños, etc.

AMARILLOS: Para manipulación solamente de alimentos que puedan causar irritaciones en la piel o tengan alta presencia de suciedad: piña, naranja, papa, entre otros.

TRANSPARENTES: Se utilizan para la manipulación de alimentos durante su distribución, sean en la línea de servicios, empaque o entrega.

Código de colores para **traperos**:

ROJOS: Se utiliza para la cocina o área de producción y bodegas.

AMARILLOS: Para el área del comedor y autoservicio.

VERDES: Para baños, vestier, punto ecológico y oficina.

Componente de la suciedad	Solubilidad	Facilidad de limpieza	Transformación por el calentamiento durante el proceso	Cualidades del producto de limpieza
Azucares solubles (glucosa, sacarosa)	Solubles en agua	+++	caramelizarían más difícil de limpiar	
Otros hidratos de carbono (almidón, celulosa, y otros polisacáridos)	Solubilidad baja o nula formación de geles	+		poder dispersante
Materias grasas	Insolubles en agua	++ con ayuda de un detergente	degradación: más difícil de limpiar	poder emulsificante y dispersante
Proteínas	Solubilidad variable en agua, soluble en medio alcalina. Pueden precipitar en medio acido	+ en agua, +++ en soluciones alcalinas	desnaturalización: los depósitos de proteínas desnaturalizadas son más difíciles de limpiar	alcalino poder dispersante
Sales minerales (sal de cocina, incrustaciones, óxidos metálicos)	Solubilidad variable en agua, pero la mayoría son solubles en medio ácido y a veces en alcalinos	+++ a - según la solubilidad	precipitación: difícil de limpiar	acido con poder quelante
Otros contaminantes indeseables	Solubilidad variable	+++ a -		

5. TIPOS DE SUSTANCIAS

Las sustancias empleadas para la limpieza y desinfección en el punto operativo se enlistan a continuación:

1. Hipoclorito de sodio
2. Detergente comercial
3. Lavaloza
4. Ambientador común
5. Desengrasante
6. Limpiavidrios
7. Jabón de ropa

6. CLASIFICACIÓN POR ZONAS

Zona 1: Área de producción y bodegas
Zona 2: Comedor
Zona 3: Baño, vestier, punto ecológico.
Zona 4: Oficina

7. FICHAS TÉCNICAS

A continuación se presentan las fichas técnicas, de seguridad e información general que se tiene de los anteriores productos.

8. PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

Solución de detergente

a) En un recipiente vierta la cantidad de agua teniendo en cuenta la cantidad de solución a preparar.
b) Adicione la cantidad de detergente según el volumen a preparar. Recuerde que lo establecido es: 10 g de detergente / Litro de solución.
c) Agite la solución.

Solución desinfectante

a) Mida de agua la mitad de solución a preparar.
b) Con una jeringa mida la cantidad de desinfectante a utilizar teniendo en cuenta el fin para el cual va a ser utilizado.
c) Vierta esta cantidad en el recipiente con agua.
d) Afore o complete el volumen necesario con más agua.

Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

TABLA DE CONCENTRACIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO (NaOCl) AL 15%[1]

Superficie	Cantidad de Hipoclorito	Cantidad de agua	Concentración	Método de Aplicación	Tiempo
ALIMENTOS: Repollos, lechugas, cebollas, tubérculos, frutas, enlatados, huevos, aceite en frasco, cárnicos empacados...etc	0.3 cm^3 o mL	1 LITRO	45 ppm	Inmersión	5 minutos
Ambientes	0.3 cm^3 o mL	1 LITRO	45 ppm	Aspersión	10 minutos
Vajilla, bandejas plásticas y metálicas, pocillos plásticos y metálicas	0.7 cm^3 o mL	1 LITRO	100 ppm	Inmersión	10 minutos
Equipos, mesones, autoservicio, ollas, utensilios, termómetros, paredes, ventanas, campana, pisos, estructura física en general	1.5 cm^3 o mL	1 LITRO	225 ppm	Contacto directo/ aspersión	30 minutos
Servicios sanitarios, áreas y recipientes de basuras	4.0 cm^3 o mL	1 LITRO	600 ppm	Contacto directo/ aspersión	10 minutos

[1] Empleada a partir del 21 de septiembre de 2013.

9. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR (POES) DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

Se entiende por higiene de manos un procedimiento cuyo objetivo es reducir el número de microorganismos que hay en la piel de las manos. Cuando el procedimiento se realiza con agua y jabón lo llamamos lavado de manos. Cuando se realiza con un preparado de base alcohólica o con un jabón antiséptico lo denominamos desinfección de las manos.

Éste es un procedimiento de estricta obligatoriedad, porque es la forma más sencilla y eficaz que **todos** tenemos para evitar la propagación de las infecciones que se transmiten a través del contacto. Diversas publicaciones demuestran que la higiene de las manos contribuye a la reducción de las infecciones relacionadas con la atención sanitaria.

Nutrimos y Servimos Con Calidad S.A.S	**NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S** **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

Etapas	Procedimiento	Frecuencia	Tiempo	Responsable	Sustancia	Formato
1.	Mójese las manos.	Diaria. Antes de iniciar un proceso y después de culminarlo.	Entre 40 y 60 segundos.	Cada uno de los manipuladores de alimento u cualquier persona que ingrese al área de producción y que tenga algún contacto directo o indirecto con los procesos.	Jabón líquido antibacterial para manos Agua Viva.	Formato control de procedimientos de limpieza y desinfección
2.	Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.					
3.	Frótese las palmas de las manos entre sí.					
4.	Frótese la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.					
5.	Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.					
6.	Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.					

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Describir un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que permita controlar los restos de alimentos y/o basuras generadas para evitar la infestación de artrópodos, roedores, la contaminación microbiológica de superficies y de alimentos, y minimizar el impacto ambiental.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Enunciar el proceso de separación en la fuente para evitar focos de contaminación.
- Divulgar el programa de manejo de residuos sólidos a todas las manipuladoras encargadas en cada una de las unidades aplicativas.
- Proporcionar orden y limpieza influenciado directamente por el correcto manejo de los residuos sólidos.

2. ALCANCE

La implementación de este programa aplica en el proceso de producción de la Empresa **NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S**; desde el proceso de recibo hasta la distribución o entrega de los alimentos.

3. RESPONSABLES

La manipuladora encargada de la unidad aplicativa tiene la obligación directa de aplicar los procedimientos y aspectos del programa; así como solicitar a tiempo los elementos requeridos para su cumplimiento.

El profesional de la empresa, Ingeniero(a) de Alimentos y/o Nutricionista, será encargado de divulgar y capacitar a todas las manipuladoras.

Los supervisores de campo serán responsables de supervisar los procesos de separación y disposición de los residuos sólidos generados.

El jefe de compras junto con la gerencia deberá facilitar los recursos técnicos y económicos para la ejecución del programa.

4. DEFINICIONES:

- **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **Residuos Sólidos:** Son todos aquellos sobrantes que surgen de las actividades que cotidianamente desarrollan los seres vivos y que se desechan por desconocimiento sobre ellos disponiéndolos como inútiles o no requeridos. Estos comprenden desechos domésticos urbanos, la acumulación de los residuos agrícolas, industriales y minerales.
- **Residuos comunes:** Son aquellos generados por las actividades administrativas, auxiliares y generales de un lugar o institución, que no representan peligro para la salud y sus características son similares a las que presentan los residuos domésticos comunes. Son un ejemplo los papeles, cartones, cajas, plásticos, restos de la preparación de alimentos y materiales de limpieza de patios y jardines, entre otros.
- **Residuos reciclables**: son aquellos que por su composición química proceso de degradación es muy lento y pueden volverse a utilizar en procesos productivos. Entre ellos se encuentran: vidrio, papel, cartón, plástico, vasos desechables, madera, etc.
- **Residuos orgánicos o biodegradables:** Son todos aquellos residuos de origen animal o vegetal, que se pueden degradar en el ambiente, sin alterarlo ni producir riesgo alguno para la salud. Un ejemplo son las cáscaras de las frutas y verduras. También se contemplan las sobras sucias o contaminadas, por haber tenido contacto con los usuarios.
- **Sobras limpias:** Son las preparaciones que quedan de servir todos los servicios solicitados, y pueden ser utilizadas para el consumo humano o para el levante de animales.
- **Sobras usadas:** Son los residuos de alimentos procesados, que han tenido contactos con los usuarios o comensales.

- **5. POLÍTICAS Y REGLAS**

- Utilice siempre las bolsas del color respectivo para la caneca de residuos. Ver Anexo 2.
- Mantenga las canecas de residuos sólidos y líquidos tapadas y alejadas del área de servido de los alimentos.
- Mantenga las canecas fuera del lugar de manipulación de alimentos para evitar focos de contaminación dentro del mismo.
- Lavarse las manos según el procedimiento de lavado de manos descrito en el programa de Limpieza y Desinfección.
- Una vez alcanzado la capacidad de almacenamiento por las bolsas y canecas; la manipuladora encargada deberá cerrar muy bien las bolsas y depositarlas en el sitio destinado para almacenar los residuos y donde serán recogidos por la empresa prestadora del servicio de aseo.
- Las bolsas de mayor uso serán las de color beige y verde debido a los residuos generados y las prácticas higiénicas.

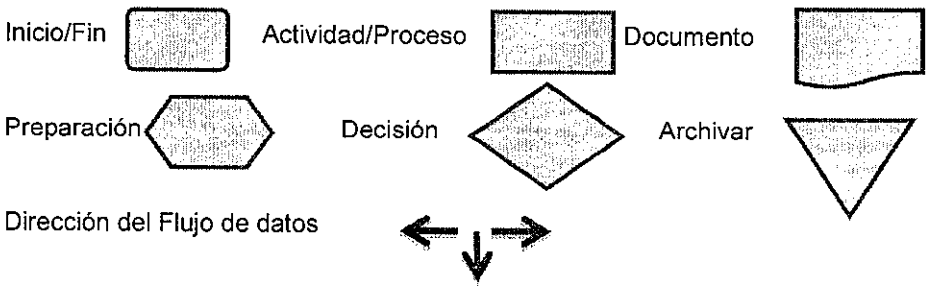
6. ASPECTOS GENERALES:

- Para el cumplimiento de este programa se hace necesaria la implementación de los programas de Limpieza y Desinfección y Control de Plagas.
- Para realizar la adecuada clasificación de los residuos, las canecas que están dispuestas para la recolección de estos estarán identificadas con bolsas de color respectivo que rotulan a cada clase de residuo así:

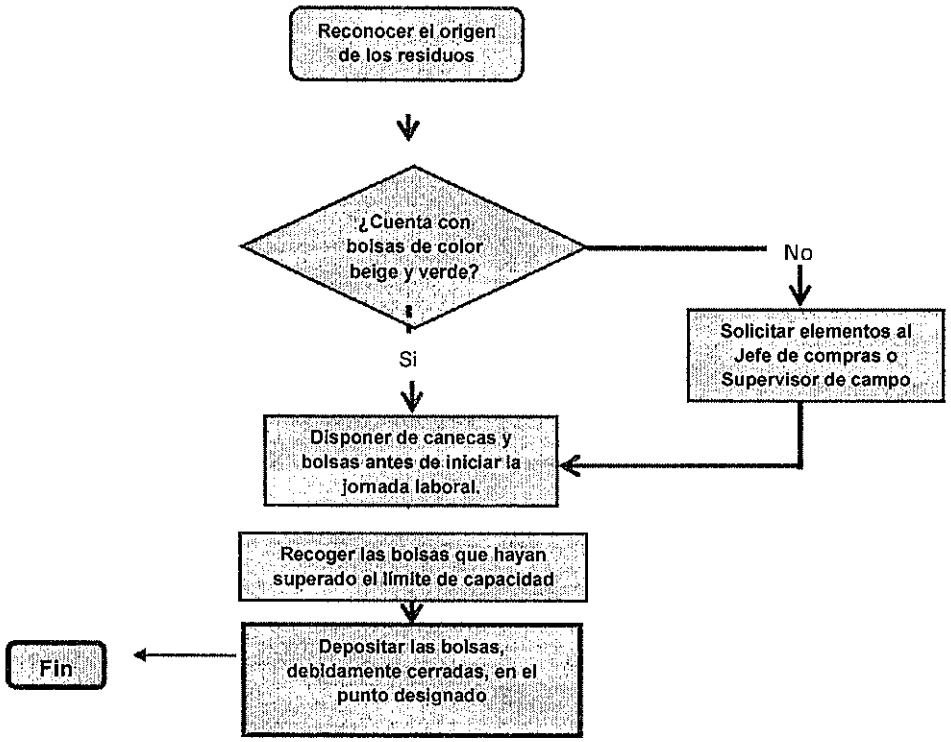
  - **Beige:** Residuos orgánicos. Debido a la modalidad del programa, los residuos que se generan, en su gran mayoría, serán restos de alimentos. Por tanto, se destinará una caneca con bolsa de color beige para tal fin.

  - **Verde:** No reciclables o inorgánicos. Dado a los diferentes residuos que se generen durante la limpieza y desinfección, empaques sucios, restos de jardín, etc.

7. PROCESOS



7.1. IDENTIFICAR Y CLASIFICAR



8. PROCEDIMIENTOS

8.1 Identificar y clasificar:

Los residuos sólidos y líquidos generados, está bajo la responsabilidad de la manipuladora encargada, quien realizará la debida separación además del inventario de los residuos generados. Esta información será consignada en el Anexo 1. "Generación de residuos" y Anexo 2. "Clasificación de los Residuos, del presente programa.

8.2 Ejecución del programa:

- **Ubicación de canecas**
  - Caneca marcada con bolsa de color beige: Afuera de la cocina se ubicará una. según anexo 2; para que los usuarios del programa depositen en ella los residuos de alimentos entregados por el programa de Alimentación que se suministra en el comedor de la **CARLOS HOLGUIN.** Caneca marcada con bolsa de color verde: Afuera de la cocina se ubicará una. Según el anexo 2; para depositar los residuos generados durante los procesos de limpieza y desinfección: polvo, restos de jardín, etc.
  - Se tiene una caneca de color verde en la oficina, baño, lavado de mano. Se colocan canecas temporales de desechos una de cada color en el área de producción y de pre alistamiento.

- **Sitio de destino**:

Se llevarán al cuarto o punto designado para la disposición de los residuos, este debe estar en una zona marcada y retirada del área de almacenamiento y distribución de los alimentos y que impida ser alcanzada por animales que rompan la bolsa y causen desorden y llegada de insectos.

- Por ningún motivo las manipuladoras y demás personal deberán donar, vender o cambiar estos residuos. Todos los residuos generados serán controlados por la empresa recolectora del sector.
- Las canecas deben ubicarse fuera de la cocina. Las canecas deben encontrarse limpias, con sus respectivas bolsas bien selladas o tapadas, para evitar la presencia de malos olores y la infestación de plagas especialmente de moscas.
- La remoción de los residuos sólidos se debe realizar como mínimo una vez al día, siempre y cuando las bolsas de recolección de los residuos no se encuentren saturadas, sino debe realizarse una vez estas bolsas se encuentren llenas; los residuos se deben disponer de manera tal que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya al deterioro ambiental. Esta actividad está bajo la responsabilidad de las manipuladoras de alimentos.

La disposición final de los residuos sólidos depende de:

- Los días en que el carro recolector de basuras del Municipio realice su recorrido.
- Los días en que son recolectados los residuos orgánicos y los residuos ordinarios por aquellas personas que se encargan de estos.

Una vez terminada la remoción de los residuos sólidos las manipuladoras de alimentos asignadas para esta tarea deben realizar las actividades de limpieza y desinfección para canecas y por último deben de realizar un lavado y desinfección de sus manos.
Los residuos líquidos generados en los Servicios de Alimentación serán removidos así:

- El agua generada será removida por la red de alcantarillado de la planta física y del municipio.

8.2.1 Estandarización de los procesos

Clasificación de los residuos	La clasificación de los residuos se hará de la siguiente manera: **Ordinarios:** Servilletas, empaques de papel plastificado, barrido, icopor, envases de tetra pack, guantes sucios, tapabocas. (Caneca verde) **Orgánicos:** Residuos de alimentos, cascaras de huevo, de frutas y verduras no contaminados. (Caneca beige) **Reciclable:** Bolsas plásticas, vasos desechables, plástico Polietileno Tereftalato -PET-. (**Caneca azul**) Ver anexo 2
Número de canecas	Una caneca con bolsa de color Beige. Una caneca con bolsa de color verde.
Ubicación	Se deberá ubicar fuera de la cocina, pero que al mismo tiempo esté visible para que los usuarios del programa realicen su debida disposición, hay unas temporales en producción y pre alistamiento.
Procedimiento	**1**. Retirar todos los residuos del área de trabajo. El personal manipulador de alimentos debe disponer en la bolsa del color correspondiente los residuos generados en la actividad que realiza. La recolección de residuos debe realizarse de manera oportuna, de tal manera que permanezcan limpias las áreas de trabajo. **2**. Ubicar los residuos en las canecas con las bolsas de color correspondientes. Las canecas deben permanecer en el área establecida para estas. **3**. Trasladar los residuos que se encuentran en las canecas del para el almacenamiento temporal. Esto debe hacerse con una frecuencia no inferior a 1 vez por día. Esta actividad debe hacerla la manipuladora, quien además debe aplicar las normas higiénicas de desinfección al terminar dicha actividad.

	4. Limpiar y desinfectar las canecas de clasificación de los residuos.
Frecuencia de recolección	El traslado de los residuos de la planta al cuarto de almacenamiento temporal debe realizarse mínimo 1 vez al día. El retiro de los residuos del cuarto o punto de almacenamiento temporal a la disposición final está sujeto a la recolección que realiza la entidad sanitaria del municipio, Total y/o CAM día intermedio, es decir tres veces por semana, o dos veces por semana según el sector.
Almacenamiento	El almacenamiento de los residuos se realiza en la zona de desechos establecida
Disposición final	Esta la realiza le empresa que presta el servicio de aseo.

8.3 Seguimiento y evaluación de resultados:

El realizar inspecciones de seguimiento permite al profesional evaluar y ajustar las medidas de control que se han empleado.

Este seguimiento se realizará con lista de chequeo y se verificará la conformidad del programa con los indicadores cada seis meses. Los indicadores son:

- Condiciones Básicas de Higiene.
- Cumplimiento manejo de residuos.

9. REFERENCIAS NORMATIVAS

Decreto 3075/97	Ministerio de Salud	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Capítulo I artículo 8 literales p, q; capítulo VI artículos 28 y 29.
Decreto 3102 de 1997.	Ministerio de Salud	Hacer buen uso del agua potable" instalación de equipos, sistemas e implementos de bajo consumo de agua.
Guía Técnica Colombiana 24	ICONTEC	Gestión ambiental, Residuos sólidos, Guía para la separación en la fuente.

10. GENERACIÓN DE RESIDUOS

Área	**Tipo de residuo**	**Fuente o procedencia**	**Responsable de recolección**
Recibo y almacenamiento	Ordinario	Papel sucio, polvo, restos de jardín, chicles, etc.	Manipuladoras de alimentos
Servicio de distribución	Orgánico	Residuos de alimentos	Manipuladoras de alimentos

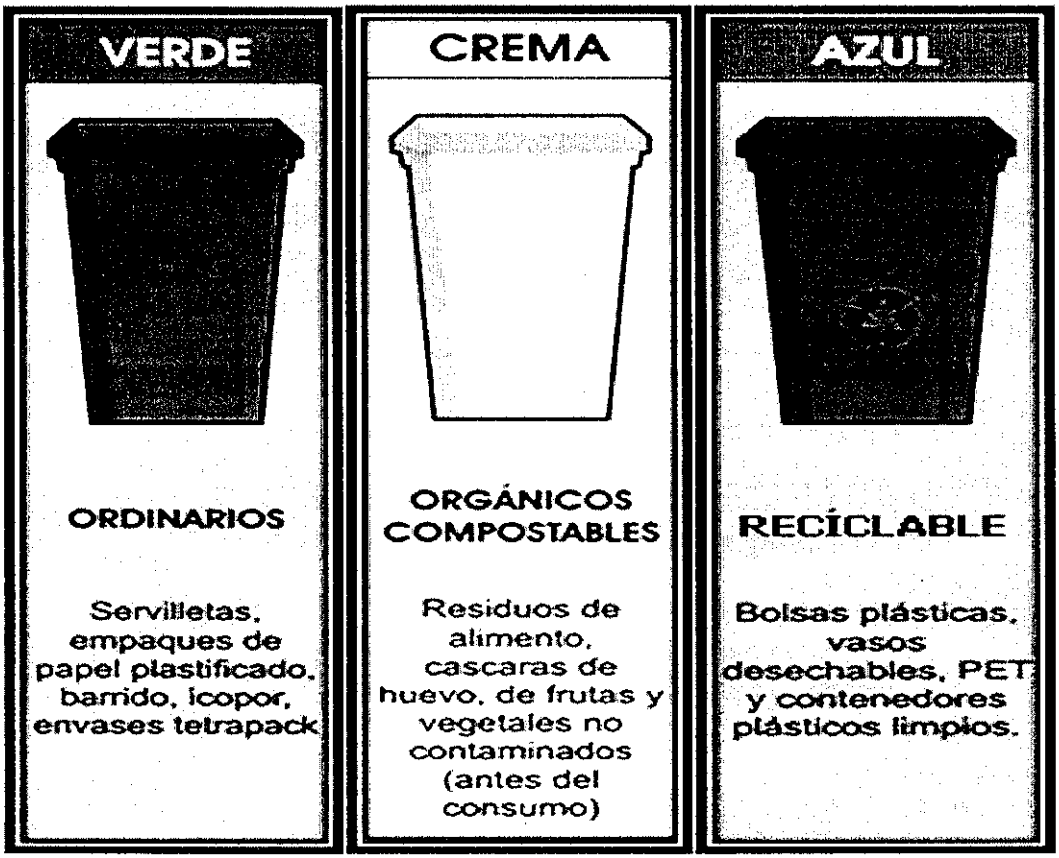
Comedor	Orgánico	Sobras de los usuarios	Manipuladoras de alimentos

10. ANEXOS

Anexo 1. Clasificación de los residuos.

Anexo 2. Lista de Chequeo.

ANEXO 1. CLASIFICAIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS



ANEXO 2. LISTA DE CHEQUEO

FECHA	HORA	RESPONSABLE:		
ASPECTOS A EVALUAR		CALIFICACIÓN		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1. Canecas en la planta de producción y lugar de distribución				
2. Las canecas se encuentran debidamente tapadas.				
3. Las canecas se encuentran rotuladas con las bolsas que identifican a cada residuo.				
4. Los desechos son removidos como mínimo 1 vez al día, según volumen de residuos.				
5. Los desechos son clasificados correctamente y ubicados en su respectiva caneca.				
6. Los desechos reciclables son almacenados correctamente.				
7. Los desechos orgánicos permanecen almacenados en su recipiente y debidamente tapados.				
8. Los residuos líquidos son removidos correctamente del servicio de alimentación.				
9. Las canecas o recipientes de los residuos sólidos se encuentran limpios				
10. El manipulador de alimentos encargado de la actividad de remoción de los desechos sólidos, realiza una adecuada limpieza y desinfección de sus manos una vez terminada su actividad.				

8.3 MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Los líquidos se tratan de acuerdo a la infraestructura de cada punto a nivel de desagües y trampas de grasa. Las instalaciones de cada punto operativo son diferentes y se manejan de diferente manera debido a que en algunos es el contratante quien se encarga del manejo de residuos líquidos; en estos casos el control realizado por nuestra compañía se basa en la supervisión de la limpieza de las trampas, las frecuencias de aseo, en estos casos, están sujetas a las estipuladas por el contratante.

Para la limpieza de las trampas de grasa de las que se encarga **NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S,** se cuenta con **TÈCNICA DE LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA, que realiza** el personal operativo del punto operativo apoyándose en las instrucciones de personal de mantenimiento y en las que el documento plantea.

La frecuencia de este procedimiento depende del volumen de servicios del punto operativo y del tamaño de la trampa, la evidencia de este procedimiento se plasma en el formato **RUTINA DE SANEAMIENTO.**

8.3.1 TECNICA DE LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA

El procedimiento se desarrolla en todas las operaciones de **NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S**, en las que la empresa es responsable de la limpieza de trampas de grasa.

FRECUENCIA

Esta se determina de acuerdo con el número de servicios y la capacidad específica de cada trampa de grasa, puede ser 1 o dos veces por semana.

RESPONSABLE
Auxiliar encargado por el administrador, capacitado para tal fin.

El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

- REGISTRO RUTINA DE SANEAMIENTO

MATERIALES

- Guantes de neopreno (Ver: PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO: **CÓDIGO DE COLORES PARA GUANTES**)
- Mascarilla y mono gafas de protección.
- Colador específico
- Cal
- Bolsas para basura (Ver: PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO:(MANEJO DE RESIDUOS LÌQUIDOS)
- Detergente (Ver cuadro PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN)
- Hipoclorito.
- Cepillo de cerdas duras.

PASOS A SEGUIR: (ver cuadro).

a. Colocarse los siguientes **EPP** (Elementos de protección personal): overol, gafas de seguridad, mascarilla para vapores orgánicos, botas amarillas con punta de acero o botas plásticas y guantes industriales.

b. Levante la tapa de la trampa.

c. Prepare solución jabonosa (Ver CUADRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN).

d. Con el colador saque los residuos sólidos (grasa) que se encuentren dentro de la trampa y deposítelos en un recipiente intercalando una capa de cal con una capa de grasa.

e. Al terminar esta operación enjuague con agua caliente las paredes de la trampa teniendo cuidado de no quemarse con el agua.

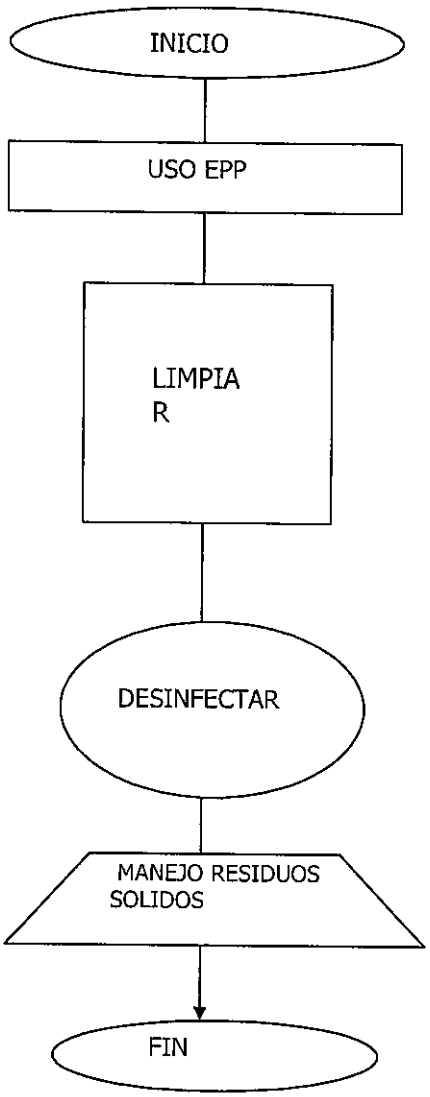
f. Al terminar el lavado con agua caliente utilice solución jabonosa para restregar las paredes y la tapa de la trampa.

g. Enjuague

h. Prepare suficiente solución desinfectante, y aplíquelo a la trampa. Deje actuar el desinfectante.

i. Los residuos de material orgánico resultante del procedimiento, se pasan a una bolsa de color negro y se llevan al lugar en donde se depositan todos los desechos, independiente de las lavazas.

8.3.1 TECNICA DE LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA
PASOS A SEGUIR



a. Colocarse los siguientes EPP; Traje TyveK, gafas de seguridad, mascarilla para vapores orgánicos, botas amarillas con punta de acero y guantes industrial.

b. Levante la tapa de la trampa.

c. Prepare solución jabonosa (Ver CUADRO de LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN)

d. Con el colador saque los residuos sólidos (grasa) que se encuentren dentro de la trampa y deposítelos en un recipiente intercalando una capa de cal con una capa de grasa.

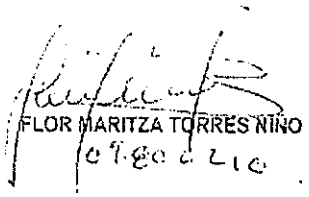
e. Al terminar esta operación enjuague con agua caliente las paredes de la trampa teniendo cuidado de no quemarse con el agua.

f. Al terminar el Lavado con agua caliente utilice solución jabonosa para restregar las paredes y la tapa de la trampa.

g. Enjuague

h. Prepare suficiente solución desinfectante, y aplíquelo a la trampa. Deje actuar el desinfectante.

i. Los residuos de material orgánico resultante del procedimiento, se pasan a una bolsa de color negro y se llevan al lugar en donde se depositan todos los desechos, independiente de la
lavazas.


FLOR MARITZA TORRES NIÑO

CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS					
Tipo	**Clasificación**	**Ejemplo**	**Características**	**Punto de generación**	**Manejo**
No peligroso	Aprovechables	Papel	De archivo	Oficina	Reutilización
		Cartón	Cajas empaques	Etiquetado	Reciclaje
		[redacted]	[redacted]	Producción	Reciclaje
				Producción	
				Producción	
	No aprovechables			Sanitarios	Servicio de aseo (relleno sanitario)
				Comedor	
				Laboratorio y pesaje	
				Sanitarios, vestier, bodega, área de residuos, oficina, pasillos, comedor.	Servicio de aseo (relleno sanitario)
	Orgánicos biodegradables	Residuos de comida	Sobras de comida	Producción y comedor	Servicio de aseo (relleno sanitario)
	Especiales	Grasas	Residuos de trampas Aceite quemado	Producción	Biodisel

Nutrimos y Servimos Con Calidad S.A.S	**NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S** **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE CANECAS

Etapas	Procedimiento	Concentración	Frecuencia	Tiempo	Responsable	Sustancia	Formato
1.	Desocupe las canecas por completo.	10 g /1 L	Semanal fin de semana	El necesario de acuerdo al volumen de la caneca	Administrador o auxiliares de cocina	Detergente en polvo.	Rutina diaria de saneamiento
2.	Prepare la solución con jabón.						
3.	Sumerja el cepillo o esponja en la solución y estregue fuertemente las canecas.						
4.	Enjuague con agua hasta retirar completamente el jabón.						
7.	Prepare la solución desinfectante.	8.0 cm^3/L	Diaria. 1 vez al día después del almuerzo.	30 minutos		Hipoclorito de sodio (NaOCL)	
8	Aplíquela con atomizador.						
9.	Deje secar y coloque la bolsa correspondiente.						