OBSERVACIÓN: En primera instancia se debe comenzar la limpien de arriba hacia A*bajo* iniciando con techos, paredes y luego pisos ya que el residuo de las paredes cae al piso; si se realiza el procedimiento de manera contraria, primero piso y luego paredes, quedaron los pisos sucios con polvo que pueden ser arrastrados por comentes de aire. A continuación, se muestran los procedimientos do limpieza y desinfección para cada una de las zonas.

Áreas:

1. Área de preparación de alimentos

Procedimiento•

- **Pisos**
- Retirar los residuos del piso con una trapeadora.

✓Aplicar vinagre según tabla de dosificación y rotación de sustancias con la tipiadora.

✓Retirar los excesos polvo y demás

Frecuencia diaria

- **Paredes**

✓ Retirar los residuos de polvo con un paño soco de arriba necia abato

✓rotación de sustancias con un paño húmedo

✓Retirar el exceso polvo y basuras

Frecuencia: Semanal

- **Techos**

✓ Retirar los residuos de polvo con un paño seco de arriba hacia abajo

✓Aplicar vinagre según tabla de dosificación y rotación de sustancias con un paño húmedo.

Frecuencia: semanal

Neveras (Refrigeradores y congeladores)

Procedimiento

- ✓ Retirar la materia prima
- ✓ Retirar el exceso de polvo o suciedad con un paño húmedo.

Frecuencia: Diaria

- ✓ Retirar la materia prima y compartimientos de almacenamiento.
- ✓ Retirar el exceso de polvo con un paño húmedo
- ✓ Aplicar solución jabonosa con esponjilla según tabla de dosificación

Y rotación de sustancias

- ✓ Retirar el exceso de jabón con un paño húmedo
- ✓ Desinfectar por aspersión según tabla dosificadora y rotación de

sustancias

Frecuencia: Semanal

Procedimiento:

- ✓ Verificar que ningún equipo esté conectado con energía
- ✓ Retira suciedad con un paño seco
- ✓ Enjuagar con agua limpia.
- ✓ Estragar coa esponjilla suave o paño húmedo.
- ✓ Enjuagar con agua limpia
- ✓ Aplicar vinagre por aspersión según la tabla de dosificación y

rotación de sustancias.

Mesones, estantería y alacena.

- ✓ retirar el exceso de polvo con un paño seco

Frecuencia: Diaria

- ✓ Retirar materia prima guardados en esta área

- ✓ Limpiar con paño húmedo
- ✓ Aplicar vinagre según la tabla de dosificación y rotación de sustancias.
- ✓ Retira los excesos polvo

Frecuencia semanal

2- Ingreso de menaje

Procedimiento

- **Pisos**
  - ✓ Retirar residuos del piso con escoba
  - ✓ Aplicar vinagre según la tabla de dosificación y rotación de sustancias.
  - ✓ Retira los excesos de vinagre

Frecuencia Diaria

- **Paredes**

✓ Retirar los residuos de polvo con un paño soco de arriba hacia abajo

✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo

✓ Retirar el exceso polvo o suciedad

- **Techos**

✓ Retirar los residuos de polvo con un paño seco de arriba hacia abajo

✓Aplicar agua y vinagre según tabla de dosificación y rotación de sustancias con un paño húmedo.

✓Retirar el exceso de polvo.

Frecuencia: Mensual

Utensilios

Menaje (Platos, vasos, cubiertos)

Procedimiento.

- ✓ Humedecer con abundante agua, retirando residuos que puedan tener
- ✓ Aplicar jabón neutro según tabla dosificadora y rotación de sustancias
- ✓ Estregar can esponjillas la superficie, la cacha y el empalme de ambos lados en los utensilios eliminando los residuos de alimentos que puedan tener
- ✓ Enjuagar con abundante agua limpia y verifique la eliminación de los residuos de jabón.
- ✓ Retirar el exceso de agua
- ✓ Desinfectar por aspersión según tabla de dosificadora y rotación desustancias

Procedimiento:

- ✓ Retirar restos de la materia que hayan podido quedar en los recipientes.
- ✓ Enjuagar can agua limpia
- ✓ Aplicar jabón neutro según tabla de dosificación y rotación de sustancias
- ✓ Estregar con esponjilla todas las superficies

- ✓ Enjuagar con abundante agua limpia y verificar la eliminación de los residuos de jabón
- ✓ Retirar el exceso de agua
- ✓ Desinfectar por aspersión según tabla de dosificación y rotación de sustancias

Lavaplatos

Procedimiento:

- ✓ Luego del lavado de utensilios
- ✓ Enjuagar las paredes y la superficie del lavaplatos
- ✓ Aplicar solución jabonosa con esponjilla según tabla de dosificación de sustancias
- ✓ Enjuagar con agua limpia
- ✓ Desinfectar por aspersión según tabla de dosificación de sustancias

Frecuencia: Diaria

Mesones

- ✓ Retirar el exceso de polvo con un paño seco
- ✓ Limpiar con paño húmedo
- ✓ Aplicar detergente según tabla dosificadora y rotación de sustancias
- ✓ Retirar excesos de detergente
- ✓ Aplicar desinfectante por aspersión según tabla de dosificación y rotación de sustancias.

3. Area de altas temperaturas

Procedimiento

- **Pisos**

✓ Retirar residuos del piso con escoba

✓ Aplicar vinagre según la tabla de dosificación y rotación de sustancias.

✓ Retira los excesos de polvo o basura

Frecuencia Diaria

- **Paredes**

✓ Retirar los residuos de polvo con un paño seco de arriba necia abato

✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo

✓ Retirar el exceso de polvo o basura

- **Techos**

✓ Retirar los residuos de polvo con un paño seco de arriba hacia abajo

✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo

✓ Retirar el exceso de polvo o basura

Frecuencia Mensual

Estantería menaje

Procedimiento:

Retirar el exceso de polvo con un palo húmedo

Frecuencia: Diario

✓ Retirar utensilios de esta área

✓ Retirar los residuos de polvo con un paño seco de arriba hacia abajo

✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo

- ✓ Retirar el exceso de polvo o basura
- ✓ Verificar que ningún equipo esté conectado con energía
- ✓ Retirar la suciedad con paño seco
- ✓ Enjuagar con agua limpia

Frecuencia: Quincenal

- **Estantería de recipientes o insumos**

Procedimiento:

- ✓ Retirar el exceso de polvo con un paño húmedo

Frecuencia: Diaria

- ✓ Reutilizar utensilios de esta área
- ✓ Retirar los residuos de polvo con un paño seco de arriba hacia abajo
- ✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo
- ✓ Retirar el exceso de polvo o basura

Frecuencia semanal

4. Área de aseo y limpieza

Procedimiento

- **Pisos**

✓ Retirar los residuos del piso con escoba

✓Aplicar vinagre según tabla de dosificación y rotación y rotación de sustancias con la trapeadora

✓Retirar el exceso de polvo o basuras

Frecuencia: Diaria

- **Paredes**

- ✓ Retirar utensilios de esta área
- ✓ Retirar los residuos de polvo con un paño seco ce arriba hacia a bajo
- ✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo
- ✓ Retirar el exceso de polvo o basura
- ✓ Verificar que el equipo no esté en funcionamiento, que este frio

Barra Principal

Procedimiento

- ✓ Limpiar la barra principal con un paño húmedo
- ✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo
- ✓ Retirar el exceso de polvo o basura

Procedimiento

- **Utensilios de aseo**

Cepillos, escobas, traperos

Procedimiento: Luego de culminadas las actividades de limpieza y desinfección, los cepillos, escobas y traperos se limpian y desinfectan de la siguiente manera.

- ✓ Retirar manualmente pelos, lanas, mugre visible

- ✓ Aplicar vinagre según la tabla de dosificación y rotación de sustancias
- ✓ Estregar energéticamente y enjuagar
- ✓ Escurrir
- ✓ Aplicar vinagre por aspersión según tabla de dosificación y rotación de sustancias
- ✓ Organizar los implementos de aseo de tal forma que no queden haciendo contacto con el piso.

Frecuencia: Diaria

5. Área de utensilios

Procedimiento:

Pisos

- ✓ Retirar los residuos del piso con escoba
- ✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo
- ✓ Retirar el exceso de polvo o basura

- **Paredes**

- ✓ Retirar los residuos de polvo con un paño soco de arriba necia abato
- ✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo
- ✓ Retirar el exceso de polvo o basura
- ✓

Frecuencia Semanal

Nevera (Refrigerador y congelador)

Procedimiento

- ✓ Retirar materia prima
- ✓ Retirar el exceso de polvo o suciedad con un paño húmedo

Frecuencia Diario

- ✓ Retirar la materia prima y compartimientos de almacenamiento
- ✓ Retirar los residuos de suciedad que pueda tener con un paño seco
- ✓ Estregar con una esponjilla y vinagre según tabla de dosificación y rotación de sustancias
- ✓ Retirar el exceso de vinagre con un paño húmedo
- ✓ Desinfectar por aspersión según tabla de dosificación y rotación de sustancias

Frecuencia: Semanal

- ✓ Limpiar las mesas y sillas con un paño seco
- ✓ Desinfectar por aspersión según tabla de dosificación y rotación de sustancias

Frecuencia: Diaria

- ✓ Limpiar las mesas y sillas con un paño seco
- ✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo

Frecuencia Semanal

- Nevera(Refrigerador)

Procedimiento

- ✓ Retirar la materia prima
- ✓ Retirar el exceso de polvo o suciedad con un paño húmedo

Frecuencia Diaria

- ✓ Retirar la materia prima y compartimientos de almacenamiento
- ✓ Retirar el exceso de polvo con un paño húmedo

- ✓ Aplicar vinagre según tabla de clasificación y rotación de sustancias con un paño húmedo
- ✓ Retirar el exceso de polvo o basura

Frecuencia: Semanal

- ✓ **Aplicar desinfectante por aspersión según tabla de dosificación y rotación de sustancias**

Responsable de la acción: Empleado

Responsable de la verificación: Administrador – Líder de operación

Nota: Si se encuentran algún implemento en mal estado o dañado favor reportarlo con el supervisor de turno quien le indicara que debe hacer con él.

Control de limpieza general

INTERNO	Diario	Semanal	Quincenal	Mensual	Bimestral	Trimestral	Semestral
Techo				x			
Paredes		x					
Pisos							
Microondas							
Ne							

	veras							
	Equipos							
	Mesones, estanterías y alacenas		x					
Ingreso de menaje								
	Utensilios							
	Manejo							
0	Recipiente							
1	Lavaplatos							
2	Mesones		x					
Área de altas temperaturas								
3	Estantería menaje							
4	Barra principal de emplatado							
5	lámparas							

Área de aseo y limpieza							
Utensilios de aseo							
Área de utensilios							
Estructuras de utensilios		x					
Nevera		x					

ACCIONES CORRECTIVAS

En caso de presentarse alguna falla o no conformidad en este procedimiento se levanta un acta o memorando a la persona responsable en la ejecución del procedimiento y se realizará capacitación personal.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Decreto 1713 de 2002

Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos

1. **Objetivo**: Garantizar un adecuado manejo de basuras que prevenga la contaminación de las materias primas, productos en proceso y productos terminado.

2. **Alcanzo**: El programa de manejo de desechos sólidos abarca las siguientes zonas del establecimiento entrada, zona social, baterías de baños, almacenamiento de materia prima, zona de producción (Cocina).

Procedimiento:

1. CLASIFICACIÓN

En el **establecimiento CEFETERIA – COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA**

Los residuos se clasifican de la siguiente manera.

Ordinarios: Aquellos residuos generados en el desempeño normal de las actividades.

2. **Disposición**: La organización de las basuras en el establecimiento se realiza de la siguiente manera

- ✓ **Área de residuos:** Se encuentra en la parte de afuera del establecimiento, lejos de la producción para evitar riesgos de contaminación
- ✓ Zona social: Los restos de comida de los empleados son depositados en la caneca de esta área
- ✓ **Baño:** Cesta para residuos no aprovechables ubicado en la batería de baño

- ✓ **Producción** (zona de producción alimentos): Se debe encontrar 1 cesta para residuos ordinarios, generadas en el desempeño de dicha actividad Además de IOS restos de los comensales.

Los residuos son sacados de las canecas al finalizar la jornada para llevarlos al área de residuos.

3. Recolección: Todos los días se recogen todas las canecas internas del establecimiento y se llevan al sitio de disposición (área de residuos) final de residuos sólidos que se encuentra ubicado en la parte de afuera de la planta.

Una vez retirados los residuos las canecas deben lavarse para evitar la generación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.

4. Conducción y entrega

Requisitos para el manejo de desechos

- ✓ Las bolsas deben ser sacadas de las canecas antes que se rebosen para evitar derrames
- ✓ Las bolsas se deben amarrar con el fin de evitar la generación de mosquitos, roedores y malos olores

Una vez los residuos se encuentren ubicados en la zona de disposición deben entregados de la siguiente manera.

Ordinarios: Deben ser facilitados a la persona o personas responsables de la recolección, teniendo en cuenta los siguientes aspectos

✓ Asegurar las bolsas plásticas de manera que no se presenten derrames

✓ Si no son entregados los residuos directamente al carro recolector ubicarlos en un lugar que no obstruya el paso

✓ Una vez retirados los residuos, las canecas de lavarse para evitar lageneración ambientede microorganismos en general

✓ Los días de recolección de residuos son los sábados

✓ El material reciclable se deposita en la misma institución puesto que tiene su punto de recolección reciclable.

Nota: Los residuos como las lámparas se entregan directamente a la empresa recolectora encargada.

1. RESIDUOS GENERADOS Y DIPOSICIÓN FINAL

AREA	RESIDUOS GENERADOS	DESCRIPCION	DISPOSICÓN FINAL	FRECUENCIA	
				INTERNA	EXTERNA
Producción (ALIMENTOS DE COCINA)	Residuos de alimentos no apto para el consumo	Residuos de alimentos que no pueden ser consumidos como sobras	**EMAS**	Diario	
	Plástico y papel	Residuos generados en la operación de los productos (empaque defectuoso), empaques de		Diario	

		materia prima e insumos			
	Residuos Orgánicos	Todo residuo generado en la operación por maquinaria, producto de la limpieza o remoción de maquinaria, etc.		Diario	
Zona social	Plástico, papel y residuos inorgánicos	Residuos de alimentos que no pueden ser consumidos como sobras de cocina, servilletas, papel, engrasado, recipientes, desechables.			
Baños	Residuos no aprovechables	Residuos generados por la actividad de dicha área, como: toallas desechables. papel higiénico, etc.		Diario	
			Empre		

			sa recolectora de grasas (Reciclemos mas)	Se manal	
Anexo: Tabla de tipos de residuos.					
TIPO DE MATERIAL	**COLOR**	**MATERIALES A DISPONER**			
Reciclables	Gris o cafe	Papel y cartón limpio seco, no debe estar arrugado, no se debe, papel aluminio, papel carbón, papel térmico (como el fax), papel de servilletas, pañuelos desechables.			
	Blanco	**Botellas, envases y frascos no retornables, no se considera vidrio a los bombillos o espejos rotos.**			
	Azul	**Botellas, envases y envases no retornables, desechable, bolsas plásticas, no se debe depositar las envolturas de mecato.**			
Ordinarios no reciclables e inertes	Verde	Papel y cartón sucio,icopor papel aluminio, papel carbón, papel celofán, , toallas sanitarias.			

TABLA DE CONCENTRACIONES

Agentes y sustancias utilizadas	Principio Activo	Concentración	Observaciones	Tiempo min. De contacto	Aplicaciones
VINAGRE	VINAGRE	4 ml/ Litro	Desinfección con posterior enjuague	5 minutos	Desinfección de equipos con alimentos, utensilios de aseo (Trapeadoras, escobas, cepillos)

Plan de saneamiento básico diseñado y elaborado en el mes de febrero del año 2020, destinado a servicio de cafetería dentro de las instalaciones del colegio Nuestra Señora de Fátima de la ciudad de Manizales el cual pertenece a la Dirección de Bienestar Social De La Policía Nacional De Colombia.

Responsables a dar cumplimiento al plan de saneamiento básico de la cafetería NUSEFA-Manizales.

TATIANA BUITRAGO ALVAREZ

ARRENDATARIO(A)

Valeria Valencia Montoya

VALERIA VALENCIA MONTOYA

INGENIERO DE ALIMENTOS

PIAN DE SANEAMIENTO

Está relacionada con los procesos destinados a limpiar y desinfectar instalación, equipos, utensilios, uniformes y manos del personal de procedimientos donde están establecidos los métodos, operaciones, frecuencia e implementos y procedimientos con que realizan los procesos y desinfección.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Todas las personas que trabajan al servicio, tienen la responsabilidad de garantizar que los alimentos expendidos sean seguros y saludables al consumirlos.

El plan de saneamiento integral esta rigurosamente diseñado y como tal debe ser aplicado para garantizar el buen mantenimiento de las instalaciones.

Se debe tener en cuenta:

- Evitar contaminaciones, enfermedades alimentarias y garantizar ante todo si alimenta.
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas.
- Programa de disposición de los desechos sólidos.

Eliminar la mínima exposición del alimento preparado a la contaminación, el programa está fundamentado en lo estipulado en el capítulo VI del **DECRETO 3075 DE 1997** que lo referencia en los literales a, b y c del **ARTICULO 29** con la aplicación del programa de limpieza, programa de desinfección de desechos sólidos y liquides y programa de control de plagas y roedores.

Este programa se aplica para el personal. pisos. paredes. techos, lámparas, quipos y todas aquellas áreas que son limpiadas con frecuencia regular según sean las necesidades del equipo. utensilios o parte de las instalaciones que se desea aplicarle el programa de saneamiento El programa incluye un plan de control para el almacenamiento y uso de químicos limpiadores y desinfectantes.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACCIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

La limpieza y desinfección de una empresa de alimentos después de cada proceso, requiere la eliminación de la suciedad y desinfección de todas las superficies que puedan tener contactos con materias primas y productos terminados, por lo que se debe realizar higiénicas durante la producción, recolección, obtención y procesado puede ser la causa de enfermedades trasmitidas por el alimento, por esto es muy importante desde la recolección hasta el consumo de alimentos.

La higiene es fundamental para la inocuidad y la calidad de los alimentos, las practicas antihigiénicas durante la producción, recolección, obtención y procesado, puede ser la casusa de enfermedades trasmitidas por el alimento, por esto es muy importante las practicas higiénicas eficaces en todas las etapas de la cadena alimentaria desde la recolección hasta el consumo de alimentos.

OBJETIVOS

1. Implementar el programa de limpieza y desinfección en todas y cada una de las áreas de expendio de alimento como también los equipos y utensilios usados de tal forma que garanticen condicionesadecuadas de expendio.
2. Concientizar a todo el personal que labora en la cafetería de importancia desinfección, cuando se busca brindar productos de óptima calidad.
3. Controlar el nivel de partículas provenientes de contaminación interna y externa, para evitar el crecimiento de microorganismos.

MANEJO DE LAS SUSTANCIAS DESINFECTANTES

CUADRO N° 1. Hipoclorito de Sodio

USOS	**DILUCIÓN** **CC/litro**	**APLICACIÓN**
FRUTAS	2 ml X L	Inmersión por 5 minutos y después pelar

MESONES	5 ml X L	Aplicar con spray sobre la superficie, no enjuagar
UTENSILIOS Y RECIPIENTES	4 ml X L	Lavar los utensilios, luego introducirlos en un recipiente que contenga la solución desinfectante durante 10 o 15 min, no necesita enjuagar
PAREDES, PISOS Y BAÑOS	5 ml X L	Luego del lavado se aplica directamente la solución.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Cuadro N° 2

CANTIDAD	UTENSILIO	FRECUENCIA	MATERIALES	DOSIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
10 **1**	**Mesas** **Tablas**	**Diaria** **Diaria**	**Jabón liquido** **Sabra**	**VINAGRE** **Al 5.25%**	**Limpiar** **Desinfección**
1	**Congelador**	**Diaria**	**Jabón liquido** **Sabra**	**VINAGRE**	**Lavado,** **Desinfección**

1	**Licuadora**	**Diaria**	**Jabón liquido Sabra**	**VINAGRE**	**Lavado, Desinfección**
UTENSILIOS					
24	**Cubiertos**	**Diaria**	**Jabón liquido Sabra**	**VINAGRE**	**Lavado desinfección**
40	**Platos**				
40	**Vasos**				
INSTALACCIONES					
Paredes		**Diaria**	**Jabón liquido Sabra**	**VINAGRE**	**Lavado**
Pisos					
Vidrios					

Al elegir el detergente a utilizar en los procesos de limpieza, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Debe ser fácilmente soluble en agua a la temperatura necesaria.
- No ser corrosivo para las superficies de los equipos
- Carecer de acción irritante sobre la piel y los ojos, no ser toxico, inoloro, biodegradable.

- Fácilmente su almacenamiento ser estable
- Disolver la suciedades solubles tanto orgánicas como inorgánicas, cuanto más rápida sea la solución mejor será el detergente.
- Saponificar las grasas y convertirlas en jabones solubles
- Secuestrar, ligar e inactivar las sales de calcio y magnesio disueltas en las aguas, de forma que se evite su precipitación y no desmaya la eficacia de la limpieza.

LIMPIEZA DE MANEJO DE EQUIPIOS UTENSILIOS

FRECUENCIA: Todas las veces que se utilice al iniciar y al culminar la tarea.

LUGAR: Lavaplatos y/o proceta indicada.

OBJETIVO: Garantizar las condiciones de aseo en el área del proceso, con el fin de disminuir los riesgos potenciales de contaminación de alimentos.

Después que se haya lavado o recipiente. equipos y utensilios, debe ser desinfectado, lavar a mano y usar el siguiente procedimiento.

1. Llene la poceta o recipiente con agua,en lo posible agua caliente y agregue la cantidad indicada de vinagre y vienta al menaje.
2. Lavar el menaje uno a uno y manualmente con sabrá.
3. Enjuague con suficiente agua.
4. Llene nuevamente lra peseta o recipiente con agua a temperatura ambiente y agregue desinfectante (vinagre), según se indique la concentración según cuadro 2, sumerja el menaje durante 5 minutos.
5. Escurra el menaje al aire libre o utilice toalla de papel.
6. Llene nuevamente la poseta o recipiente con agua a temperatura ambiente y agregue desinfectante(vinagre), según se indique la concentración según cuadro 2, sumerja el menaje durante 5 minutos
7. Escurra el menaje al aire libre o utilice toalla de papel.

las superficies para trabajar que están en contacto directo con los alimentos, también desinfectarse, ya que las bacterias que se reproducen muy rápido. trapos húmedos, es necesario que cuando estos se usen para limpiar el are trapajo, prepare un recipiente con solución desinfectante.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS. MESONEMOSTRADOR Y LAVAPLATOS EN ACERO INOXIDABLE

FRECUENCIA: Todas las veces que se utilice al iniciar y culminar la tarea.

LUGAR: Si es fija se realiza directamente en el sitio, si es de fácil desplazamiento en el área de lavado de recipiente.

OBJETIVO: Eliminar todos los residuos que se hayan acumulado eliminar focos de contaminación y reducir el riesgo de contaminación cruzada que presenta cuando trabaja de diferentes clases.

Retirar todos los materiales que estén sobre las mesas y mesones ubicados en los sitios destinados para su almacenamiento y siga el siguiente procedimiento.

1.Retirar con una toalla limpia los residuos de la mezcla

2. Aplicar una solución de jabón desengrasante y restregar con ayuda de esponjilla, suave para remover la suciedad pegadas incluyendo las patas de la mesa.

3. enjuagar con suficiente agua potable, para remover todo el jabón.

4. adicionar desinfectante(vinagre)

5. secar con toallas desechables o de ser necesarias alzar la mesa de un extremo para escurrirla.

PARA INICIAR EL TRABAJO DIARIO:

me Las mesas y mesones se desinfectan aplicando el desinfectante en forma de aspersión, pistola o un dispositivo para el espray

se deja de 5 a 10 minutos la solución en contacto con la superficie.

secar con una toalla limpia Antes de colocar los materiales sobre las mesas y mesones, estos deben estar completamente secos.

LIMPIEA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS Y CANECAS ESTIGIAS

FRECUENCIA Diariamente al culminar la tarea.

LUGAR: Área de lavado de utensilios. poceras o lavaplatos

OBJETIVO: Eliminar todos los residuos que se hayan acumulado, eliminar focos de contaminación cruzada.

Seguir los siguientes pasos:

1. Retirar con vinagre y esponja la suciedad de cada una de ellas.
2. Enjuagar con suficiente agua potable
3. Cada 8 días se realiza la misma actividad. lavando cada molde con churrusco y jabón desengrasante
4. Desinfectante por Inmersión cada molde con solución de timsen al 1, durante 10 minutos. No enjuagar.

LIMPIEZA DE ELEMNTOS DE TRABAJO

Los elementos de uso personal como guantes, botas deben también desinfectarse con la solución de igual concentración que se usa para las manos, dejando de 10 a 15 minutos.

- **FRECUENCIA**: Todas las veces que se utilicen
- **Lugar**: Área cercana a los vertiere.

Guantes

- Se sumergen los guantes en una solución de agua desinfectante
- Se deja 1 minuto con el material
- Después del minuto se puede usar el material en el sitio de trabajo
-

CUCHILLOS, CUCHARAS, CANASTILLAS PARA FRE. Y OTROS

- Mojar Para retirar residuos de alimentos
- Aplicar jabón desengrasante al 10% restregar con ayuda de sabrá para remover suciedad pegadas.
- Enjuagar con suficiente agua potable para remover todo el jabón.
- Se sumergen los utensilios en vinagre durante minuto.
- Despees de este tiempo el utensilio puede ser utilizado.
- La persona responsable es el auxiliar encargado de lavado Y la limpieza

PRACTICS HIGIÉNICAS Y NIEDIDAD DE PROTECCIÓN

Dar a conocer medidas prácticas higiénicas y medidas de protección tener en cuenta, por parte del personal durante sus labores como manipulador de alimentos.

La empresa basada en el decreto 3075 de 1997, que en capitulo III, se destaca el personal manipulador de alimentos, planea las actividades de cada uno de los empleados responsables directos o indirectos de la salud del trabajador, estableciendo un reconocimiento médico antes de desempeñar las funciones, el cual se repite cada vez que se estime necesarios por razones climas y/o epidemiológicas, especialmente cuando su ausencia es motivada por una infección que puede tener secuelas capaces de provocar una contaminación en los alimentos. La empresa tomara medidas necesarias para que no se permita la contaminación directa o indirecta de los alimentos, cuando se conoce o sospeche que alguno de los empleados padece alguna enfermedad, heridas, irritaciones cutáneas, diarreas, etc, que pueda transmitirse a los alimentos. Este se retiras hasta que no represente riesgo alguno para los procesos y área en que se desempeña de igual manera en el plan de capacitación de enfatizar una educación sanitaria permanente y continúa especializada en cuanto a practicas higiénicas de manipulación alimentaria.

Así la empresa consiente de que no debe descuidar los riesgos que puedan presentarse y debe adoptar las siguientes practicas.

TODO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE:

- Poseer el certificado de manipulación de alimentos
- Mantener una impecable limpieza e higiene personal
- Vestir de manera adecuada e impecable con la dotación de trábalo qua la empresa le suministre
- Aplicar excelentes prácticas en las labores que desempeñe, para evitar la contaminación de materia prima de alimentos preparados, equipos y utensilios, superficies de contacto.
- Antes de entrar a trabajar, duarte, cuando salga o s e cambie de actividad y después de manipular cualquier material u objeto debe lavarse las manos con suficiente agua y jabón según indicaciones dadas
- Usar tapabocas y mantener et cabello recogido y totalmente cubiertos e igualmente en caso de tener bigotes, barba o patilla.

- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmaltes Comunicar a la empresa o a la dirección de la empresa si está sufriendo de irritaciones cutáneas infectadas o diarrea
- No ir a trabajar si está enfermo y su enfermedad puede ser un riesgo Para le salud de otras personas o si Causa riesgo de infección a la comida que se prepara. Los principales síntomas de enfermedad son vómito, fiebre, diarrea. Para ciertas enfermedades la empresa le requerirá que se puede quedar en casa hasta que el medico apruebe o permita que vuelva a trabajar con alimentos.

LIMPIEZA PERSONAL O HIGIENE DE MANOS

- **FRECUENCIA:** Cuando se va a iniciar cualquier trabajo, además las manos se deben higienizar con igual procedimiento cada vez que se toquen objetos o partes contaminadas o según el tipo de actividades, cuando tengas residuos del producto que se está trabajando y puedan contaminar un producto diferente
- **LUGAR**: Lavamanos ubicados en sitios estratégicos.
- **OBJETIVO:** Evitar el riesgo de contaminación de los productos o superficie, enproceso.

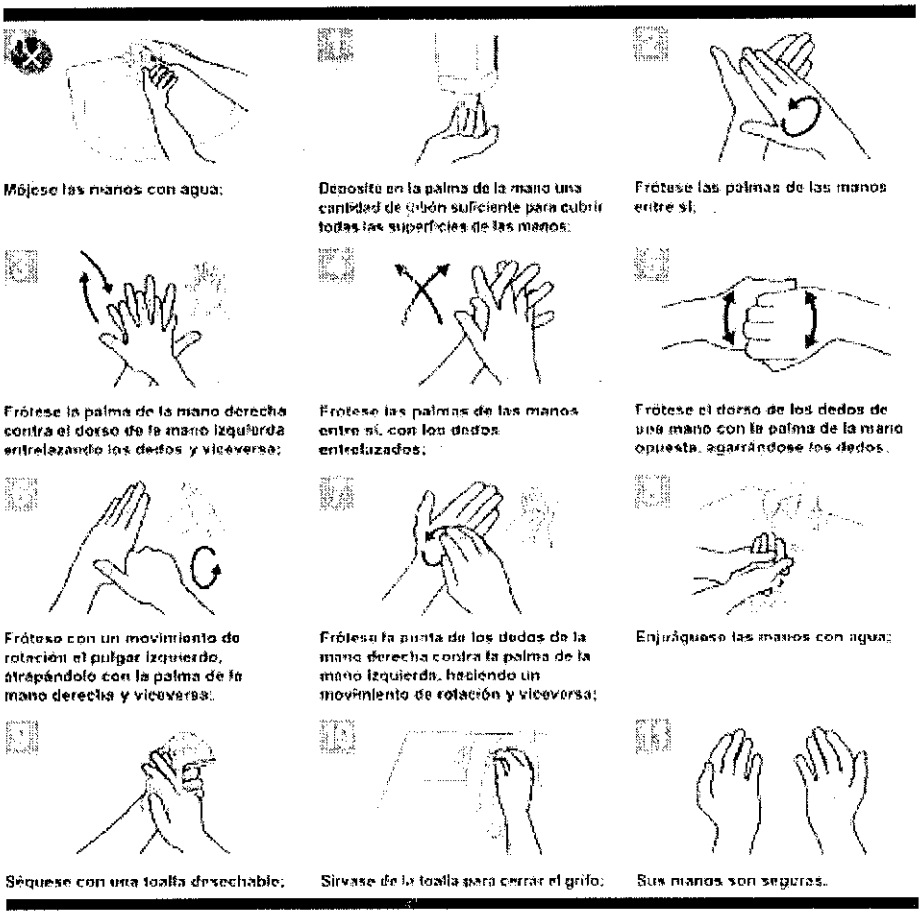
Dar a conocer al personal manipulador de alimentos la manera correcta de lavarse las manos.

CAFETERIA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PLAN DE SANEAMIENTO	VALERIA VALENCIA MONTOYA
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Fecha: 26 de febrero del 2020

Se debe seguir el siguiente procedimiento

1. Moje manos y antebrazos hasta el codo con agua potable

3. Aplique desinfectante que esté a disposición en la palma de la mano.



- **Usar tapabocas: lave sus botas con una solución soda caustica cada vez que ingrese al área de trabajo.**
- **No use joyas u otros adornos, lociones o perfume que pueda interferir en el proceso.**
- **Mantenga las uñas cortas, sin esmalte.**

Además todo el personal que manipule alimentos debe cumplir con unos hábitoshigiénicos y estos empiecen desde su casa como son.

- **Baño diario**
- **Uso de shampoo para el cabello**
- **Uso de desodorante y talco ara los pies**

Fundamental en el capítulo I del titulo II, decreto 30175 de 1997, se complementa el programa de sane maneto y limpieza y desinfección para cada una de las áreas de la planta, básicamente es similar, únicamente cambia la frecuencia con la que se realiza cada una de las actividades, Para las de almacenamiento, la limpieza se realiza cada vez que se determina.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES Y PISOS

- FRECUENCIA: Todos los días al iniciar y al culminar las tareas.
- RESPONSABLE: A auxiliar encargado de esta labor
- IMPLEMETACIÓN Y VERIFICACIÓN: Para la verificación y control de las calidades de limpieza y desinfección, se ha diseñado una serie de formatos los cuales cuentan con una información suficiente para lograr una segura supervisión, verificación y seguimiento de las mismas.

DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

El proceso de limpieza y evacuación de residuos se debe seguir siempre al pie de la letra:

- El recipiente debe ser de color diferente de acuerdo con el tipo de residuo a depositar
- Llevar en letras visibles y con símbolos, indicaciones sobre el contenido. Los residuos se clasifican en reciclables y no reciclables a continuación se relacionan según el color correspondiente:

RECICLABLES

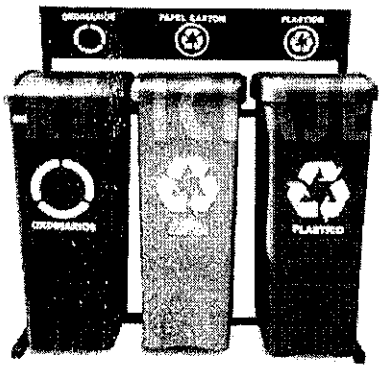
- Recipiente de COLOR GRIS: Cartón, papel (Incluyendo periódico)

- Recipiente de COLOR BLANCO: Toda clase de vidrio limpio y alimentos de cocina
- Recipiente de color AZUL: Plásticos (Vasos, garrafas, jeringas limpias y sin aguja) y polietileno.
- Recipiente de COLOR AMARILLO: Residuos de alimentos (Antes y después de la preparación)

NO RECICLABLES:

- Recipiente de COLOR VERDE: Ordinarios e inertes (papel higiénico, toallas higiénicas, servilletas, empaques de papel plastificado, icopor, plástico no reciclable y papel carbón)
- Recipiente de COLOR ROJO: Infectados (Materiales de curación, gasas, algodones, elementos infectados y bolsas de sangre). Recipientes debidamente tapados para material cortopuzante; agujas y otros cortantes o punzantes, en solución de hipoclorito de sodio.

Los residuos infectocontagiosos o peligrosos se deben incinerar, desnaturalizar en ese establecimiento donde se originan. Para poner en practica estas normas de reciclaje en su casa, mantenga un recipiente para la basura general, otro para el vidrio y otro para el papel.



Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

El establecimiento debe disponer de recipientes locales a las instalaciones apropiadas para la recolección, almacenamiento de los residuos sólidos conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

La empresa dispondrá de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, apropiadas por la autoridad competente.

Se debe tener en cuenta que el manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento se realizará de manera que impida la contaminación de alimento o de las superficies de contacto con el , en cuanto a los desechos sólidos (basuras),debe contarse con las instalaciones, recursos y procedimientos, que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción y manejo de interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las ..de higiene y salud ocupacional establecida la empresa.

LUGAR: Directamente sobre pisos y paredes del servicio de alimentación.

- **OBJETIVO**: Eliminar lodos los residuos de mezcla que se hayan acumulado

Mantener las áreas de trabajo libres de contaminación.

Reducir el riesgo de accidentes por caldas.

- **RESPONSABLE**: Todos los auxiliares en cada área de trabajo.

Se debe llevar a cabo los siguientes pasos:

1. Retirar todos los materiales y utensilios, ubicándolos en los sitios destinados para el almacenamiento

2. Barrer y recoger manualmente todos los residuos de mezclas, además se deben alzar las rejillas de los sifones y recoger los residuos Para botarlos a la basura.

3. Mojar pisos Y paredes.

4. Aplicar una solución de vinagre.

5. Restregar paredes y pisos con ayuda de escobas o cepillos para remover las suciedades pegadas. 6. Enjuagar con suficiente agua potable.

7.Aplicar solución desinfectante (vinagre), , usando las cantidades recomendadas según cuadro 2, dejar actuar de 5 a 15 minutos.

8.Escurrir el piso con escurridores, dejar el piso sin posterior a enjuagar.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA

- **FRECUENCIA**: Cada tres meses como mínimo
- **LUGAR**: Directamente en el sipo de la ubicación de estos.
- **OBJETIVO**: Eliminar lodos los residuos que se hayan acumulado

Mantener los tanques libres do contaminación se.

Se deben limpiar así:

1. Desocupar los tanques de agua

2. Recoger manualmente todos los residuos, botarlos a la basura

3. Mojar paredes y pisos y base del tanque.

4. Aplicar vinagre

5. Restregar paredes y base con ayuda de esponjas o cepillos para remover las suciedades pegadas.

6. Enjuagar con suficiente agua potable.

7. aplicar desinfectante y dejar actuar por 15 minutos sin posterior enjuague.

8. Implementar el programa de desechos sólidos y líquidos que permita garantizar condiciones adecuadas para la fabricación y obtener alimentos sanos.

9. Implementar el programa de desechos sólidos y llíquidos para evitar la contaminación de áreas. dependencias o equipos. 10. Disponer de sistema sanitarios adecuados para recolección, el tratamiento y la disposición de residuos líquidos.

10. Disponer de sistema sanitarios adecuados para la recolección el tratamiento y la disposición de residuos líquidos.

GLOSARIO

RESIDUO: Elemento o elementos sobrantes de una actividad que no forman parte producto final, generalmente están conformados en:

- **RESIDUO APROVECHABLE**:Es el residuo que por sus características puede ser reciclado, tal como se genera en otras actividades productivas o de almacenamiento
- **RESIDUO RECICLABLE**: Es el residuo que después de algún tipo de tratamiento puede ser reciclado tal como se genera en otras actividades o de almacenamiento.
- **RESIDUO SANITARIO CONVENCIONAL:** E s un lote de terreno, el cual se disponible convencional los residuos no peligrosos, no generar riesgos para la salud o en el ambiente.
- **RESIDUOS SOLIDOS:** Fracción de los materiales de desechos que se producen tras la fabricación, transformación o utilización de bienes de consumo que no se presentan en estado líquido o gaseoso.

BASURAS ORGANICAS: Se clasifican así los residuos que son de fácil descomposición como los desechos del mercado o cascaras de frutas y verduras.

AGUAS NEGRAS: Así se denomina a las aguas contaminadas con desechos orgánicos.

EFLUENTES LIQUIDOS DE ACTIVIDADES INDUSTRIALES: efluente liquido provenientes de las actividades de la elaboración y alimentos de la agroindustria de la producción ganadera, y avícola, así como lo que proveniente de extracción beneficiosa.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS: Eliminación de los materiales solidos semisólidos que generan las actividades humanas y animales, los residuos sólidos se separan en cuatro categorías, agrícolas industriales, comerciales y domésticas. los residuos comerciales y domésticos suelen ser materiales orgánicos ya sean combustibles, como metales, vidrios, cerámicas.

METODOS DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS: La eliminaciónde residuos mediante vertido controlado es el método más utilizado, el resto de los residuos se incineran y una pequeña parte se utiliza como fertilizante orgánico. La selección de un método y otro de eliminación se basa sobre todos en los criterios económico, lo que refleja circunstancias locales.

Todos los residuos sólidos que se produzcan en la planta deben ser clasificados, empacados y almacenados hasta sus disposición sanitaria final o retiro según lo dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y decreto 2105 que regula actividades como almacenamiento, recolección, transporte, disposición sanitaria y demás aspectos relacionados con la basura, cualquiera que sea la actividad o lugar de generación.

PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS, RECOLECCIÓN DE LAS BASURAS

En todas las áreas del establecimiento deben tener recipientes debidamente, marcados e identificados, acorde con el código de colores.

La resistencia de las bolsas debe soportar la tensión ejercida por los residuos y por la manipulación

. el material plástico de las bolsas para residuos debe ser polietileno de alta densidad. La resistencia de cada una de las bolsas no debe ser inferior a 20 kg.

Los colores de las bolsas según el código establecido, serán de alta densidad y calibre mínimo de 1,4 de bolsas pequeñas y 1,6 milésimas de pulgada para bolsas grandes, suficiente para evitar el derrame durante el almacenamiento.

- Desocupar las canecas
- Recoger manualmente todos los residuos gruesos, los residuos botarlos en una bolsa de basura.
- Mojar paredes y base de la caneca
- Aplicar jabón en polvo
- Restregar paredes y base con ayuda de escobas y cepillos, para remover las suciedades pegadas.
- Aplicar una solución desinfectante de hipoclorito y/o timsen según indique.
- Colocar boca abajo para deja secar.

DESECHOS LIQUIDOS: Para cumplir con los requisitos establecidos por la ley del decreto 3075 de 1997, decreto 476 y resolución 1074 de 1977, para el manejo adecuado de los residuos líquidos que generan en la empresa, se debe realizar acciones inmediatas para los lugares en los que se disponga de tipos de sistemas de control de residuos líquidos como son:

- REJILLAS: La finalidad de las rejillas es retener el material orgánico o inorgánico que pueda estas dispersas en el agua residual. Existe varios tipos de rejillas ubicadas en los diferentes tamaños y retiene los materiales básicamente en la planta-
- CAJAS DE INSPECCIÓN: estas cajas de inspección tienen como finalidad separar del agua elementos que no pudieron retirar de las rejillas, constan de varias cámaras donde se separan partículas péquelas y grasa porque si no estos elementos pueden pasar agua nuevamente.

Todos los materiales deben retirarse y arrojarse a la basura para evitar problemas de contaminación dentro de la planta ya que son altamente contaminantes.

Además, se tendrán otras acciones, como se contempla en las técnicas de higienización locativa, como un sistema de desniveles orientados, hacia los sifones, que faciliten la evacuación del agua, para evitar los depósitos de agua o de charcos, es necesario ayudarse con una escoba o cepillo, porque estos no pueden generar problemas microbiológicos. Las disposiciones finales de los residuos de los líquidos se hacen dentro del sistema de alcantarillado municipal, con el cual cuenta cada establecimiento, los cuales serían las descargas de mezclas de agua con detergentes desinfectantes y residuos orgánicos generados en las labores de producción.

CONTROLES DEL PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

- **FRECUENCIA:** Diaria
- **LUGAR:** área de desechos sólidos y líquidos
- **RESPONSABLE:** Auxiliar encargado de la recolección del desecho

Los controles se deben implementar para el adecuado manejo de residuos sólidos y líquidos.

- Es importante la recolección de residuos para impedir la posible contaminación y proliferación de organismos indeseables, por ello es importante, mantener canecas limpias con tapa y bolsas plásticas.
- Para retirar los residuos de alimentos y para su posterior evacuación debe emplearse guantes para evitar la contaminación, esta persona no tendrá otra actividad con el fin de evitar el contacto con el alimento y menaje evitando así la contaminación cruzada.
- Los recipientes para la recolección deben ser apropiados para que facilite el manejo durante la recolección.

- Los recipientes serán impermeables de fácil limpieza y larga duración, se lavan después de cada evacuación para evitar la contaminación y presencia de plagas.
- Es importante realizar un buen manejo de residuos líquidos para evitar la contaminación de alimentos por ello se destaca que el residuo líquido corresponde a las aguas que generan de los diferentes procesos de producción, ya que no tienen utilidad al igual que las aguas que se genera de los diferentes procesos de producción ya que no tiene utilidad al igual que las aguas generadas en os servicios domésticos.
- Cada una de las áreas de servicio deben contar con un sistema de tubería y drenaje para la conducción y la recolección de las aguas residuales que proviene de las operaciones de acondicionamiento y lavado de materias primas, cocción de los alimentos, lavado de equipos, utensilios y menajes entre otros.
- Durante la preparación de alimentos se debe evitar el contacto de alimentos con las aguas sucias o provenientes del lavado paa prevenir la contaminación cruzada.
- Los desagües deben estar en buen funcionamiento y libre de obstrucciones
- Las rejillas de los desagües deben estar limpias y en buen estado.

CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

- **FRECUENCIA:** se realizará el servicio de fumigación y control semestralmente.

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deben ser objeto de un programa de control especifico el cual debe involucrar un aspecto de control integral, esto apelando a la aplicación amónica de las diferentes medidas de control conocida, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Este programa se desarrollara a través del manejo integrado de plagas, con métodos químicos, físicos y/o biológicos que se apoyan en empresas especializadas para controlar el

nivel de plaga hasta un valor que no produzca daños de ningún tipo. Significa que se busca reducir la plaga a niveles poblacionales, lo más cercano a cero, o por lo menos mantener la población de plagas por debajo de los límites de daño económico o de transmisión de estas (enfermedades transmitidas por alimentos.)

La plaga constituye una serie de amenaza en la empresa de alimentos, no solo porque lo que consumen y destruyen, sino por también porque los contaminan con saliva, orina, materiales fecales y suciedad que llevan en el cuerpo.

El sitio donde procesamos y almacenamos alimentos y materia primas son las preferidas por ellos, pues allá encuentran su comida y generalmente buena temperatura y si el área y el lugar no se limpia y desinfecta con frecuencia encuentra el escondite perfecto dentro de la mugre para pasar inadvertidos, asi habitan, se reproducen y mueren. Su desplazamiento diario generalmente es nocturno, en busca de alimentos, los lleva a los sitios más sucios como sanitarios, depósitos de basura, aguas negras, alcantarillas, materias orgánicas en microrganismos que llevan en su patas, pelis, alas contaminados, de esta forma los alimentos crudos y procesados con las consecuencias que esto alcanza.

Para el efectivo desarrollo de este programa se contratan los servicios de distintas empresas del ministerio de protección social, quienes se encargan de las visitas para los respectivos sistemas de control de fumigación y colocación de venenos.

- **OBJETIVOS:** Establecer un programa de control de plagas, que permita garantizar condiciones adecuadas para la recepción de almacenamiento, producción, y distribución de alimentos, sanos e inocuos.

  Implementar y verificar el control de plagas y roedores para mejorar la calidad de los alimentos.

GLOSARIO

PLAGA: se considera plaga a los roedores, ratas, ratones, ineptos, moscas y mosquitos, ineptos rastreros, cucarachas, hormigas y taladores, gorgojos y termitas. Sin embargo, hay que considerar otras posibilidades que tiene que ver con animales

domésticos, gatos, perros y otros voladores como pájaros y los murciélagos. Unaapaga es todo el organismo que ocasiona, transmiten y propagan enfermedades, que contamina o utiliza los alimentos o productos elaborados, su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo deteriorar o dañar lo bienes en que se encuentran, muchas plagas son vectores o vehículos de estas. Además, traen otros tipos de problemas como desprestigio de comidas rápidas, ricuras del milenio o perdidas económicas por mermas de productos contaminados o comidos.

CLASIFICACIÓM DE PLAGAS:SE clasifican en plagas agrícola, plagas de animales de corral, de ganado y de las mascotas dentro de las cuales se encuentran las ambientales o de la salud pública, industriales.

INFECTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que puedan contaminar o deteriora los alimentos o materias primas.

MONITOREO: Se revisan los reportes de control de plagas. El auxiliar de producción encargado revisara diariamente las áreas de la instalación.

ACCIONES CORRECTIVA: En caso de notificarse alguna anomalía respecto al control de plagas y roedores, el control será más frecuente y se tomará las medidas respectivas.

REGISTRO: Las inspecciones de la cocina o sitio de preparación de los alimentos. Las correctivas serán anotados en el reporte diario de desinfección.

Cuadro N°3 PLAGAS COMUNES

PLAGASE	**ESPECIES**	**ENFERMEDADES QUE SE TRANSMITEN**	**MEDIDAS PREVENTIVAS**
Cucarachas	Aprox. 4000 especies	Salmonelosis Hepatitis Gastroenteritis Descendiera Fiebre Tifoidea Muchas mas	No dejar desperdicios orgánicos, eliminar la grasa.
Mosca	Aprox. 3.000 especies Orden rodentia son ratlus norvegecus, mus, musculus, cryzonmis,linguicaudata , bandicota, etc.	Peste bubónica fiebre hemorrogica Desptoprosis Neumnositosis Meninjo en sefa Liomelite Vesicula tifus Murino hanlavirus Toxoplasmosis Ersiniosia Amebiasis Antrax Muchas mas	

CONTROL DE PLAGAS

Los avenamientos accidentales debido a la falta de cuidado al manejar productos químicos son frecuentes en la preparación de comidas por eso ten en cuenta que:

- Todos los artículos como son las lociones, medicinas, jabones, detergentes, agentes. Desinfectantes y otros químicos se almacenan separadamente de comidas, utensilio y las áreas designadas, hará separar alimentos.
- Si el producto químico no es necesario no debe estar en el expendio de frutas y verduras por ningún motivo. Cualquier producto químico en frasco, recipiente o botella, deben estar claramente rotulado con el nombre del producto. Si el producto químico es transferido a otro recipiente como el caso de aerosol, este recipiente debe estar rotulado debidamente con el nombre del producto.
- El uso de pesticidas ene el expendio de frutas y verduras debe ser muy restringido.
- Ningún pesticida se puede aplicar en el expendio de frutas o verduras o centros de operación a menos que sea aplicado por una persona profesional y con licencia para manejar pesticidas.
- Cualquiera practica que use un profesional en el expendio de frutas y verduras debe ser aprobado específicamente para uso en lugares donde se ha determinado.
- Ningún pesticida o equipo para aplicar pesticida puede o debe ser almacenado en los centros de operación.
- Cualquier pesticida debe usarse solo como último recurso, después de que haya agotado todas las medidas preventivas.

CUADRO N°4 RATICIDAS E INSECTICIDAS

RACTICIDAS	INSECTICIDAS
KLERAT: Anticoagulantes de segunda generación, donde la sustancia activa es la bradifauna elaborada por laboratorio	**BASF.ICON 2.5 EC:** emulsión concentrada donde su aplicación es de 2.5 gramos de ingredientes activo por litro de formulación. Se utiliza por los métodos de aspersión y nebulización elaborado por laboratorio ZENECA.

DESARROLLO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

Deberán realizar medidas preventivas, tendientes a impedir la presencia de roedores e insectos en expendio de frutas y verduras, y medidas urgentes de erradicación en el caso de que se detecte la presencia de estos animales en el establecimiento. El programa tiene en cuenta los siguientes principios.

- Las medidas de lucha que comprenden el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos solo deberá aplicarse bajo la supervisión directa del personal experto y calificado de una empresa especializada.
- Insecticidas y raticidas se utilizan de forma que no puedan transmitir, deberán cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente, etiquetarse adecuadamente con un rotulo donde se informe su toxicidad y empleo.
- No podrán olvidarse todas aquellas medidas preventivas generales relativas
- Al diseño y mantenimiento de los locales de forma que se evite la entrada de animales indeseables en las mismas.
- Proteger desagües agujeros y gritas por donde se pasan las tuberías o cualquier otra zona susceptible de entrada de estos animales. Se deberá hacer seguimiento a las prácticas de almacenamiento pues los métodos defectuososfavorecen la infección. Los lugares en donde se depositen los desechos,

así como los contenedores de desechos deberán ser de fácil limpieza y mantenerse limpios y cerrados hasta el momento de la evacuación.

Las cajas de cartón o de madera y los sacos deberán colocarse bien aplicados juntos sobre plataformas o estivas, por lo menos a 15 cm del suelo y 30 cm de la pared. Los alrededores de expendios de frutas y verduras se mantendrán limpios y libres de cualquier material que construir un criadero de animales indeseables.

- Se utilizara mosquitero en ventanas y puertas y ventiladores o donde se crea conveniente los mosquiteros, será de fácil limpieza y se limpiaran periódicamente. Se puede colocar en pantallas flexibles contra insectos con sistema de velero en todo tipo de ventanas, todas las rejillas que se coloquen en todas las puertas que se abrirán al exterior.

En el sitio de manipulación de alimentos se puede encontrar roedores, insectos, moscas, cucarachas, etc. Los signos que revelan su presencia son:

- Cuerpos vivisos o muertos, formas lavables.
- Excrementos
- Alteraciones de sacos, envases, cajas, etc.
- Alimentos derramados cerca de sus envases.

METODO CONTROL DE PLAGAS

Par Ele control de estos animales, plagas es definitivo, por cuanto existe un riesgo grande de contaminación de alimentos, alteración de alimentos de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario de cierta manera controlar las plagas, es prevenir diseminación de enfermedades, impedir perdidas de alimentos y cumplir con la ley, los que se usan son:

- Directos: Físicos, químicos y biológicos
- Indirectos: manejo de medio ambiente y prácticas culturales
- Cebos: con veneno agudos y venenos crónicos, los venenos más convenientes con los anticoagulantes, que son pocos tóxicos para las personas.

Para que sean eficaces es precisamente que el cebo se mantenga al alcance de los roedores un mínimo de 2 semanas.

- Trampas: no son eficaces contra las infestaciones más intensas, pero pueden ser útiles para eliminar a los supervivientes del tratamiento con veneno o como medida preventiva.
- Plaguicidas: en agujeros y cavidades utilizadas por roedores en expendios de frutas y verduras, pueden ser precisas la fumigación por empresas especializadas.
- Insecticidas: en polvo o en rociamiento contra huevos, larvas y adultos, los insecticidas que dan residuos duraderos pueden ser peligrosos cuando se aplican en zonas donde se preparan alimentos, los suelos, paredes, contenedores de basura y áreas próximas se pueden rosear con insecticidas de acción residual. Este sistema resulta eficaz para la eliminación de cucarachas.
- Antes de examinar la manera de controlar las plagas es importante estudiar los lugares en instalaciones en los que pueda estar.

✓ Almacenamiento de equipos de limpieza

✓ Almacenamiento de alimentos

✓ Almacenamiento de equipos para reparación

✓ Lugares donde se acumulan las basuras

✓ Zonas donde se van a paran aguas residuales, etc.

Además, control de plagas buscaran

✓ Impedir a las plagas ingresar a las instalaciones

✓ Evitar que las plagas obtengan refugio y alimento

✓ Combatir a las plagas en caso de cualquier aparición por pequeña que sea

En primera instancia es necesario

✓ Segúir el programa de limpieza y desinfección tanto enelarea de manipulación, como el area aledaña

✓ Instalar una malla lavable en las ventanas

✓ Inspección periódica y subsanar fallas

✓ Instalar lámparas ultravioletas de destrucción de insectos

✓ Asegurar que las cañerías, cables, etc., que entran a las instalaciones estén totalmente selladas

✓ Asegurar que puertas cierren correctamente

En segunda instancia se debe

✓ Asegurar que las áreas de manipulación y almacenamiento de basura se mantenga limpias, ordenadas y se desinfecte periódicamente

✓ Recoger ante posibles alimentos derramados

✓ Almacenar los alimentos separados del suelo 30.5 cm y las paredes para facilitar la inspección

✓ Almacenar los alimentos en recipientes cerrados

✓ Asegurar que los productos que lleguen a las áreas de cocción y preparación estén libres de plagas

✓ En las áreas de preparación de servicio, sanitario, vertientes y zonas aledañas el área de preparación

Frecuencia de aplicación

✓ Trampas y cebos se determina la periocidad de aplicación de estos productos, Sea el grado de proliferación que se encuentran, la idea que ayuda a controlar los focos de proliferación de estos animales, sin ocasionar perjuicios de prevenir antes que corregir y mantener una zona limpia y segura sin problema de plagas y roedores.

El control efectivo también depende de la organización de todo el expendio de frutas y verduras ya que si este se encuentra en desorden y desaseo difícil eliminar animales.

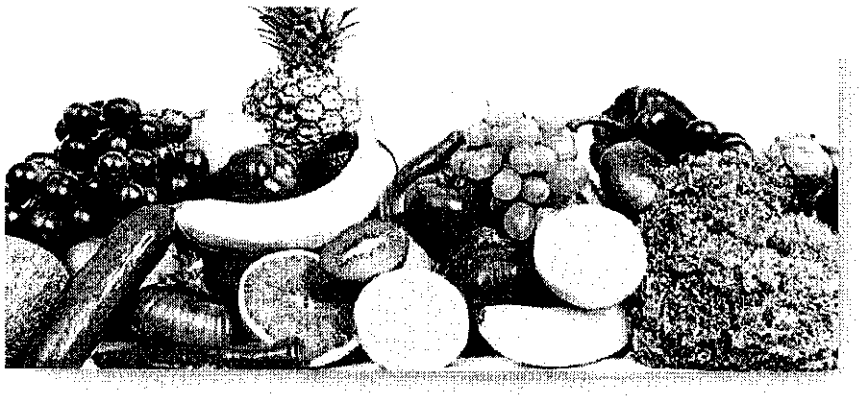
✓ NEBULIZACION Y ASPERSIONES: Lo recomendado es cada tres meses para permitir que se elimine la mayoría de voladores que pueda afectar la calidad de los alimentos como ya e estableció antes del procedimiento se realizara por parte de empresas especializadas en la fumigación y erradicación de plagas y roedores.

✓ Responsable: se contratarácon el servicio de las distintas empresas certificadas por el ministerio de protección social, quienes se encargaran de visitar para los respectivos sistemas de control (fumigación y colocación de venenos)

✓ Implementación y verificación para la respectiva verificación y control de las actividades de control de plagas, seha diseñado un formato el cual cuenta con la información suficiente, para lograr una segura supervisión y verificación de las mismas.

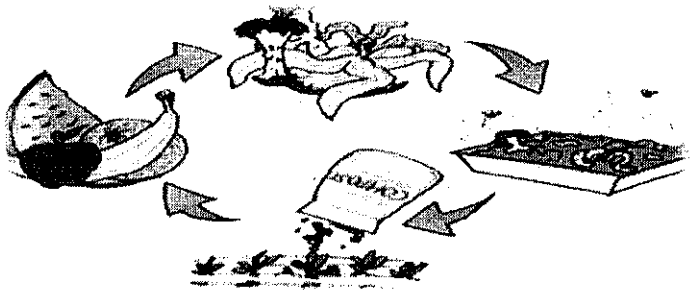
CAFETERIA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PLAN DE SANEAMIENTO	VALERIA VALENCIA MONTOYA
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Fecha: 26 de febrero del 2020

RESIDUOS ORGÁNICOS

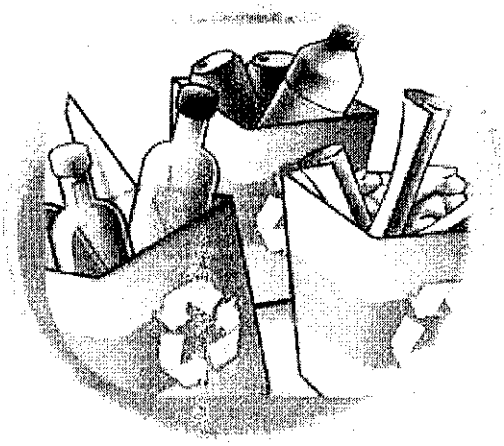


Son todos aquellos que se descomponen.

Ejemplo: cascaras, residuos del barrido, desperdicios de comida…



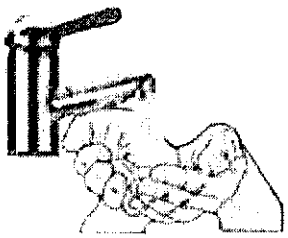
RESIDUOS INORGANICOS



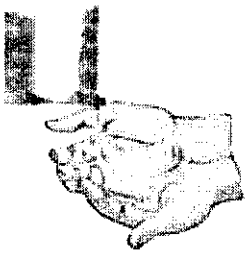
Son desechos de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural, por ejemplo: Plástico, papel, telas sintéticas etc.

CAFETERIA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PLAN DE SANEAMIENTO	VALERIA VALENCIA MONTOYA
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Fecha: 26 de febrero del 2020

LAVADO DE MANOS



1. HUMEDEZCA SUS MANOS



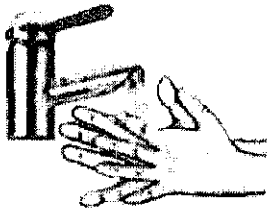
2. DEPOSITE UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE PERMAGEL



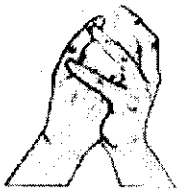
3. FRÓTELAS ENÉRGICAMENTE



4. CEPILLESE LAS UÑAS



5. ACLÁRELAS CON AGUA ABUNDANTE



6. SÉQUELAS CON PAPEL DESECHABLE

Manizales 22 de enero del 2019

Brigadier General

SILVERIO ERNESTO SUAREZ HERNANDEZ

Director de bienestar social Policía Nacional

Director de Bienestar Social Policía Nacional

Calle 44 # 50-51 Edificio de Seguridad Social

Bogotá D.C

AUSNTO: Compromiso Condiciones Cumplimiento Disposiciones Resolución 2674 Practicas Higiénicas

De manera atenta me permito informar mi compromiso con cumplir las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013, Articulo 14 Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 Y 14 Articulo 36 Articulo 35. Numeral 5 y 7) Articulo 14. 36 y 35

Cordialmente;

TATIANA BUITRAGO ALVAREZ

C.C 10538144412 deManizales

Representante Legal

DEFINICIONES

- **Manejo de plagas:** es la utilización de las prácticas y recursos necesarios por medio de procedimientos preventivos, para minizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas. Este manejo proactivo se adelanta a la incidencia de impacto de las plagas en los procesos productivos.
- **Plagas:** aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda del agua y los alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes y constituyen uno de los más importantes sectores ara la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que puedan contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **Control directo:** Es aquel que actúa sobre las poblaciones de plagas en cualquier estado de desarrollo, provocándole la muerte u otro tipo de alteraciones o daños irreversibles, estas son recursos químicos, constituidos por los plaguicidas, o los recursos físicos como las trampas de luz, las temperaturas, etc.
- **Control indirecto:** Actúa sobre el medio ambiente de las plagas, convirtiéndolo en un medio hostil e inaccesible. Este control es tan importante como el directo ya que esta última falla a corto o largo plazo si no se aplica el indirecto. Estos son: ventilación, puertas y ventanas con medidas de protección o tela mosquitero, y con respecto a las rutinas y procedimientos, lo referente a manejo de residuos, efluentes, ingreso y egreso de mercancía, insumos y productos.

LAS PLAGAS MAS USUALES EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS.

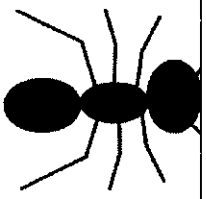
TIPO	CARACTERIZACIÓN
Insectos	Rastreros (cucarachas, hormigas, gorgojos) comen de noche y aun en presencia humana. Voladores(moscas)
Roedores	Alta adaptabilidad al medio ambiente. Voraces Comen durante la noche, comen cerca a los nidos
Aves	Voraces Reinvaden

ENFERMEDADES ASOCIADAS

PLAGA	**IMPORTANCIA**	
Cucaracha 	Radican en que pueden alojar bacterias patógenas	
ENFERMEDADES	**HABITOS**	**MEDIDA PREVENTIVA**
Enfermedades gastrointestinales, diarrea, tifoidea, servir como huésped intermedio de parásitos y transportar huevos de herminitos. Protozoarios y hongos, patógenos al hombre.	Pueden vivir en cualquier sitio, pero prefieren los lugares calientes, húmedos y oscuros. En épocas de lluvias invaden en gran cantidad los ambientes domésticos. La característica más desagradable que la hace potencialmente peligrosa, es el habito de regurgitar en algunas de sus comidas parcialmente digeridas, además de depositar excrementos al mismo tiempo que se alimenta.	Identificar los sitios de albergue o refugio de las mismas observando presencia de excremento, esqueletos o caparazones de ninfa, olor nauseabundo característico de grandes infecciones. Minimizar las entradas de cucarachas a las edificaciones sellando orificios y hendiduras en pisos, paredes, techos y conductos de tubería, incluso ubicando rejillas especiales anticucarachas o material almacenado. Desestimular el desarrollo de cucarachas, incrementando la limpieza. Guardar los alimentos en recipientes con tapa.
Ubicación en el establecimiento		

CAFETERIA COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PLAN DE SANEAMIENTO	VALERIA VALENCIA MONTOYA
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Fecha: 26 de febrero del 2020

Se presentan en el área de almacenamiento de insumos

PLAGA	**IMPORTANCIA**	
Hormiga 	Son especialmente atraídos por las sustancias dulces o azucaradas. Las hormigas cubren una gran extensión de terreno en busca de alimento.	
ENFERMEDADES	**HABITOS**	**MEDIDA PREVENTIVA**
Aunque no se les atribuye transmisión de enfermedades, pueden transmitir bacterias que pueden causar alteraciones urinarias.	Generalmente habitan en interiores, ubican hormigueros en paredes, aislamientos y bajo suelo. Su lugar favorito está en la base de paredes y cimientos cercanos a fuentes de calor. Siguen conducciones y conexiones para acceder a los niveles más altos de los edificios. En exteriores, sus hormigueros se encuentran bajo piedra y en grietas del suelo cercanas a edificios a los que acceden a través de cualquier conexión con el exterior(grietas juntas de expansión, conducciones, puertas, etc.) También se alimentan de frutos maduros y para conseguir proteína se alimentan de	Hermetizar ventanas y puertas, colocación de mosquiteros en ventanas y burletes bajo las puertas. Prestar especial atención a cocinas y zonas con h7umedad donde puedan encontrar los alimentos. Evitar las posibles fuentes de alimentación. Evitar las posibles fuentes alimentación, evitar dejar los alimentos sin proteger y en zonas accesibles para las hormigas. Tener especial precaución con el café, elte y cualquier tipo de harina. Mantenga siempre estos alimentos en

	pequeños insectos y arañas por lo que son beneficiosas como depredadores de otros insectos y carroñeros en general.	recipientes herméticamente cerrados. Evitar dejar restos de comida en suelos. Se debe procurar barrer el suelo después de cada comida. Mantener la comida de sus mascotas adecuadamente almacenadas y no dejar el comedero en zonas accesibles para las hormigas. Mantener los residuos en cubos de basura, tapados y mantenerlos siempre limpios.
Ubicación en el establecimiento		
Se presenta frecuentemente en el área donde se encuentra la hormiga.		

IDENTIFICACION DE PLAGAS

Regularmente hay presencia de roedores que son perjudícales para la salud humana ya que van dejando su orina en el alimento, excrementos, pelos y microbiorganismos patógenos que puedan causar enfermedades perjudícales para el hombre. Estos roedores se pueden identificar así.

- Visualización directa
- Mordisqueo de productos
- Presencia de heces
- Rutas marcadas (Mancha de orin)

MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

El plan de limpieza y desinfección debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas.

Los insectos y roedores necesitan ambientes que los provean.

- Aire
- Humedad
- Alimento
- Refugio

Si la plaga no tiene acceso a los anteriores ambientes no podrán reproducirse.

Medidas preventivas

Son medidas que deben realizarse en continua operación con fines de provenir la presencia de plagas.

Medidas que se debe realizar en el restaurante **CAFETERIA LA POLICIA.**

- Los alrededores de la plata deben estar en un lugar alejado de los focos de plaga, limpios y accesos libres de estancias de agua.
- El área de producción debe estar lo más hermetizada posible para evitar la filtración de alguna plaga.
- No debe haber presencia de animales domésticos.
- Limpiar todos los restos de alimentos en superficies y áreas al iniciar y finalizar la producción.
- Limpiar y desinfectar toda la planta principalmente debajo de los mesones y l a maquinaria, cerca de las paredes.
- Limpiar los desagües diariamente y mantener cubiertos.
- Recoger los paños, servilletas, lavar los implementos de tela diario y desinfectarlos.

- No guardas elementos en cajas de cartón, cajones de madera y directamente en el suelo, almacenar todo el material en estanterías y estibas plásticas o de acero inoxidable.
- Mantener un contenedor de basuras en el área donde puedan generar residuos para depositarlos inmediatamente y no acumular en el piso.
- Retirar los residuos diariamente de las diferentes áreas y dejarlos en el lugar destinados para ellos.
- El área de almacenamiento de residuos y los contenedores deben permanecer limpios
- Entregar con la frecuencia pactada los residuos a la empresa de aseo.
- Mantener cerradas las puertas de exteriores y los espacios que dejen abiertos para la ventilación deben tener una malla fina que no permita el ingreso de insectos a la planta.
- Comunicar la presencia y ubicación de los insectos al responsable del control de plagas, llegado el caso de presentarse.

Al aplicar los pesticidas creamos condiciones adversas lo cual dificulta el desarrollo de las distintas plagas.

El personal dedicado al control de plagas debe generar los informes necesarios para indicar que tipo de mejoras se deben realizar en la planta para prevenir la presencia de plagas en cualquier área de esta.

Se acudirá a la empresa prestadora de servicio de su acompañamiento.

- Realizar inspección general de toda la planta.
- Realizar jornada de limpieza y desinfección
- Sellas toda grieta, u orificio que se pueda presentar en las superficies para evita acumulación de agua o suciedad.
- Revisar todas las áreas donde se depositan residuos. Verificando que están en perfecto estado de limpieza y adecuado uso como lo indica el programa de residuos sólidos.

- Acudir a la empresa prestadora de servicio para realizar un chequeo y fumigación adecuada.

Verificaciones

- Es imprescindible llevar al día los registros que se detallan en el presente manual, los cuales deben ser diligenciados por el personal dedicado al control de plagas y estar disponibles en planta.
- El encargado de vigilar que las brigadas, la limpieza y las precauciones dichas anteriormente se cumplan, será el líder de operación o el jefe de producción.
- El líder de operación también será el encargado de llevar los registros para hacer una valoración de lo que se ha hecho.
- Se llevará un registro de diligenciamiento semanal.

FORMATO DE

CONTROL DE

PLAGAS

Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos

1. **Objetivo**: garantizar un adecuado manejo de basuras que prevenga la contaminación de las materias primas, productos en proceso y producto terminado.

2. **Alcance:** El programa de manejo de desechos sólidos abarca las siguientes zonas del establecimiento: entrada, zona social, batería de baños, almacenamiento de materia prima, zona de producción(cocina)

Procedimiento:

1. **CLASIFICACIÓN**

En el establecimiento CAFETERIA – COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA, Los residuos se clasifican de la siguiente manera:

Ordinarios aquellos residuos generados en el desempeño normal de las actividades.

2. **Deposición**: la organización de las basuras en el establecimiento se realiza de la siguiente manera.

- ✓ **Área de residuos:** se encuentra en la parte de afuera del establecimiento, lejos de la producción para evitar riesgos de contaminación.
- ✓ **Zona social:** Los restos de comida de los empleados son depositados en la caneca de esta área.
- ✓ **Baño**: Cesta para residuos no aprovechables, ubicado en la batería de baño.
- ✓ **Producción** (Zona de producción de alimentos): se debe encontrar 1 cesta para residuos ordinarios, generados en el desempeño de dicha actividad. Además de los restos de los comensales.

Los residuos son sacados de las canecas al finalizar la jornada para llevarlos del área de residuos.

3. **Recolección**: todos los días se recogen todas las canecas internas del establecimiento y se llevan al sitio de disposición (área de residuos), final de residuos sólidos, que se encuentran ubicados en la parte de afuera de la planta.

Una vez retirados los residuos las canecas deben lavarse para evitar la generación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.

4. Conducción y entrega:

Requisitos para el manejo de desechos:

- ✓ Las bolsas deben ser sacadas de las canecas antes que se rebosen para evitar derrames.
- ✓ Las bolsas de deben amarrar con el fin de evitar la generación de mosquitos, roedores y malos olores.

Una vez los residuos se encuentran ubicados en la zona de disposición deben ser entregados de la siguiente manera:

Ordinarios: deben ser facilitados a la persona o personas responsables de la recolección teniendo en cuenta los siguientes aspectos.

- ✓ Asegurar las bolsas plásticas de manera que no se presente derrames
- ✓ Si no son entregados los residuos directamente al carro de recolector ubicados en su lugar que no se obstruya el paso.
- ✓ Una vez retirados los residuos, las canecas deben lavarse para evitar la generación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.
- ✓ Los días de recolección de residuos son los sábados.
- ✓ El material reciclable se le entrega a un reciclador del sector cada ocho días.

1. Suministro de agua, tratamiento y distribución.

El agua que se utiliza en la CAFETERIA "CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA", Proviene de aguas de MANIZALES, Empresa Aguas de Manizales S.A la cual cumple con los parámetros establecidos en la normativa gubernamental en cuanto al suministro y tratamiento del agua.

2. Control de calidad.

Para evitar garantizar el cumplimento con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos por la normatividad vigente, el establecimiento "CAFETERIA NUESTRAS SEÑORA DE FATIMA" ha definido como métodos de control.

A. Análisis microbiológico y fisicoquímico. Este análisis se realizará una vez al mes por parte de Aguas de Manizales.

B. Inspección diaria de calidad: el agua que ingresa a la planta es verificable al inicio de la operación revisando las diferentes propiedades orgánicas y haciendo uso del kit de validación de PH y cloro residual. Lo anterior se reporta en el registro de control de agua.

3. Procedimiento Validación PH y cloro residual.

La técnica por la cual se realizará la toma de cloro residual es por medio del kit de agua, ya que esta prueba es un método rápido y sencillo para evaluar el cloro residual presente en el agua.

Esta prueba se realiza diariamente una vez al día por parte de alguno de los operarios capacitado para tal función o por el jefe de producción.

A continuación, se presenta el respecto procedimiento:

1. Lavar con agua si es posible destilada, los tubos de ensayo de 5 ml provistos dentro del kit..
2. Llenar los tubos a la marca de ml con la muestra de agua.
3. Añadir a los tubos, 5 gotas de reactivos: reactivo 1 (PH) y reactivo 2(cloro) y agitar.
4. Esperar 1 minuto.

5. Comparar el color desarrollado por el tubo de ensayo fuerte a los patrones de color provistos que indican el PH y el CLORO.

6. Para resultados exactos, todas las lecturas de comparación no deben exceder de los 5 minutos, luego de agregado el reactivo.

PLAN DE CONTIGENCIA MANEJO DE CALIDAD DE AGUA

ANEXOS:

Cuadro 1:

PARAMETRO	NIVEL DE RIESGO	ACCIONES	RESPONSABLE
2	Alto	Si los parámetros son muy altos, destapar el tanque, para que se evapore el cloro, o abrir llaves dentro de la planta para mejorar la recirculación del tanque.	Personal a cargo // administrador.
0.3	Bajo	Adionar cloro, dependiendo del resultado del kit de cloro residual, mediante una regla de 3 simple.	Personal a cargo//administración

NOTA: El agua producida y distribuida en la ciudad de Manizales cumple con los requerimientos exigidos de calidad del agua a nivel nacional (resolución 2115/07) clasificación como agua apta para el consumo humano.

Algunas líneas de acción que presenta Aguas de Manizales para el plan de contingencia.

- ✓ **Línea de acción:** mejoramiento de la calidad del agua en cuanto a parámetros fisicoquímicos.
- ✓ **Línea de acción 2**: Acciones para reducir la amenaza por contaminantes originados por fenómenos naturales y socio naturales.
- ✓ **Línea de acción 3:** desarrollar acciones correctivas y/o preventivas que conlleven a reducir la vulnerabilidad.

ACTA DE CONSTANCIA

Se realiza una reunión con la parte administrativa de EL ESTABLECIMEINTO CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA señalando que los residuos líquidos generados por la empresa no representan riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies con las que tengan contacto, además no requiere trampa de grasas pues los residuos líquidos y/o solidos no generan daños o son peligrosos.

Atentamente;

Tatiana Bortrago Alvarez

ADMINISTRACION CAFETERIA

Valeria Valencia Montoya

VALERIA VALENCIA MONTOYA

ING. ALIMENTOS

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

PROGRAMA DE MANEJO DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN

El manejo de plagas es un método utilizado para controlar plagas de manera responsable con el medio ambiente. Al reducir nuestra dependencia de los pesticidas, el manejo de plagas protege tanto el medio ambiente como nuestra salud y de paso nos ahorra dinero. Esto puede utilizarse donde quiera que pueda generarse una plaga.

El manejo de plagas consiste en diversas practica; controles, modificaciones de hábitat de la plaga, protección de posibles entradas. las perdidas económicas que pueden causar las plagas son mercancías arruinadas, potenciales demandas por alimentos contaminados y los productos mal utilizados para control, a estos impactos económicos deben sumarse los daños en las estructuras físicas del establecimiento y por sobre todas las causas la pérdida de imagen de la empresa.

OBJETIVO

Minimizar la presencia de cualquier tipo de plagas en el Restaurante **CAFETERIA LA POLICA,** ejerciendo todas las tareas necesarias para garantizar la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores pueden andar y alimentarse.

CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	FECHA
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION FORMATO DE VERIFICACION DE CONTROL DE PH Y CLORO DE AGUA POTABLE	

FECHA	HORA	PUNTO DE MUESTREO	PH	CLORO	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE
14-02-2020	9:00	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra
19-02-2020	10:00	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra
20-02-2020	9:00	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra
21-02-2020	8:00	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra
25-02-2020	7:00	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra
28-02-2020	6:30	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra
29-02-2020	7:00	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra
3-03-2020	8:00	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra
4-03-2020	10:00	Cafeteria	✓	✓	Ninguna	Ninguna	Victor A Parra

	CONTROL DE PLAGAS		
	AUTORIZADO POR GENERANCA		PROGRAA INIMO DE PLAGAS

PLAN DE SANEAMIENTO

PROGRAMMA DE MANEJO DE PLAGAS

FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS

Fecha	PLAGAS ENCONTRADAS			Área de control	Área bimestral	Acciones correctivas	Observaciones	Responsable
	Roedores	Cucarachas	voladores	Otro				
13-02-2020	Ninguno	Ninguno	Ninguno		N/A		Ninguno	Victor A Parra
15-02-2020	Ninguno	Ninguno	Ninguno		N/a		ninguno	Victor A Parra
19-02-2020	Ninguno	Ninguno	Ninguno		N/a		ninguno	Victor A Parra
21-02-2020	Ninguno	Ninguno	Ninguno		N/a		ninguno	Victor A Parra
26-02-2020	Ninguno	Ninguno	Ninguno		N/a		ninguno	Victor A Parra
28-02-2020	Ninguno	Ninguno	Ninguno		N/a		Ninguno	Victor A Parra