PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

CONSIDERACIONES GENERALES.

El agua es el recurso humano por excelencia y dentro de un servicio de Alimentación se convierte en el recurso más primordial para llevar a cabo todos los procesos productivos, motivo por el cual es de vital importancia conocer su origen, su caracterización y tipo de manejo más adecuado para poder de esta manera garantizar la calidad de agua utilizada dentro de la operación, pues no sólo interviene a lo largo de la línea de proceso sino que su uso se extiende a la utilización dentro de los procesos de limpieza y desinfección, los cuales deben ser realizados con las más estrictas normas utilizando agua potable al igual que en la producción.

El **decreto 475/98** expide las normas técnicas de calidad del agua potable, así como los criterios microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que esta debe tener.

ALCANCE:

El programa de agua está orientado a conocer sus múltiples usos, características, físico-químicas, la importancia en su almacenamiento, las consecuencias en las enfermedades trasmitidas por aguas contaminadas y proliferadas a través de los alimentos en la cafetería.

Objetivo:

Garantizar la buena calidad del agua a utilizar en los procesos operativos dentro del Servicio de Alimentación. Verificar las condiciones del agua utilizada para la producción de alimentos y labores de limpieza de las áreas involucradas en la zona de proceso.

Realizar actividades de seguimiento y control a la calidad del agua.



REGISTROS

- Formato para el registro de control de agua.

ANEXO 3

Definiciones:

- **Agua cruda:** Es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.
- **Agua Potable:** Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas en el decreto 475/98, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a la salud.
- **Análisis microbiológico del agua:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
- **Fuente de abastecimiento:** Cuerpo de agua con calidades organolépticas y físico-químicas aptas para el consumo humano.
- **Organoléptica:** Característica propia de cualquier producto o sustancia en términos de olor, color y sabor.
- **Físico-químicas:** Agua que cumple con parámetros de calidad en mg/lt de sustancias presentes y además sin presencia de organismos objetables, microbiológicamente.
- **Tanque de almacenamiento:** Recipiente de diferente capacidad que permite recibir agua de una fuente y almacenarla.

Aguas para consumo:

Las aguas potables de suministro público y la de consumo domiciliario deberán cumplir con las características físicas-químicas siguientes:

- Sin turbiedad
- Incolora
- Sin olores extraños.

CONDICIONES GENERALES

Para establecer los criterios de calidad del agua, debemos regirnos por lo definido en la normatividad colombiana, así:

El Decreto 1575 de 2007 establece "El sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada. Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios."

El Decreto 3930 de 2010, define las responsabilidades en la determinación de la fuente y calidad del agua, así:

Artículo 10. Uso para consumo humano y doméstico

Se entiende por uso del agua para consumo humano y doméstico su utilización en actividades tales como:
1. Bebida directa y preparación de alimentos para consumo inmediato.
2. Satisfacción de necesidades domésticas, individuales o colectivas, tales como higiene personal y limpieza de elementos, materiales o utensilios.
3. Preparación de alimentos en general y en especial los destinados a su comercialización o distribución, que no requieran elaboración

ANALISIS

Frecuencia: Este análisis se realizará todos los días, deberá registrarse mínimo 2 veces a la semana.

Responsable: Serán responsables de llevar a cabo este procedimiento las manipuladoras de alimentos.

Metodología:

Se aplicará una prueba afectiva de aceptación, a consumidores de la Unidad de Servicio (manipuladoras de alimentos); Son pruebas que se realizan con los consumidores, en la que el consumidor expresa su reacción subjetiva ante el producto, indicando: le gusta o le disgusta.

Se aplicara en los grifos del servicio de alimentos; se dejará caer agua durante 30 segundos, luego se recogerá agua en un recipiente transparente previamente limpio y desinfectado utilizado únicamente para este fin, luego se beberá un poco de esta agua para enjuagar la boca y se la botará, dejar pasar 4 segundos para beber nuevamente un sorbo de agua aspirándola fuertemente para que esta llegue a todas las partes de la boca y lograr percibir sabores extraños. Se observará el color, olor del agua en el recipiente.

TANQUES DE ALMACENAMIENTO

La limpieza y mantenimiento de tanques aéreos o subterráneos deberá hacerse cada 6 meses por un personal certificado para tal fin y deberá presentar todos los soportes exigidos por normatividad colombiana como lo son certificados para trabajo en alturas y pago de seguridad social.

Frecuencia: Cada seis (6) meses

Cuando se trate de un depósito o tanque de agua potable, se debe hacer una revisión visual que verifique el estado del mismo, cerciorándose del correcto funcionamiento de los dispositivos de entrada y salida. Dicho tanque debe ser lavado y desinfectado cada mes el cual se deja rotulado con la última fecha de lavado. El tanque es vaciado y vuelto a llenar de acuerdo a la frecuencia establecida.

Frecuencia: Mensual

Responsable: Manipuladoras de alimentos llevaran a cabo el lavado y desinfección del o los tanques de reserva, y la revisión del proceso lo llevará a cabo la persona encargada del componente de salud y nutrición.
Metodología: El agua de reserva su utilizará para realizar labores de aseo de las instalaciones del programa, luego se realizará el lavado del tanque con agua y jabón seguido de una desinfección como se especifica en el procedimiento.

El procedimiento de limpieza y desinfección es el siguiente:

1. Se debe desocupar en su totalidad los tanques de reserva, y se cierra el registro del agua.

2. Se alistan los instrumentos de limpieza previamente los cuales serán: detergente, desinfectante, cepillo pequeño, escoba, dos toallas medianas limpias, utilizadas solo para este fin, y se encuentran previamente identificadas. Se debe conocer la concentración adecuada del desinfectante a utilizar.

3. Se adiciona el agua y jabón en cantidad suficiente de acuerdo al tamaño del tanque y se prosigue a estregar toda la superficie interior del tanque, se deja actuar por 5 minutos el agua y el jabón.

4. Se prosigue a adicionar suficiente agua para enjuagar.

5. Se adiciona el desinfectante en la dilución establecida en los procedimientos de limpieza y desinfección.

6. Se juagan los tanques con abundante agua.

7. Se abre el registro del tanque para que se vuelva a llenar.

8. Se barre la superficie donde están los tanques y se deja corre el agua por la canal.

9. Se deben tapar herméticamente.

Esta agua se debe utilizar solamente para lavado de baños, pisos, se debe determinar que no es apta para utilizarla en el área de la cocina.

NOTA: El lavado se debe hacer 1 vez al mes y debe quedar registrado en el formato.

Plan de contingencia

En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con un sistema para garantizar la producción de un día en el servicio de alimentos.
Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavan y desinfectan en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área de producción.
En caso de no implementar este sistema el operador deberá disponer de agua potable ofrecida en el mercado para la elaboración de alimentos.

Manejo de aguas residuales

Las cañerías y accesorios deben proyectarse bajo un régimen adecuado, con el fin de llevar suficiente cantidad de agua a los sectores que la necesiten y conducir de manera apropiada tanto las aguas residuales como otros desechos líquidos.

El servicio debe:

- Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para los alimentos, equipos, utensilios por tener condiciones insalubres
- Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde se limpie con grandes cantidades de agua o donde se produzcan descargas de agua o de otro residuo liquido
- No permitir el reproceso o la conexión cruzada entre los sistemas de cañería que descargas residuos líquidos o aguas residuales y de los sistemas de cañerías que llevan el agua potable para los alimentos.

La disposición de aguas residuales debe proveer de un sistema de instalaciones de servicios sanitarios y de alcantarillado; estos deben ser adecuados, de fácil acceso a los empleados, y asegurarse de que no tengan comunicación con el sector de producción.

Estrategias para el ahorro y uso eficiente del agua

Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por no desperdiciar el agua en el servicio de alimentación.

- Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación
- Se deberá verificar que las llaves de agua del servicio de alimentación no tengan fugas
- El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpieza y no desperdiciarla
- Se realizará revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños
- Se deben plantear diferentes actividades de aula con los niños y niñas para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.

MANTENIMIENTO DE LA BODEGA Y SITIOS DE ALMACENAMIENTO

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza es el resultado de lavar equipos, tuberías, superficies que están en contacto directo o no con los productos con los cuales se preparan los alimentos además la eliminación de residuos de productos y mugre en su totalidad, con el objetivo principal de mantener el sitio de almacenamiento limpio por dentro y por fuera, controlando infestaciones y mejorando las condiciones de trabajo.

El objetivo principal de los procesos de desinfección son la disminución de la carga microbiológica en un área determinada, este proceso debe realizarse siempre luego de la limpieza básica usando productos adecuados como el Hipoclorito de Sodio (Decol- Limpido) diluido según indicaciones del proveedor también pueden encontrarse otros productos en el comercio utilizados para el mismo fin.

Un programa de limpieza y desinfección debe abarcar:

- Procedimientos escritos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, estibas, ventanas, etc.

Elementos utilizados en la limpieza y desinfección

1. Solución limpiadora.
2. Agua a presión.
3. Baldes plásticos.
4. Cepillos con cerdas plásticas de diversas texturas.
5. Traperos, churruscos.
6. Desinfectantes.

Programa de limpieza básico:

- Todos los días barrer el piso sobretodo antes de comenzar la preparación de los alimentos.
- Todas las semanas, limpiar las paredes.
- Todos los meses limpiar completamente el sitio de almacenamiento de los alimentos cuando se encuentre vació.

Que limpiar en la bodega:

1. Barrer EL PISO .Hacer énfasis en el barrido en las grietas, huecos y esquinas.
2. Limpiar las PAREDES cada vez que se vean polvorientas. Retirar telarañas en los rincones y altos de las paredes.
3. Limpiar angulares, el techo y parte superior de las paredes.
4. Mantener limpios los costados de las estibas.
5. Limpiar por detrás de las puertas y canales de las puertas.
6. No utilizar agua tirada o en corriente para lavar el piso. Es conveniente utilizar escobas ligeramente húmedas para un mejor barrido.

Secuencia de la limpieza:

1. Primero se debe limpiar de arriba hacia abajo del sitio de almacenamiento.
2. Desde el punto extremo del interior hacia la puerta.
3. Adicionar agua fría o caliente según sustancias a eliminar.
4. Disolver detergentes o diluir en agua.
5. Aplicación de la solución limpiadora sobre la superficie.
6. Considerar tiempo de penetración y temperatura.
7. Remover con agua tratada o potable, fría o caliente.

2. ELIMINACIÓN DE DESECHOS

- La basura debe clasificarse y entregarse a los vehículos recolectores de la empresa de servicios autorizada.
- No deben quemarse ni depositarse en sitios aledaños porque son fuente de contaminación del medio ambiente y de las instalaciones.

- Los recipientes deben estar identificados y clasificados para basura reciclable o no, con tapa.
- El área de basuras debe estar separada de las áreas de almacenamiento y debe ser evacuada diariamente.

3. CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas el fin que persigue es economía, salud pública y bienestar de la población.

3.1 Plagas en las industrias de alimentos:

- Roedores.
- Artrópodos.
- Moscas.
- Cucarachas.
- Aves.
- Hormigas.

3.2 Importancia la mitigación de las plagas:

Los roedores moscas y cucarachas son reservorios es decir permiten la multiplicación de microorganismos patógenos y vectores por transportar microorganismos patógenos.

3.3 Efecto sobre los alimentos:

Consumo de los mismos

- Contaminación con la saliva, orina, materias fecales y la suciedad que llevan adherida a su cuerpo.

3.4 Acciones preventivas:

- Inspecciones
- Mejorar la estructura de la bodega.
- Limpieza de la bodega y sus alrededores.

3.5 Eliminación de las plagas:

A nivel de las bodegas y sitios de almacenamiento de la cafetería este procedimiento debe ser ejecutado por empresas autorizadas por las autoridades competentes.

- Todo producto químico utilizado debe estar aprobado por las autoridades sanitarias.
- Que sean los adecuados para ser utilizados en las fábricas de alimentos.
- Además se debe llevar un registro escrito sobre la periodicidad de la aplicación del procedimiento.

Compromiso
auditorios

Ibagué febrero 7 2020

Señores

DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL

Calle 44 No. 50-51 Piso 4 – Edificio de Seguridad Social

Bogotá

Asunto: compromiso de atención de auditorías y visitas internas y externas

De manera atenta y mediante el presente documento me comprometo a estar disponible para las diferentes auditorias y visitas internas y externas, al igual que auditorias o visitas por parte de las autoridades ambientales, sanitarias y del Ministerio de Trabajo al punto de servicio. Por lo cual, se tendrá en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.

Atentamente,

WILLIAM DUCARDO REINA BUSTAMANTE
CC 14894408 DE BUGA
LA REINA RESTAURANTE Y CAFETERIA
Cra 14 N 104-106 bosques de fonderella
3177985183
Ducardo.bustamante@gmail.com