PLAN DE SANEAMIENTO

CAFETERIA ESCOLAR NUESTRA SEÑORA DE FATIMA-CALI

TESHIMA SOLUCIONES GASTRONOMICAS 2020

1. OBJETIVO

Tener una Cafetería escolar con instalaciones, equipos, medio ambiente, procesos, personal y productos finales, que cumplan con normas sanitarias y sean inocuos como producto de consumo por parte de la población estudiantil pensando en su bienestar y la salud.

2. ALCANCE Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este plan de saneamiento es aplicable para TESHIMA SOLUCIONES GASTRONOMICAS – CAFETERIA ESCOLAR NUSEFA-CALI, el cual será de responsabilidad directa de ejecución de todo el personal, teniendo en cuenta además la disposición para su posterior complementación.

Al momento de ejercer el plan de saneamiento, es necesario tener en cuenta la necesidad de procesar y ofrecer un producto inocuo, como objeto de su desarrollo y aplicación. Dando cumplimiento a los planteamientos, e instructivos pertinentes a este programa, el cual además de ser de responsabilidad de la empresa y responsabilidad de empleados, debe contar con tres factores influyentes en el manejo sanitario como lo son: prevención, monitoreo y control.

3. CONDICIONES GENERALES DEL PLAN DE SANEAMIENTO

En el plan de saneamiento se debe hacer:

- **CONTROL EN INSTALACIONES**
  - Limpieza de pisos.
  - Limpieza de paredes.
  - Remoción de polvo en estructuras (ventanas, puertas)

- **CONTROL EN EQUIPOS**
  - Limpieza y desinfección de equipos, que guarden producto.
  - Mantenimiento preventivo y reparación de equipos, que ocasionen daño o contaminación al producto.
  - Control de operación de equipos.
- **CONTROL DE PROCESOS**
  - Utilizar adecuadamente recursos disponibles.
  - Orden y aseo en el lugar de trabajo.
- **CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE**
  - Presencia de focos de infestación de plagas.
  - Control de plagas individual y colectivo.
- **CONTROL DE EMPLEADOS**
  - Estado de salud.
  - Condiciones de higiene y presentación personal.
  - Utilización de protección personal.
  - Métodos y procedimientos de trabajo.

Para hacer efectivo los planes de saneamiento se deben impartir al máximo las buenas prácticas de manufactura, así como Los requisitos sanitarios de la resolución 2674 de 2013.

3.1 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, USO DE UNIFORMES Y PROTECCIÓN ESPECIAL PARA EL PERSONAL

HIGIENE DEL PERSONAL

3.1.1. NORMAS EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN:

- Usar tapabocas mientras se manipula producto.
- Lavarse y desinfectarse las manos antes de manipular producto.
- Colocar avisos sobre las prácticas de higiene (lavado y desinfección) y sobre las prohibiciones.

3.1.2. USO DE UNIFORMES Y PROTECCIÓN:

•Uniformes diarios de labor.

•No usar uniformes fuera de producción.

•Cabello recogido con cofia y gorro.

•No usar maquillaje, anillos, aretes ni joyas. Si usa gafas, aseguradas a la cabeza.

•Calzado cerrado e impermeable (alimentos).

3.1.3. SALUD Y CAPACITACIÓN:

•Realizar reconocimiento médico previo al ingreso y después mínimo una vez al año

•Personal con enfermedades infecciosas o heridas abiertas no debe manipular producto.

•Uñas cortas, limpias y sin esmalte.

•Entrenamiento permanente al personal sobre prácticas higiénicas.

3.2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los procesos de limpieza y desinfección están dirigidos a satisfacer las necesidades particulares de proceso y de producto en la CAFETERIA ESCOLAR NUSEFA-CALI. La limpieza tiene como fin la eliminación de suciedades presentes en el establecimiento, los equipos, utensilios, y materias primas, para hacerlos más aceptables.

ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

•Escoba

•Recogedor

- Trapeador
- Cepillos plásticos
- Baldes o escurridor de trapeadores
- Toallas desechables y reutilizables
- Esponjas
- Atomizadores
- Bolsas de aseo
- Contenedores para residuos
- Elementos de protección personal (guantes, tapabocas, delantal)
- Detergente multiusos y desinfectantes
- **Objetivo de los Procesos de Limpieza:** Controlar el nivel de partículas provenientes de contaminación interna y externa. La limpieza es el primer y más básico método para el control de crecimiento de microorganismos. Siendo el Objetivo de la limpieza controlar el nivel de partículas, es importante conocer cuales son las principales fuentes de origen de estas partículas:

Principales Fuentes De Origen De Las Partículas:

1. Personal: Cabello, Escamas de Piel, Ropas, Contacto directo con áreas sin cambio de uniforme o protección, Falta de disciplina y hábitos higiénicos.

2. Procesos: Polvo, Limpieza, Flujos entrecruzados.

3. Equipos: Corrosión, Deterioro físico, Funcionamiento defectuoso

4. Instalaciones: Pintura, Techos, Lámparas, Paredes y Pisos, Ausencia de superficies lisas, Lugares para acumulación de polvos, Falta de aislamiento del exterior.

5. Sistemas De Apoyo: Aire, Agua, Gases comprimidos.

Vehículos de transporte de partículas:

1. Aire: Es el principal vehículo de transporte de contaminantes.

2. Equipos

3. Agua: Es el principal medio de crecimiento de microorganismos (Actividad Acuosa).

4. Personal

Pasos de la limpieza:

- Eliminación de la suciedad visible, con agua potable o en caso de no ser posible con medios secos.
- Aplicar detergente de bajos efectos residuales.
- Restregar y enjuagar con agua limpia.

La desinfección tiene como fin la destrucción de gérmenes (bacterias) que puedan causar enfermedades. Estos gérmenes no son visibles al ojo humano, se pueden destruir con diferentes métodos de desinfección:

Métodos de Desinfección

- **Pisos:** aplicación por trapeado.
  Desinfectantes a usar: clorados, yodóforos, amonios cuaternarios, mezclas.
- **Paredes, mesones, equipos, parte exterior de recipientes:** aplicación con paños humedecidos, y aspersión.
  Desinfectantes a usar: yodóforos, fenólicos, amonios cuaternarios (no requieren enjuague.
- **Piezas menores de equipos (desarmables):** inmersión.
  Desinfectantes a usar: clorados, aldehídos, yodóforos, agua.
- **Lavado de manos y/o guantes:** jabones conteniendo yodóforos, amonios cuaternarios, triclorocarbanilida o hexidinas.
- **Desinfección final de manos y/o guantes:** Alcohol Etílico 70%, Alcohol Isopropílico 71% - 90%, Soluciones alcohólicas de amonios cuaternarios.

Para realizar una buena desinfección en equipos estos deben lavarse y desarmarse previamente, cuando sea el caso, para que la acción de los agentes indicados realice su trabajo a satisfacción.

- Para desinfectar pisos, paredes, mesas y equipos, disolver en proporción el producto bactericida, de comprobada calidad, en un recipiente con agua.
- Siempre que se manipule alimentos mantener las manos limpias y con guantes desechables.

Después de la inspección de orden y limpieza se observará la necesidad de cada una de las áreas de la cafetería logrando enfatizar en diferentes puntos de las instalaciones totalmente lo cual facilita el desarrollo del programa.

El programa de limpieza y desinfección contara básicamente con las siguientes actividades ajustadas a cada una de las condiciones de las diferentes áreas:

- Ordenar las herramientas de trabajo, colocarlas en un sitio y disposición preestablecidos, manteniendo un orden a diario.
- Limpiar telarañas que se formen en el interior de las instalaciones revisando semanalmente la aparición de estas para así evitarlo.
- Limpiar el polvo de todas las superficies (equipos, mesas, soportes, tuberías, etc.) primero con un trapo húmedo (con desinfectante), y luego con otro trapo secar para evitar que la superficie quede húmeda.
- Barrer y trapear (los indicados para este proceso) los pisos a diario antes y después de iniciar labores, esto con el fin de evitar plagas nocturnas.
- Se debe utilizar un detergente o desinfectante según el caso que sea inoloro.
- Mantener libre de obstáculos salidas de emergencias, teniendo libre acceso a extintores adecuadamente ubicados.
- Mantener pisos, ventanas, pasillos, lámparas en perfecto estado de limpieza.
- Limpiar los techos en la parte externa esto con el fin de garantizar buenas condiciones en cuanto a su estado de durabilidad.

Se dispone de un formato de limpieza y desinfección por áreas, para verificar el estado de las diferentes partes de la cafetería.

3.3 PROGRAMA DISPOSICIÓN DE DESECHOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

En la cafetería escolar no se desechan aguas residuales de alto impacto al medio ambiente, ya que ninguno de sus procesos contamina en mayor cantidad que la desechada en uso doméstico; la cantidad de compuestos orgánicos en el agua residual es baja, así mismo de grasas y sólidos suspendidos.

Es así como se espera:

- El manejo de residuos debe evitar la contaminación de producto y la generación de olores y plagas.

DESECHOS SÓLIDOS

Actualmente el aspecto ecológico cobra gran importancia dada la cantidad creciente de residuos industriales que diariamente salen de las empresas, como resultado de los procesos productivos contribuyendo con ello al agravamiento de las condiciones ambientales. En la CAFETERIA ESCOLAR NUSEFA-CALI se espera:

- Contar con Procedimientos estándar de operación, áreas y personal para recolección, manejo, clasificación y disposición final de residuos sólidos.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas y contar con áreas o recipientes exclusivos para los mismos.
- El manejo de residuos debe evitar la contaminación de producto y la generación de olores y plagas.

En la cafetería escolar, existen basuras o desechos reciclables y no reciclables, biodegradables y no biodegradables, que constituyen un problema de gran impacto ambiental.

Por tal motivo se dará inicio a un proceso de cultura y capacitación incentiva de trabajadores en la selección de basuras teniendo en cuenta la clasificación de estos residuos sólidos de acuerdo a su fin para ser posteriormente reutilizados.

En la cafetería se hace un almacenamiento intermedio, se debe hacer de forma correcta cumpliendo con las características establecidas y en recipientes debidamente señalizados y tapados.

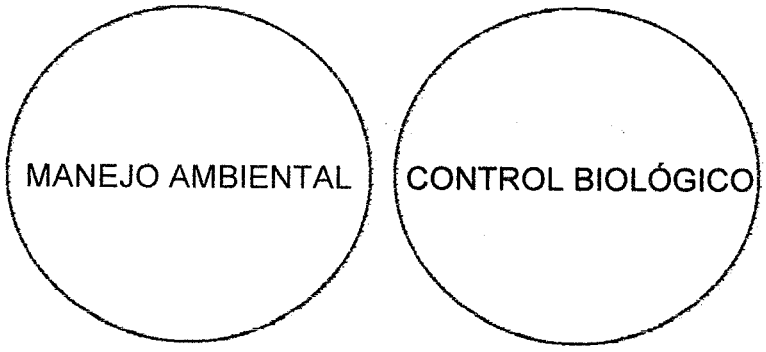
Estos recipientes podrán ser retornables o reutilizables (canecas) o desechables (bolsas y recipientes plásticos rígidos).

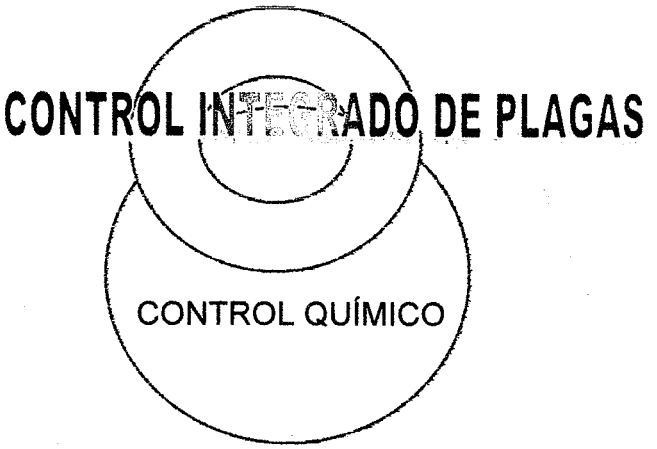
Gris: Reciclables (papel, cartón, plástico, vidrio)
Azul: Sólidos inorgánicos (polvo, hojas de barrido(arboles) etc.)
Verde: Sólidos orgánicos etc)

Los residuos sólidos serán removidos con una frecuencia diaria, y permanentemente de las áreas, teniendo en cuenta que se contara con lugares de acopio especiales para estos, dentro de las instalaciones de la institución los cuales están ubicados en puntos estratégicos del colegio. Los residuos sólidos posteriormente son retirados y tienen un destino controlado por la empresa recolectora al basurero municipal y recicladora según la selección dada, lugar destinado para este fin el cual no afecta el medio ambiente.

3.4 PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

El control integrado de plagas busca abarcar tres controles en uno como son:





El control de plagas tiene como objetivo evitar la proliferación de:

PLAGAS DE POSIBLE INFESTACION

- **ROEDORES**
- **INSECTOS**

1. Rastreros (hormigas, cucarachas).
2. Artrópodos (arañas).
3. Voladores (moscas).

Control de Roedores

1. Actividades Básicas

- Identificar trampas.
- Elaborar plano de ubicación de trampas.
- Inspeccionar trampas periódicamente.
- Ubicación de trampas.

2. Tipos de Trampas para Roedores:

2.1 Cebos

2.2 Gomas

Control de insectos

Actividades Básicas Control de Insectos Rastreros

•Evacuación permanente de desechos en áreas de fabricación.

•Superficies lisas y sin rincones en paredes y pisos.

•Limpieza permanente de paredes y pisos.

•Control de proliferación de telarañas en áreas de almacenamiento.

•Fumigación periódica con insecticidas tipo piretrinas / piretroides.

Actividades Básicas Control de Insectos Voladores

•Protección de puertas, ventanas y ductos de aire con mallas y/o rejillas finas.

•Control y Evacuación de basuras y desechos biológicos.

•Fumigaciones periódicas (donde sea posible).

En la cafetería escolar NUSEFA-CALI, no hay problemas de infestación actualmente, algo que no detiene, ni hace diferente el plan, ya que al contrario debe de mantenerse para evitar que se presenten problemas de infestación en cualquier momento.

Al hablar de zonas de infestación sería casi imposible decir en que área se presenta más una plaga que otra, ya que por ser un proceso de "puertas abiertas", las plagas están en contacto ***ambiente - proceso***, por lo cual se debe de manejar en todas las áreas, alrededores y así mismo llegar a lugares específicos.

El control en las fumigaciones realizadas quedará registrado en el formato correspondiente.

3.5 PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA

Con este programa se quiere garantizar que el agua utilizada en la cafetería escolar NUSEFA-CALI sea apta para el consumo humano, que sea constante y que su presión sea suficiente para las actividades diarias de la cafetería. Las instalaciones

de la institución cuentan con suministro de agua potable las 24 horas del día. Este servicio es prestado por la empresa de servicios públicos EMCALI. La cual cumple con los criterios de calidad para la destinación del recurso para destino humano.

Adicional a esto la cafetería realiza diariamente el control de PH y Cloro residual.

La calidad del agua potable tiene unos estándares característicos regidos por el decreto 475 entre los cuales se destacan los siguientes parámetros más importantes:

PARAMETRO	AGUA POTABLE	UNIDADES
PH	6.5 – 9.0	UND. pH
CLORO RESIDUAL LIBRE	0.3 – 1.0	mg/L

1. DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

Fábrica de alimentos: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

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

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

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento

o conversión en alimentos para consumo humano.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

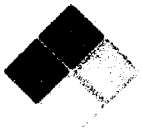
Proceso tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

Sustancia peligrosa: Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

MAURICIO BERNAL VARGAS
TESHIMA SOLUCIONES GASTRONOMICAS

HOJA DE SEGURIDAD
DETERGENTE EN POLVO.

IDENTIFICACION NFPA



Salud	Azul	1
Inflamabilidad	Rojo	0
Reactividad	Amarillo	0
Riesgo especial	Blanco	

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

PRODUCTO

Nombre Químico : DETERGENTE EN POLVO.

Uso del Producto :

Responde a las necesidades de lavado moderno de los textiles, tanto en sistemas de lavado convencional como en túneles secuenciales o modulares. Es idóneo para el tratamiento de lencería y mantelería tanto en la fase de prelavado como en la de lavado.

EMPRESA

Fabricante/distribuidor : MARACHEN S.A.

Dirección : Calle 45 sur No. 61-07
Código postal y Ciudad : Bogotá D.C.

País : Colombia

Número de teléfono : 741 3300

2. COMPOSICION / INFORMACION SOBRE LOS COMPONENTES.

COMPOSICIÓN: Fosfatos, Tensio activos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.

INGREDIENTE(S) PELIGROSO(S)	N°CEE- N°CAS RANGO (%)	SIMB.	FRASES R
Carbonato sódico	497-19-8	Xi	36

3. IDENTIFICACION DE PELIGROS.

PELIGROS ESPECIALES PARA EL HOMBRE Y EL MEDIO AMBIENTE:

- R36: Irrita los ojos.

Clasificación ONU: No regulado

Clasificación NFPA: Salud: 1 Inflamabilidad: 0 Reactividad: 0

Generalidades sobre las emergencias: Precaución: Irritante ocular. Puede ser nocivo si se ingiere. Contiene carbonato de sodio y de silicato de sodio. En caso de contacto con los ojos, enjuague bien con agua. En caso de ingestión, beba un vaso de agua o leche. Llame a un médico. Mantener fuera del alcance de los niños.

EFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:

- **Contacto con los ojos**: Irrita los ojos.
- **Contacto con la piel**: No irrita con un contacto breve. La piel puede causar irritación por contacto repetido o prolongado industrial.
- **Ingestión:** Puede ser dañino si se ingiere.
- **Inhalación**: Si bien la inhalación del producto es poco probable, tal exposición puede causar irritación del tracto respiratorio superior.
- **Los efectos crónicos:** Ninguno esperado.

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS.

INDICACIONES GENERALES.

Cambiarse la ropa manchada y lavar la zona afectada con abundante agua. No se debe dar de beber nada nunca a una persona que se encuentre inconsciente o tenga convulsiones.

INHALACIÓN.

No produce vapores en frío. En caso de malestar, sacar a la persona afectada al aire libre, mantenerla abrigada, y en posición semi-incorporada y buscar ayuda médica.

CONTACTO CON LA PIEL.
En caso de hipersensibilidad a alguno de sus componentes puede producir irritación cutánea.

CONTACTO CON LOS OJOS.
Lavar abundantemente bajo agua corriente durante 15 minutos y con los párpados abiertos, control posterior por el oculista, si fuese necesario.

INGESTIÓN: enjuagarse la boca y beber agua fría y trasladar inmediatamente al hospital. No provocar el vómito y si se produce, dar nuevamente a beber agua.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS.

MEDIOS DE EXTINCIÓN ADECUADOS:

NO INFLAMABLE. NO COMBUSTIBLE.
a) Medios de extinción que no deben utilizarse por razones de seguridad: No aplica
b) Riesgos especiales particulares que resultan de la exposición a la sustancia o al preparado en sí, a los productos de combustión o gases producidos: No aplica.
c) Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios: No aplica

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.

a) PRECAUCIONES INDIVIDUALES:
- Piel: No disponible
- Ingestión: no comer, beber, ni fumar en lugares de trabajo.
- Inhalación: muy improbable por su modo de empleo.

b) MÉTODOS DE LIMPIEZA:
Recupere el material utilizable con un medio conveniente. Los residuos pueden eliminarse limpiando o restregando el piso y retirándolo con agua.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

- **MANIPULACIÓN.**
  No necesita una manipulación especial, manipular con las precauciones normales para Evitar la degradación de los envases.

- **ALMACENAMIENTO.**
  No almacenar a la intemperie. Almacenar preferentemente en lugares cerrados. Los Envases han de permanecer siempre convenientemente etiquetados y bien cerrados.

8. CONTROLES DE EXPOSICION / PROTECCION PERSONAL.

- **Indicaciones adicionales para la configuración de plantas técnicas**: No aplica.
- **Equipo de protección personal**:
  - Protección respiratoria: No aplica.
  - Protección de las manos: No aplica.
  - Protección de los ojos: No aplica.
  - Protección cutánea: No aplica.

9. PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS.

- **Aspecto**: Detergente aglomerado blanco de aspecto homogéneo.
- **Olor:** característico.
- **PH al 1%:** 12.0 ± 0.5
- **Punto/intervalo de ebullición:** No aplica
- **Punto/intervalo de fusión**: No aplica
- **Punto de destello:** No aplica
- **Inflamabilidad (Sólido, gas):** No inflamable.
- **Auto inflamabilidad:** no auto inflamable.
- **Peligro de explosión:** No aplica
- **Propiedades comburentes:** No aplica
- **Presión de vapor:** no disponible.
- **Densidad aparente:** 0.75 +/- 0.01 gr/ml
- **Solubilidad-Hidrosolubilidad**: 100%
- **Liposolubilidad disolvente-aceite:** no disponible.
- **Coeficiente de reparto:** n-octanol/agua: no disponible.
- **Miscibilidad:** Total en agua
- **Conductividad:** no disponible.
- **Viscosidad:** No aplica

10.ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.

- **Condiciones a evitar**: mantener alejado de la luz solar.
- **Materias a evitar:** Fuentes de calor y humedad.
- **Productos peligrosos de descomposición**: ninguno en condiciones normales de proceso.

11.INFORMACION TOXICOLOGICA.

- **INHALACIÓN:** Puede producir irritación de nariz y garganta.
- **CONTACTO CON LA PIEL:** El contacto con la piel húmeda puede causar irritación.

- **OJOS:** Irritación intensa, lagrimeo, enrojecimiento pronunciado. • INGESTIÓN: por vía digestiva causa graves lesiones en el estómago y el esófago con destrucción de las mucosas.
- **EFECTOS A LARGO PLAZO**: se desconocen efectos a largo plazo, siendo los síntomas de efecto inmediato.

12. INFORMACIONES ECOLOGICAS.

a) **Movilidad:** no disponible.
b) **Persistencia y degradabilidad:** no disponible.
c) **Toxicidad acuática y otros datos relativos al eco toxicidad:** no disponible.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACION.

- **MANIPULACIÓN DE EXCEDENTES O RESIDUOS SIN PELIGRO:** No aplica
- **ELIMINACIÓN DE PREPARADO Y ENVASES CONTAMINADOS:**

- En caso de derrames recoger los residuos con una pala y re envasar y finalmente aclarar con abundante agua.
- Envases lavables y reutilizables.

14. INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE.

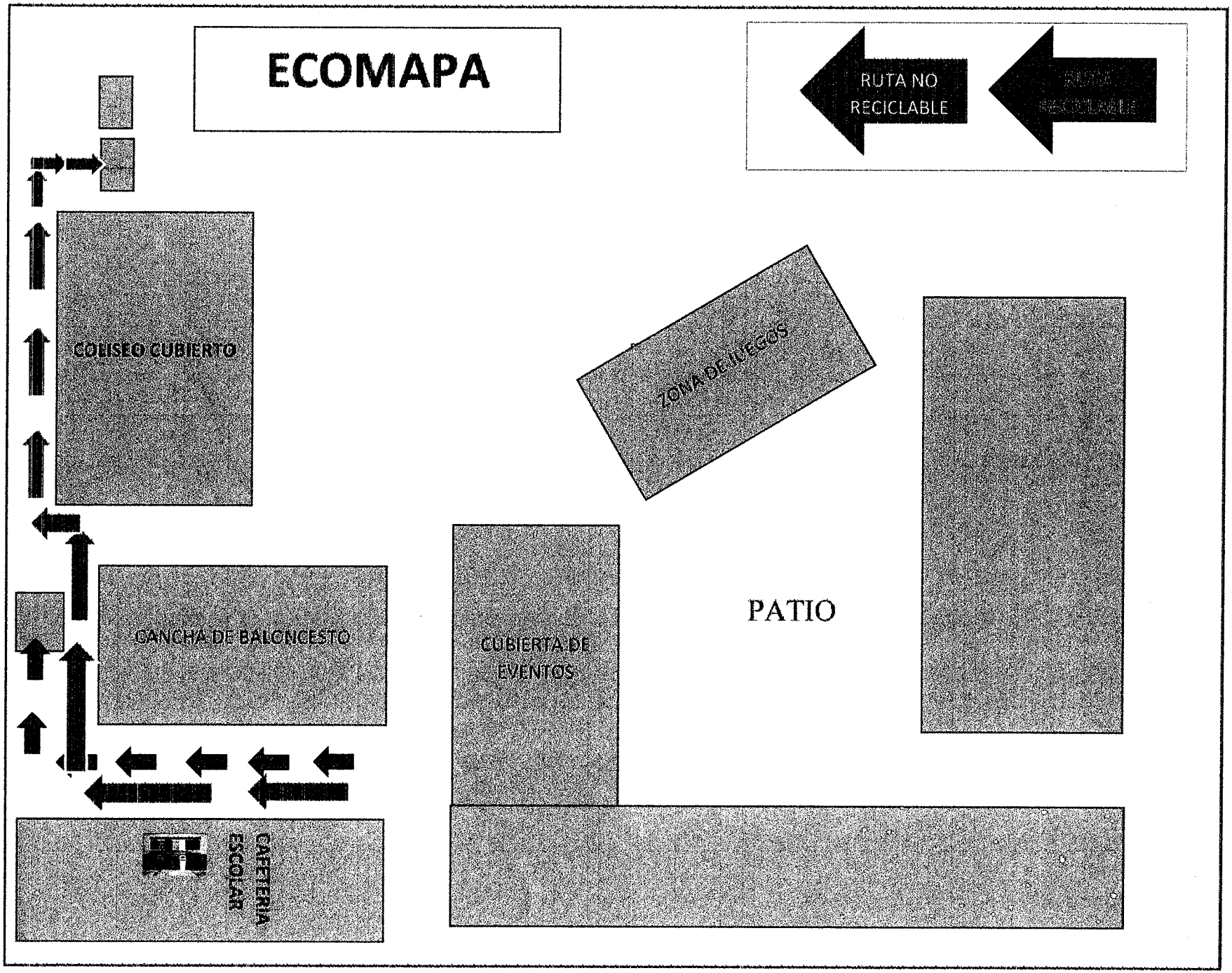
No se considera mercancía peligrosa para el transporte por carretera. (No regulado)

15. INFORMACION REGLAMENTARIA.

- **SIMBOLO: Xi (irritante)**
- **FRASES DE RIESGO:**
- R36 IRRITA LOS OJOS.
- **FRASES DE PRECAUCIÓN:**
- **S22:** No respirar el polvo.
- **S26**: en caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acuda a un médico.
- **S45:** En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible, muéstrele la etiqueta del producto).

16. OTRAS INFORMACIONES.

- **ABREVIATURAS:**
- **CAS:** servicio de resúmenes químicos.
- **CEE**: comunidad económica europea.
- **N.A.:** no aplicable.


ECOMAPA
RUTA NO RECICLABLE
COLISEO CUBIERTO
ZONA DE JUEGOS
CANCHA DE BALONCESTO
CUBIERTA DE EVENTOS
PATIO
CAFETERIA ESCOLAR