PLAN DE SANEAMIENTO BASICO COMERCIALIZADORA MEAL

CARRERA 16 No. 20 - 09 BARRIO GAITAN
GIRARDOT – CUNDINAMARCA
NOVIEMBRE 2025

INTRODUCCION

El Plan de Saneamiento Básico propuesto en **COMERCIALIZADORA MEAL**, se implementa por medio de una metodología en fases, que consiste en la puesta en marcha a través del desarrollo del *programa de control de plagas, programa de residuos, programa de suministro y calidad de agua potable y el programa de limpieza y desinfección*.

Por ello en cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad legal vigente, se diseñó e implemento el Plan de Saneamiento Básico, en busca de reducir al máximo los riesgos que alteren las condiciones del establecimiento, garantizando buenos resultados y excelente calidad a nuestros clientes.

El desarrollo con eficacia y eficiencia de este plan es responsabilidad directa del representante legal, estará disponible en medio escrito y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente, e incluye los siguientes programas los cuales se implementaron (hacer) y desarrollaron (ponerlo en práctica) así:

1. **Programa de Limpieza y Desinfección**
2. **Programa de Manejo de los Desechos Sólidos y Líquidos**
3. **Programa de Control de Plagas**
4. **Programa de Agua Potable**

Estos programas incluyen una serie de procedimientos, con el fin de mantener el establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, por lo tanto, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

MARCO LEGAL

CONSTITUCION POLITICA DE 1991

Siendo la Constitución política nuestra carta magna y ley máxima y suprema del estado colombiano, dicta los siguientes principios fundamentales, en prioridad del manejo y conservación de los recursos naturales y el medio ambiente.

ARTICULO 8

Es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación.

ARTICULO 78

La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos.

ARTICULO 80

El Estado planificará el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, para garantizar su desarrollo sostenible, su conservación, restauración o sustitución. Además, deberá prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental, imponer las sanciones legales y exigir la reparación de los daños causados. Así mismo, cooperará con otras naciones en la protección de los ecosistemas situados en las zonas fronterizas.

ARTIUCLO 95

Establece como deber de las personas, la protección de los recursos culturales y naturales del país, y de velar por la conservación de un ambiente sano.

LEY 9 DE 1979

Articulo 43

En este título se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse:

a) Los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes o las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen o exporten;

b) Los establecimientos industriales y comerciales en que se realice cualquiera de las actividades mencionadas en este artículo, y

c) El personal y el transporte relacionado con ellos.

PARAGRAFO. En las expresiones bebidas se incluyen las alcohólicas, analcohólicas no alimenticias, estimulantes y otras que el Ministerio de Salud determine.

Artículo 244

Para instalación y funcionamiento de establecimientos industriales o comerciales, relacionados con alimentos o bebidas, se requerirá licencia sanitaria expedida conforme a lo establecido en esta Ley.

Artículo 245

Los establecimientos comerciales e industriales a la vez, cumplirán con las regulaciones establecidas para uno y otro.

Artículo 246

Solamente los establecimientos que tengan licencia sanitaria podrán elaborar, producir, transformar, fraccionar, manipular, almacenar, expender, importar o exportar alimentos o bebidas.

Artículo 247

Para realizar en un mismo establecimiento actividades de producción, elaboración, transformación, fraccionamiento, conservación, almacenamiento, expendio, consumo de alimentos o bebidas y de otros productos diferentes a éstos, se requiere autorización previa del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada al efecto.

Parágrafo. Cada área destinada a una de las actividades mencionadas en este artículo, cumplirá con las normas señaladas para la actividad que realiza.

Artículo 248

Los establecimientos industriales deberán estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad y separados convenientemente de conjuntos de viviendas.

Artículo 249

Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes:

- Contar con espacio suficiente que permita su correcto funcionamiento y mantener en forma higiénica las dependencias y los productos;
- Los pisos de las áreas de producción o envasado, serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente, los muros se recubrirán con materiales de características similares hasta una altura adecuada;
- La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza;
- Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

Artículo 250

El Ministerio de Salud establecerá los plazos para que los establecimientos industriales y comerciales existentes, a que se refiere este título se ajusten a los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.

El artículo 578

Determina que el incumplimiento de las disposiciones de la presente Ley, se deriven riesgos para la salud de las personas, deberá darse publicidad a tal hecho para prevenir a los usuarios.
Así mismo el artículo 579, el pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la entidad responsable del control.

Las sanciones administrativas impuestas por las autoridades sanitarias, no eximen de la responsabilidad civil o penal a que haya lugar por las violaciones a los preceptos de la Ley según el artículo 580.

Por otro lado, el artículo 581, cuando para su funcionamiento un establecimiento o empresa necesitare dos o más tipos de licencias, el ministerio de salud podrá otorgar una que comprenda todas las requeridas.

DECRETO 4741 DE 2005

En el marco de la gestión integral, el presente decreto tiene por objeto prevenir la generación de residuos o desechos peligrosos, así como regular el manejo de los residuos o desechos generados, con el fin de proteger la salud humana y el ambiente. Las disposiciones del presente decreto se aplican en el territorio nacional a las personas que generen, gestionen o manejen residuos o desechos peligrosos.

DECRETO 1575 DE 2007

El objeto del presente decreto es establecer 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.

DECRETO 2981 DE 2013

El presente decreto aplica al servicio público de aseo de que trata la Ley 142 de 1994, a las personas prestadoras de residuos aprovechables y no aprovechables, a los usuarios, a la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, a la Comisión de Regulación de Agua Potable y Saneamiento Básico, a las entidades territoriales y demás entidades con funciones sobre este servicio.

Este decreto no aplica a la actividad disposición final, la cual seguirá rigiéndose por lo dispuesto en el Decreto 838 de 2005 o la norma que lo modifique adicione o sustituya.

Tampoco aplica a la gestión de residuos peligrosos, la cual se rige por lo dispuesto en las normas ambientales.

RESOLUCIÓN 2115 DE 2007

Los ministerios de protección social y medio ambiente y desarrollo sostenible, señalan las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

RESOLUCIÓN NO. 2184 DE 2019

Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones.

RESOLUCIÓN 1344 DEL AÑO 2020

Por la cual se adiciona un parágrafo al artículo 4 de la Resolución 2184 de 2019 y se dictan otras disposiciones.

MARCO TEORICO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Se desarrolla con la finalidad de controlar, prevenir y eliminar posibles contaminantes como microorganismos, sustancias químicas o agentes físicos, presentes en el personal, las instalaciones, equipos y utensilios que intervienen en el proceso de nuestra actividad comercial.

De acuerdo con la normativa, este un mecanismo básico requerido para disminuir los riesgos de contaminación y se establece que contara como mínimo con: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, y programa de control de plagas.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

RESIDUOS SÓLIDOS

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 e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

1. ASIGNACION DE RESPONSABILIDADES

Tabla 1. Asignación de responsabilidades.

Nombre	Cargo	Responsabilidades
Yair Alexander Meneses Delgado	Representante legal	Aprobar los procedimientos y gestionar el presupuesto
Yair Alexander Meneses Delgado	Administrador	Asignar responsabilidades
Personal de turno	Manipuladores de alimentos, personal de aseo y limpieza	Ejecutar los procedimientos

Tal y como establece la tabla 1, se asignan las responsabilidades de cada funcionario o contratista, con el objetivo de garantizar el buen servicio. Responsabilidades asignadas directamente por el administrador y socializadas con todo el personal operativo de la **COMERCIALIZADORA MEAL.**

En este orden de ideas este documento se socializó con todo el personal operativo, específicamente cada procedimiento, con el fin de garantizar buenas prácticas de manufactura, la calidad del servicio que ofrecemos, como también un excelente servicio para nuestros clientes.

De este modo operar de una manera integral, amigable con el medio ambiente y cumpliendo lo establecido y exigido por las autoridades sanitarias de nuestro país, por tal razón se diseñó e implementó el plan de saneamiento básico de la **COMERCIALIZADORA MEAL.**

Por ello se efectuará seguimiento a todas y cada una de las actividades propuestas en este documento. Además, se busca siempre capacitar y dotar al personal con los equipos necesarios para la realización de las mismas.

2. PROGRAMA DE FORMACIÓN

3.1 Objetivo

Se formula y ejecuta el programa de formación, con el objetivo de fomentar la cultura ambiental y sanitaria necesaria en todo el personal de la **COMERCIALIZADORA MEAL.,** cumpliendo con la normatividad vigente, para mejorar continuamente todos los procesos, evitando perjudicar la salud humana y el medio ambiente.

3.2 Coordinación del programa

El procedimiento de formación y educación está bajo la coordinación del funcionario o contratista líder de la gestión ambiental y sanitaria de la **COMERCIALIZADORA MEAL.,** donde se implementará un plan de capacitaciones, dejando constancia a través del formato de registro de capacitaciones.

3.3 Metodología

Se implementará un plan de capacitación a todo el personal, ejecutando las siguientes estrategias:

- Charlas educativas
- Taller de Plan de Saneamiento
- Socialización de procedimientos
- Circulares y avisos en carteleras y vía correo
- Concursos de tipo ambiental y sanitario, con recompensa a los ganadores
- Implementación de videos educativos en temas ambientales y sanitarios
- Capacitación a todos los niveles de la organización

3.4 Alcance

Se realizan capacitaciones a través de medios audiovisuales y de divulgación, teniendo en cuenta los niveles de la organización a educar y los temas específicos detallados en el numeral 3.5 de este procedimiento.

3.5 Temática

- Legislación ambiental y sanitaria vigente
- Riesgos ambientales y sanitarios
- Acciones de seguridad y salud en el trabajo
- Conocimiento del organigrama y responsabilidades asignadas

- Manual de Conductas Básicas de Bioseguridad, Manejo Integral, expedido por el Ministerio de Salud o guía que lo modifique o sustituya.
- Técnicas apropiadas para las labores de limpieza y desinfección
- Técnicas apropiadas para las labores de manejo de residuos
- Técnicas apropiadas para las labores de control de plagas
- Técnicas apropiadas para las labores de suministro de calidad de agua potable

Se ejecuta un plan de capacitación tal cual como lo indica los puntos 3.6.1 y 3.6.2, donde se especifica los meses en que se realizan, las temáticas que se manejan y el personal que será capacitado, con el fin de implementar adecuadamente el plan de saneamiento básico.

3.6 Seguimiento al plan de capacitación

Se llevará seguimiento al plan por medio del registro del formato de control de asistencia a capacitaciones y toma de registro fotográfico, donde se evidencia la cantidad de colaboradores que han sido educados, de este modo instruir a todo el personal y reducir al máximo los riesgos de afectar la calidad nuestro servicio.

3.6.1 Personal administrativo

Mese de capacitación Diciembre

- Legislación ambiental y sanitaria vigente
- Riesgos ambientales y sanitarios
- Acciones de seguridad y salud en el trabajo
- Conocimiento del organigrama y responsabilidades asignadas
- Manual de Conductas Básicas de Bioseguridad, Manejo Integral, expedido por el Ministerio de Salud o guía que lo modifique o sustituya.
- Técnicas apropiadas para las labores de limpieza y desinfección
- Técnicas apropiadas para las labores de manejo de residuos
- Técnicas apropiadas para las labores de control de plagas
- Técnicas apropiadas para las labores de suministro de calidad de agua potable

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.1 INTRODUCCIÓN

Con el fin de asegurar la adecuada prestación de los servicios que ofrecemos y las condiciones sanitarias de la **COMERCIALIZADORA MEAL**, se diseñó e implementó el programa de limpieza y desinfección que contribuya, conjuntamente con las buenas prácticas de la persona manipuladora y de orden, a reducir al máximo el peligro de contaminación y por lo tanto permita garantizar la buena prestación. Por ello es importante recordar que es diferente limpiar que desinfectar.

Limpiar es un proceso en el que la suciedad se disuelve o suspende, generalmente en agua ayudada de detergentes. Mientras que desinfectar consiste en destruir la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante agentes químicos.

De este modo y teniendo en cuenta que la actividad principal de la **COMERCIALIZADORA MEAL**, se presenta a través de este documento el Programa de Limpieza y Desinfección con objetivos y procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación y garantizar un excelente servicio que da cumplimiento al pliego normativo.

4.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA

4.3 ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y personal operativo que forman parte de la **COMERCIALIZADORA MEAL,** antes durante y después de la prestación del servicio.

4.4 GLOSARIO O DEFINICIONES

Limpieza. Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el Lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta.

Enjuague. Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

Detergente. Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una Operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Desinfección. Es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz Ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

Esterilización. Destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

Desinfectante. Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

Los compuestos químicos modifican la naturaleza del agua, para realizar una buena limpieza, un buen producto debe cumplir las siguientes cualidades:

- Poder trabajar a muy bajas concentraciones.
- Tener gran afinidad con las grasas y suciedades que recubran las superficies a limpiar.
- Ser fuertemente hidrofílicos para mantener en suspensión en el agua las suciedades removidas.
- Tener buena solubilidad en el agua.
- Tener buen poder humectante, dispersante y emulsionante.
- Ser lo menos corrosivo posible.
- Ser económico.
- Ser estable durante el almacenamiento.
- No formar grumos.
- Ser medible fácilmente.

4.5 MARCO TEORICO

4.5.1 CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

Para seleccionar los productos se tuvo en cuenta las siguientes condiciones:

- La superficie a limpiar y desinfectar y la naturaleza de la suciedad.
- El procedimiento adecuado previo y posterior al lavado.
- El restregado adecuado para eliminar toda la suciedad.
- Temperatura correcta del proceso.

4.5.2 CRITERIOS ELECCIÓN DE DESINFECTANTE

La **COMERCIALIZADORA MEAL,** tuvo presente los siguientes criterios para elegir los productos desinfectantes adecuados, según las características de nuestro establecimiento, con el fin de garantizar áreas totalmente limpias y aseadas a nuestros clientes. Además, reducir al mínimo los riesgos de afectar la calidad del servicio.

4.5.2.1 Reivindicaciones de eficacia

Es fundamental conocer cuáles son los principales microorganismos causantes de infecciones y brotes en nuestro entorno. Sería interesante que la eficacia de nuestro desinfectante esté ensayada directamente para tales microorganismos concretos, o para los más próximos posibles, pero ello no siempre será viable ya que las posibilidades son excesivas.

4.5.2.2 Tiempos de acción y tiempos de contacto húmedo

Así pues, un tiempo de acción de 10 minutos es inútil en la mayoría de situaciones, en las que el desinfectante se seca sobre la superficie en menos de dos minutos. Es obvia la importancia que tiene ese tiempo de acción, específico para cada tipo de microorganismo, esté claramente expresado en su etiquetado y Fichas Técnicas, y que los usuarios lo respeten escrupulosamente.

El tiempo de "contacto húmedo" del desinfectante – que debe ser siempre mayor que el tiempo de acción – es una variable muy importante que depende a su vez de otras variables como:

- La amplitud de la superficie tratada.
- La formulación del producto (en las soluciones acuosas, la inclusión de surfactantes alarga el tiempo de secado, mientras que la de alcoholes lo acorta).
- La cantidad de producto aplicado (que afecta proporcionalmente al tiempo de secado y a la cantidad total de ingredientes activos aplicados sobre la superficie).
- Algunos métodos de desinfección reivindican un efecto remanente sobre las superficies, pero de existir éste, no es fácilmente evaluable ni demostrable y, en todo caso, puede tener limitaciones de costo y perdurabilidad real.

4.5.2.3 Seguridad

Más allá de la actividad antimicrobiana y el tiempo de contacto del desinfectante, se tuvo en cuenta esencialmente la seguridad. La cual dependerá de:

- No Tóxicos: Debe escogerse el producto con la menor toxicidad posible para los usuarios y funcionarios. Para ello es imprescindible leer con atención los datos recogidos en la Ficha de Seguridad (tanto para la forma concentrada como para la solución diluida).
- No Inflamables: También en la Ficha de Seguridad se puede consultar la clasificación de inflamabilidad del producto y se recomienda decantarse por la más baja.
- EPIs (Equipos de Protección Individual): La etiqueta del desinfectante debe informar sobre los EPIs requeridos para su uso, siendo mejor el que precise menos EPI (aunque siempre es recomendable el uso de guantes para evitar sobreexposiciones).
- Compatibilidad: Deben escogerse aquellos productos que demuestren la máxima compatibilidad química con la mayoría de materiales presentes en el entorno hospitalario.

4.5.2.4 Facilidad de uso

Cuanto más simple y agradable es el uso de un desinfectante, mayor es la probabilidad de que se aplique correcta y rigurosamente sobre todas las superficies de contacto.

Algunos factores a tener en cuenta:

- Olor del producto.
- Estabilidad (en forma concentrada y/o dilución de trabajo).
- Solubilidad.
- Simplicidad de uso.
- Buenas propiedades limpiadoras (lo que evita recurrir a productos adicionales)
- Limpieza y desinfección: La limpieza previa a la desinfección es imprescindible, ya que la presencia de materia orgánica inhibe químicamente la plena eficacia del desinfectante. Separar ambos procedimientos es engorroso y poco práctico. Por tanto, es muy deseable que la formulación desinfectante incorpore tensoactivos (surfactantes) que permitan aunar limpieza y desinfección en un solo paso (siempre que el grado de suciedad no sea excesivo).
- Instrucciones de uso: Por último, quizás el factor más relevante en la facilidad de uso de un producto desinfectante recaiga en su documentación: etiqueta, Ficha Técnica y Ficha de Seguridad deben recoger toda la información de interés comentada hasta ahora, de forma simple y bien estructurada.

4.5.3 CRITERIOS ELECCION DE DETERGENTE Y DESENGRASANTE

La **COMERCIALIZADORA MEAL,** tuvo presente los siguientes criterios para elegir el desengrasante y detergente adecuado, según las características de nuestro establecimiento, con el fin de garantizar áreas totalmente limpias y aseadas a nuestros clientes.

Por tal razón el detergente perfecto debe tener las siguientes propiedades: Inodoro, biodegradable, económico, soluble en agua no corrosivo, estable durante el almacenamiento, fácil de dosificar. Un detergente debe poseer por lo menos las siguientes características:

- Que sea inodoro y estable
- Que sea el adecuado para el tipo de suciedad que se quiera retirar o que disponga de amplio espectro microbiológico.
- El costo y la relación del costo del producto.
- Poder químico para remover suciedad
- No atacar las superficies, no ser corrosivo
- Facilidad para enjuagar
- No ser toxico
- Ser económico
- Fácil de medir o dosificar
- Estable durante el almacenamiento
- Ser biodegradables

4.5.3.1 Otros componentes para la limpieza

Soda caustica: Utilizada para eliminar la suciedad y para saponificar la grasa; también como germicida en el lavado mecánico de recipientes de vidrio y plástico no es recomendable su uso en utensilios y equipos por su intensa acción corrosiva. A demás es considerada peligrosa para el personal encargado de la limpieza.

Ácido Nítrico: Utilizada para la eliminación de la materia proteica (Sangre que se adhiere a las superficies mecánicas que se encuentran en contacto directo con la materia prima su manejo es de sumo cuidado, puesto que es una sustancia corrosiva y al entrar en contacto con la piel puede causar daños irreparables.

Agua Potable: Se dispone de un suministro de agua potable, libre de elementos contaminantes sólidos, químicos y microbiológicos suministrados por la empresa de acueductos de la ciudad por lo cual es apta para el consumo humano.

Agua Tratada: Es el agua que resulta del tratamiento químico y físico de la misma, la cual sirve como vector de arrastre de suciedades y como humidificadora de los materiales adheridos a las superficies que no entren en contacto con el producto.

4.6 DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DEL DESINFECTANTE

Tabla No. 2. Desinfectante con hipoclorito de sodio comercial (5%)

Elementos a Desinfectar	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante	Tiempo de acción
Utensilios y Equipos	1 litro	2ml – 4ml	2 – 3 min
Superficies	1 litro	4ml	2 – 3 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4ml – 6ml	4 – 5 min
Baños	1 litro	7ml – 8ml	4 – 5 min
Dotación	1 litro	4ml	4 – 5 min
Punto ecológico	1 litro	7ml – 8ml	4 – 5 min
Bodega	1 litro	7ml – 8ml	4 – 5 min
Áreas comunes	1 litro	6ml	3 – 4 min

El desinfectante elegido por la **COMERCIALIZADORA MEAL,** es el hipoclorito de sodio al 5%, por tal razón se diseñó la dosificación del mismo para la ejecución de limpieza y desinfección adecuada en cada una de las áreas de nuestro establecimiento. Además de prevenir eventos perjudiciales para el personal que manejara este tipo de químico, tal y como establece la tabla 2.

En este orden de ideas en el cuadro 1, se relacionó los productos utilizados para la limpieza y desinfección de las instalaciones de nuestra empresa, compuestas por el área de comercialización, exhibición y el área de atención al cliente.

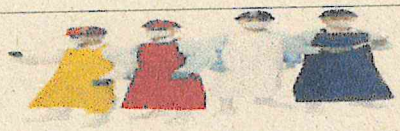
Cuadro 1. Productos de limpieza y desinfección

Producto	Medidas de uso
HIPOCLORITO	• Prepare la solución según la tabla 2. • Cepille con esta solución el área que desea desinfectar • Deje actuar según indique las fichas de procedimientos • No mezcle con ningún acido • Almacenar en un lugar fresco alejado del sol y de alimentos • Usar únicamente en superficies lavables • Manténgase fuera del alcance de niños y mascotas • Utilice elementos de protección personal • En caso de caída en los ojos aplicar abundante agua y buscar ayuda médica inmediatamente • En caso de ingerir accidentalmente tomar abundante agua y buscar ayuda médica inmediatamente
DETERGENTE Y DESENGRASANTE	• Disuelva un cuarto de tasa en un litro de agua y diluya completamente • Cepille con esta solución el área que desea limpiar • Deje actuar según indique las fichas de procedimientos • No mezcle con ningún acido • Almacenar en un lugar fresco alejado del sol y de alimentos • Usar únicamente en superficies lavables • Manténgase fuera del alcance de niños y mascotas • Utilice elementos de protección personal • En caso de caída en los ojos aplicar abundante agua y buscar ayuda médica inmediatamente • En caso de ingerir accidentalmente tomar abundante agua y buscar ayuda médica inmediatamente
LAVA MANOS	• Para lavado de manos siga el procedimiento 01 • No mezcle con ningún acido • Almacenar en un lugar fresco alejado del sol y de alimentos • Usar únicamente en superficies lavables • Manténgase fuera del alcance de niños y mascotas • Utilice elementos de protección personal • En caso de caída en los ojos aplicar abundante agua y buscar ayuda médica inmediatamente • En caso de ingerir accidentalmente tomar abundante agua y buscar ayuda médica inmediatamente

4.7 ELEMENTOS DE PROTECCION INDIVIDUAL (EPI)

La prevención de accidentes laborales es primordial para la **COMERCIALIZADORA MEAL**, por tal razón se proporciona a los funcionarios de nuestra empresa los elementos calificados y adecuados para ejecutar con el menor riesgo posible las labores de limpieza y desinfección. De este modo el cuadro 2, indica los elementos de protección individual que se utilizan para cada procedimiento.

Cuadro 2. Elementos de protección individual

EPI	Objetivo
	Cuando se exponga a humedad o a bacterias
	Protegen los ojos contra corrosivos, ácidos, aceites y solventes
	Obstruir el paso de material particulado y bacterias
	Protegen las manos contra corrosivos, ácidos, aceites y solventes
	Cuando trabaja con químicos
	Protegen el cuerpo contra corrosivos, ácidos, aceites y solventes

4.8 PROCEDIMIENTOS

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ficha 1. Limpieza y desinfección de manos

Procedimiento 01: Limpieza y desinfección de manos		
Operación	Frecuencia	Implementos
Lavado de manos	• Cada vez que se vean visiblemente sucias. • Cada vez que se ingresa al baño. • Cada vez que va a iniciar o finaliza una labor. • Cada vez que está en contacto con elementos posiblemente contaminados.	Abundante agua y jabón y secado con toalla
Procedimiento	1. Mójese las manos con agua. 2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las manos. 3: Frótese las palmas de las manos entre sí. 4. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa. 5. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados. 6. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos. 7. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa. 8. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa. 9. Enjuáguese las manos con agua. 10. Séquese las manos con una toalla de un solo uso. 11. Utilice la toalla para cerrar el grifo.	
Responsable y cargo		
Quien supervisa		
Observaciones		

Ficha 2. Limpieza y desinfección de equipos y utensilios

Procedimiento 02: Limpieza y desinfección de equipos y utensilios			
Utensilios y Equipos	Elementos De Aseo - Recipientes - Ventiladores - Puntos de pago		
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diario especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día	Agua Detergente liquido o polvo Ficha técnica del producto	• Aplicar abundante gua en el equipo o utensilio • Usar la solución detergente y restregar fuertemente • Dejar actuar por unos minutos • Aplicar abundante agua hasta sacar la solución • Dejar secar totalmente
Desinfección	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica del producto	• Dotarse de los elementos de protección • Preparar el desinfectante según la tabla 2, dosificación del hipoclorito • Después aplicar con aspersor y restregar fuertemente • luego sacar totalmente con abundante agua y dejar secar totalmente
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 3. Limpieza y desinfección de superficies de contacto

Procedimiento 03: Limpieza y desinfección de superficies de contacto			
Góndolas, Mesones y Muebles Exhibidores			
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diario especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día	Agua Detergente liquido o polvo Ficha técnica del producto	• Aplicar abundante agua • Usar la solución detergente y restregar fuertemente • Dejar actuar por unos minutos • Aplicar abundante agua hasta sacar la solución • Dejar secar totalmente
Desinfección	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica del producto	• Dotarse de los elementos de protección • Preparar el desinfectante según la tabla 2, dosificación del hipoclorito • Después aplicar con aspersor y restregar fuertemente • luego sacar totalmente con abundante agua y dejar secar totalmente
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 4. Limpieza y desinfección de pisos, paredes y techos

Procedimiento 04: Limpieza y desinfección de pisos, paredes y techos			
	Paredes	Pisos	Techos
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diario especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día	Agua Detergente liquido o polvo Ficha técnica del producto	• Aplicar abundante agua e • Usar la solución detergente y restregar fuertemente • Dejar actuar por unos minutos • Aplicar abundante agua hasta sacar la solución • Dejar secar totalmente
Desinfección	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica del producto	• Dotarse de los elementos de protección • Preparar el desinfectante según la tabla 2, dosificación del hipoclorito • Después aplicar con aspersor y restregar fuertemente • luego sacar totalmente con abundante agua y dejar secar totalmente
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 5. Limpieza y desinfección de baños

Procedimiento 05: Limpieza y desinfección de baños			
Baño			
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diario especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día	Agua Detergente liquido o polvo Ficha técnica del producto	• Aplicar abundante agua • Usar la solución detergente y restregar fuertemente • Dejar actuar por unos minutos • Aplicar abundante agua hasta sacar la solución • Dejar secar totalmente
Desinfección	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica del producto	• Dotarse de los elementos de protección • Preparar el desinfectante según la tabla 2, dosificación del hipoclorito • Después aplicar con aspersor y restregar fuertemente • luego sacar totalmente con abundante agua y dejar secar totalmente
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 6. Limpieza y desinfección de dotación

Procedimiento 06: Limpieza y desinfección de dotación			
Dotación			
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diariamente al finalizar la jornada	Agua Detergente liquido o polvo Ficha técnica del producto	Aplicar agua y jabón, restregando fuertemente, dejar que el jabón actué por 5 min, posteriormente aplicar abundante agua hasta sacra completamente el jabón, escurrir y dejar secar
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 7. Limpieza y desinfección de punto ecológico

Procedimiento 07: Limpieza y desinfección de Punto ecológico			
Punto ecológico			
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diario especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día	Agua Detergente liquido o polvo Ficha técnica del producto	• Aplicar abundante agua • Usar la solución detergente y restregar fuertemente • Dejar actuar por unos minutos • Aplicar abundante agua hasta sacar la solución • Dejar secar totalmente
Desinfección	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica del producto	• Dotarse de los elementos de protección • Preparar el desinfectante según la tabla 2, dosificación del hipoclorito • Después aplicar con aspersor y restregar fuertemente • luego sacar totalmente con abundante agua y dejar secar totalmente
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 8. Limpieza y desinfección de la bodega

Procedimiento 08: Limpieza y desinfección de bodega			
Bodega			
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diario especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día	Agua Detergente liquido o polvo Ficha técnica del producto	• Aplicar abundante agua • Usar la solución detergente y restregar fuertemente • Dejar actuar por unos minutos • Aplicar abundante agua hasta sacar la solución • Dejar secar totalmente
Desinfección	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica del producto	• Dotarse de los elementos de protección • Preparar el desinfectante según la tabla 2, dosificación del hipoclorito • Después aplicar con aspersor y restregar fuertemente • luego sacar totalmente con abundante agua y dejar secar totalmente
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 9. Limpieza y desinfección de áreas comunes

Procedimiento 09: Limpieza y desinfección de áreas comunes			
Áreas comunes	Atención al cliente		Anden
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Limpieza	Diario especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día	Agua Desengrasante liquido o polvo Ficha técnica del producto	• Aplicar abundante gua en el equipo o utensilio • Usar la solución desengrasante y restregar fuertemente • Dejar actuar por unos minutos • Aplicar abundante agua hasta sacar la solución • Dejar secar totalmente
Desinfección	Diario al finalizar la jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica del producto	• Dotarse de los elementos de protección • Preparar el desinfectante según la tabla 2, dosificación del hipoclorito • Después aplicar con aspersor y restregar fuertemente • luego sacar totalmente con abundante agua y dejar secar totalmente
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 10. Formato de verificación de limpieza y desinfección

FICHA 10. VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					VERSION 01		
Punto de venta:					Mes:		
Áreas, equipo y utensilio	Fecha	H.I	H.F	NOMBRE	FIRMA	Dosificación	OBSERVACIONES
Responsable:					Supervisa:		

5 PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.1 INTRODUCCIÓN

Este programa establece una serie de procedimientos encaminados a la gestión integral de los residuos, debido al compromiso ambiental y sanitario de la **COMERCIALIZADORA MEAL,** proporcionando a nuestros clientes la garantía y la confianza de adquirir productos de alta calidad. Además de visitar un lugar limpio, agradable y saludable.

5.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA

5.2.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes del proceso productivo.

5.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirándolos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente y en especial con los Decreto 838 de 2005 y el Decreto 2981 de 2013, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el restaurante.

5.3 ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, comercialización de alimentos y servicios de atención, el cual debe ser aplicado por personal del establecimiento.

5.4 DEFINICIONES

Desecho. Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras. El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Residuo sólido. Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.

Residuo sólido comercial. Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario. El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento. El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

5.5 SEGREGACION EN LA FUENTE

La segregación en la fuente específica la generación de residuos por áreas, código de colores, inventario, características y estado de los recipientes. Es la base fundamental de la adecuada gestión de residuos y consiste en la clasificación y disposición de los residuos en las canecas y contenedores adecuados, de acuerdo con el código de color adoptado por la legislación vigente.

5.5.1 Código de colores.

La separación en la fuente, es una de las formas más eficaces de lograr la recuperación y reutilización de los materiales en las mejores condiciones posibles, dado que cuando se mezclan los residuos se pueden convertir residuos no peligrosos en peligrosos, lo que implicaría no poder ingresarlos a nuevos procesos productivos tanto internos como externos. La separación también facilita los cuidados a tener con los residuos de carácter peligroso por parte de los actores (generador, personal encargado de su almacenamiento, gestores en el transporte y tratamiento, etc.).

La imagen 1, señala el código de colores que se debe utilizar, según la legislación ambiental vigente (Resolución 2184 del 2019 y Resolución 1344 del año 2020.), para la prevención y minimización tanto de residuos no peligrosos como peligrosos. De esta manera optimizar los procesos de la **COMERCIALIZADORA MEAL.**

Imagen 1. Código de colores



5.6 RUTA INTERNA DE RECOLECCION DE RESIDUOS DE LA COMERCIALIZADORA MEAL.

Ficha 11. Recolección de residuos

Procedimiento No.	011	Actividad	Recolección de residuos
Responsable nombre y cargo	----------		
Puntos ecológicos y zonas de recolección	Área de operación		
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Recolección de residuos orgánicos y aprovechables (residuos de cáscaras, residuos de comida y agrícolas)	Diario Al inicio y al final de la Jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas Carro recolector	Depositar los residuos orgánicos en los recipientes separados de color **verde**. Recolección por el personal responsable de turno
Recolección de residuos inorgánicos aprovechables (Empaques de Plástico, cartón, vidrio, papel, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel).	Diario Al inicio y al final de la Jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas Carro recolector	Depositar los residuos inorgánicos en los recipientes separados de color blanco. Recolección por el personal responsable de turno
Residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados)	Diario Al inicio y al final de la Jornada	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas Carro recolector	Depositar los residuos No Aprovechables en los recipientes separados de color **negro.** Recolección por el personal responsable de turno
Observaciones			
Quien supervisa			

DISPOSICION FINAL

La disposición final de residuos, se ejecuta a través de la empresa de servicios públicos del municipio, la cual recolecta diariamente los residuos para su disposición final en el relleno sanitario al cual pertenezca.

5.8 FORMATOS VERIFICACION DE PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Ficha 12. Recolección de residuos

FICHA 12. VERIFICACION DE RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS															VERSION 01													
MES	S EM ANA No. 1							S EMANA No. 2							S EMANA No. 3							S EMANA No. 4						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Baños																												
Área de exhibición																												
Áreas comunes																												
Bodega																												
Obs.																												
ENCARGADO:															SUPERVISA:													

6 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

6.1 INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crean hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

6.2 OBJETIVOS DEL PROGRAMA

6.2.1 OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control en la **COMERCIALIZADORA MEAL.,** que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estos (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

6.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de la **COMERCIALIZADORA MEAL.**
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

6.3 ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas de la **COMERCIALIZADORA MEAL.,** para mantener bajo control los vectores de contaminación; configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones; de artrópodos y roedores.

6.4 DEFINICIONES

Desratización. Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Fumigación. Método de control químico de plagas.

Infección: Es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

Infestación. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga. Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Roedor. Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

Zoonosis: Enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

6.5 PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Ficha 13. Control preventivo de plagas

Procedimiento 13: Control preventivo de plagas			
Control preventivo	Baños - Áreas comunes - Bodega		
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Control de rejillas, sifones, rendijas, anjeos, techos falsos	Cada mes	Formato de verificación acción preventiva para el control de plagas	Diligenciar la lista de chequeo, con el fin de verificar el estado de rejillas, sifones, rendijas, anjeos, techos falsos
Control de aberturas	Cada mes	Formato de verificación acción preventiva para el control de plagas	Diligenciar la lista de chequeo, con el fin de verificar el estado puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, entre otros
Control de buenas prácticas de almacenamiento	Cada mes	Formato de verificación acción preventiva para el control de plagas	Se verifica si existe un espacio de 45 cm de ancho, entre paredes y filas de productos, es conveniente pintar una banda de color blanco en el piso de 45 cm de ancho, como mínimo, pegada a la base de la pared a todo el alrededor del área interna del edificio
Control de recipientes de residuos	Cada mes	Formato de verificación acción preventiva para el control de plagas	Se verifica el estado de los recipientes, si cuentan con tapa y respectiva bolsa, además si el cuarto de almacenamiento es en piso de concreto, cuenta con estibas y drenaje
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 14. Control químico de plagas

Procedimiento 14: Control químico de plagas			
Control químico	Baños - Áreas comunes - Bodega		
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Desinsectación y desratización	Semestral.	Empresa aplicadora de plaguicidas y rodenticidas quien debe estar certificada y calificada para realizar la actividad por la secretaria de Salud de Cundinamarca	Cada empresa debe garantizar la efectividad de la actividad, suministrar ficha técnica de los insumos o productos y determinar las medidas preventivas en la aplicación ***
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

*** Se colocarán trampas con cebo en la parte externa del establecimiento, las mismas deberán ser seguras y bien cerradas. También se colocarán por el lado de afuera de las paredes. Pueden colocarse trampas mecánicas para roedores a cada lado de las puertas de entrada y en la parte interior. También se podrán colocar en todas las zonas de almacenamiento, Cualquier insecto que permanezca después de la limpieza debe ser muerto por fumigación o algún tratamiento de insecticidas.

*** Todos los pesticidas y rodenticidas son considerados venenos, por lo tanto, en caso que se deban mantener en el establecimiento, deben guardarse en lugares cerrados, totalmente separados del área de proceso, bien identificados, para evitar un error en su uso. Todo el equipo que se use para la aplicación de estos venenos debe ser retirado completamente una vez usado.

*** Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar la comercialización de alimentos. Para el control de moscas pueden colocarse cintas adhesivas o trampas de feromonas en el interior del establecimiento, las mismas deberán ser remplazadas con frecuencia.

6.6 FORMATOS VERIFICACION DE PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE CONTROL DE PLAGAS

Fichas 15. Registro, verificación, acción preventiva del programa de control de plagas

Ficha 15. Formato de verificación acción preventiva para el control de plagas					VERSION 01							
Fecha	MES											
AREAS	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Anden												
Área de exhibición												
Área de atención al público												
Baños												
Punto ecológico												
Bodega												
Marco puertas y ventanas												
Desagües												
Sifones y rejillas												
Tejado / Cielo raso												

Plaga o evidencia encontrada y lugar			
Plaga	Artrópodo	Roedor	Otro
Acción correctiva			
Observaciones			
Responsable		Quien supervisa	

N: No cumple S: Si cumple

7 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.1 INTRODUCCIÓN

Todo establecimiento destinado a la comercialización de alimentos debe implementar y desarrollar un programa de abastecimiento de agua con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para garantizar que el agua que se utilice sea de calidad potable, disponer de agua a la temperatura y presiones requeridas para efectuar limpieza, desinfección y almacenar higiénicamente el agua en cantidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de comercialización.

7.2 OBJETIVO

Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas a la preparación de alimentos.

7.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar agua potable para los usuarios y funcionarios de la **COMERCIALIZADORA MEAL.**
- Evitar la contaminación física, química y microbiológica de los alimentos
- Garantizar la calidad del agua almacenada en los tanques de reserva

7.4 ALCANCE

Las actividades tendientes a garantizar el abastecimiento de agua para uso industrial, específicamente las actividades de limpieza, desinfección, procesamiento de alimentos y servicios generales

7.5 DEFINICIONES

FUENTES DE AGUA

La fuente de agua que se emplea es del acueducto municipal de Girardot para los usos considerados; tenga en cuenta que el agua utilizada para las labores de limpieza, desinfección, procesamiento de alimentos que este en contacto directo con el alimento debe ser potable.

CARACTERIZACION MICROBIOLOGICA Y FISICOQUIMICA

Efectúe análisis microbiológico y fisicoquímico de las aguas empleadas en su establecimiento, tenga en cuenta que los parámetros de calidad del agua se encuentran en la resolución 2115 de 2007, específicamente los parámetros microbiológicos en los artículos de 10 al 12 y los fisicoquímicos en los artículos del 2 al 9, registre la información en el Anexo 1,2, 3,4 y 5.

TRATAMIENTOS DE POTABILIZACION

Implemente una metodología para potabilizar el agua y hacer uso de la misma, tenga en cuenta que, si la fuente de agua es el acueducto, entonces debe garantizar que el agua en su establecimiento cumpla con los requisitos establecidos en la resolución 2115 de 2007.

SUSTANCIAS EMPLEADAS

Indique las sustancias empleadas para la potabilización del agua con sus respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad, registrar la información.

USOS DEL AGUA

Indique el uso del agua en cada uno de los procesos desarrollados en su establecimiento. Establezca un control diario del cloro residual y lleve los respectivos registros.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO

Debe garantizar almacenamiento de agua para suministrar y procesar alimentos en el establecimiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción, de igual forma la presión debe ser la adecuada para todas las operaciones efectuadas en planta por eso se instalará un tanque de reserva de agua con mayor capacidad.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Tiene un tanque de suministro, y se realiza el mantenimiento de los equipos que la conforman según corresponda.

VIGILANCIA

Realice las inspecciones para vigilar las actividades programadas según los procedimientos establecidos en el programa de abastecimiento de agua.

VERIFICACION

Diseñe listas de verificación para evidenciar el cumplimiento de lo establecido en el programa de abastecimiento de agua.

La calidad del agua potable tiene unos estándares característicos regidos por el la Resolución 2115 de 2007, entre los cuales se destacan los siguientes parámetros:

PARAMETRO	AGUA POTABLE	UNIDADES
PH	6.5 – 9.0	UND. pH
CONDUCTIVIDAD	<1000	µmhos/cm
DUREZA	< 300	mg/L CaCO3
COLOR	< 15	mg Pt-Co
HIERRO	< 0.3	mg/L
TURBIDEZ	< 2	NTU
CLORUROS	< 250	mg/L
CLORO RESIDUAL LIBRE	0.3 – 2.0	mg/L
SULFATOS	< 250	mg/L
COLIFORMES TOTALES	< de 1 microorganismo en 100 cm3	

Para determinar la calidad del agua abastecida en la **COMERCIALIZADORA MEAL,** se han de hacer los análisis pertinentes, de forma periódica para conocer las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas del agua suministrada, y así mismo realizar la corrección en el proceso de tratamiento.

Ficha 16. Control de la calidad del agua potable

Procedimiento 16: control calidad de agua potable			
Lavado de tanques	Tanque de almacenamiento de agua potable		
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
Lavado de tanques	Semestral	Empresa certificada por la Secretaria de Salud de Cundinamarca para realizar esta actividad	La empresa debe tener concepto favorable por parte de la Gobernación de Cundinamarca, bajo la Resolución 738 de 2018
Análisis del agua suministrada	Semestral	Laboratorio Certificado por el IDEAM o la ONAC	Toma de muestras, análisis y resultados por parte del laboratorio
Mantenimiento de filtros u ozonificadores de agua	Semestral	Personal calificado para realizar el mantenimiento	• Mantenimiento preventivo de los filtros de agua potable • Reparación de filtros deteriorados
Responsable y cargo			
Quien supervisa			
Observaciones			

Ficha 17. Verificación de los procedimientos de control de calidad de agua potable

Ficha 17. Formato de verificación del control de agua potable			VERSION 01		
EMPRESA:		FECHA:		PREPARADO POR:	
No.	ASPECTO		1	2	COMENTARIOS
1	El agua utilizada por el establecimiento es de calidad potable y cumple con lo establecido por la reglamentación del Ministerio de Salud		X		De tipo domestico
2	Se dispone de la temperatura adecuada y la presión suficiente en los diferentes puntos de agua		X		De tipo domestico
3	Solamente se usa agua no potable en casos de generación de vapor, red contra incendios, refrigeración indirecta y otros casos que no conlleven a la contaminación de los alimentos		X		De tipo domestico
4	Se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua suficiente para atender mínimo un día de producción		X		De tipo domestico
5	La rotación del agua del tanque es suficiente de manera que se garantice la calidad de la misma		X		De tipo domestico
6	La tubería de conducción de agua del tanque a los diferentes puntos de la planta es independiente a otras tuberías de conducción de agua no potable		X		De tipo domestico
7	El tanque es lavado mínimo cada seis meses		X		De tipo domestico
8	Existe evidencia del procedimiento anterior		X		De tipo domestico
9	El tanque está incluido en el programa de mantenimiento preventivo		X		De tipo domestico
10	Se realiza inspección de filtros u ozonificadores		X		De tipo domestico
11	Se han cambiado o reparado los filtros deteriorados o que de alguna forma pueden contaminar el agua		X		De tipo domestico
12	Hay un manual del programa que contenga objetivos, alcance, estructura organización y responsabilidades		X		De tipo domestico
15	El manual es conocido por todas las personas involucradas en la planeación, ejecución, evaluación y mejora del programa		X		De tipo domestico
16	Hay evidencia de la capacitación de todo el personal involucrado con el programa		X		De tipo domestico
1: CUMPLE; 2: NO CUMPLE					

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2025-3845848

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que PABLO FABIAN PERDOMO GARCIA, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1070598456, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA AMBIENTAL con MATRICULA PROFESIONAL 25238-280511 desde el 03 de Julio de 2014, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 1007.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los veinte (20) días del mes de Agosto del año dos mil veinticinco (2025).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

_____
Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado
El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.