PLAN DE SANEAMIENTO



PAOLA MARIA GOMEZ SANCHEZ
REPRESENTANTE LEGAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Introducción

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en la **Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S** se ha establecido un Plan de Saneamiento Básico siguiendo los parámetros establecidos en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Salud y Protección Social. Este plan comprende una lista de chequeo y a su vez el programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de Capacitación continua y permanente, programa control de vectores y programa de abastecimiento o suministro de agua, los cuales servirán como indicadores del cumplimiento de las condiciones básicas de higiene en la manipulación de alimentos a través de sus formatos de control donde se registren las actividades a realizar, Cronogramas de actividades, procedimientos y Responsable.

Para la implementación y puesta en marcha del Plan de Saneamiento y los Programas que este contiene, se deben tener en cuenta las normas de seguridad para el personal manipulador, por tal motivo es de absoluta obligatoriedad el uso permanente de los siguientes elementos de seguridad y es responsabilidad de todo el personal involucrado poner en práctica lo descrito a continuación:
El uniforme debe utilizarse diariamente y de forma correcta, esto es de carácter obligatorio y no se permite el uso de otros uniformes o ropas diferentes a las suministradas por la **Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S**

Elementos de seguridad:

• Para la cabeza: cofia o gorro, el cabello debe estar completamente recogido y dentro de este para evitar caída de cabellos a los alimentos que puedan poner en riesgo la calidad y seguridad de estos.
• Para la cara: tapabocas, este debe cubrir completamente la nariz y boca, para evitar contaminación de los alimentos por parte del personal manipulador.
• Para el cuerpo: blusa o delantal y pantalón, el cual permite identificar y verificar la limpieza que garantice procesos libres de contaminantes.
• Para los pies: zapatos cerrados y antideslizantes que eviten caídas que puedan poner en riesgo la salud del personal manipulador.

LISTA DE CHEQUEO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

LISTA DE CHEQUEO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S

DETALLE	
CUMPLE (C)	Marque con una X cuando el establecimiento Cumple la totalidad de los requisitos descritos en la lista de chequeo.
NO CUMPLE (NC)	Marque con una X cuando el establecimiento No Cumple los requisitos descritos en la lista de chequeo y explicar
NO APLICA (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y explicar

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	C	NC	NA	Observaciones
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2.6 y 2,7. Art .31 Numeral 1; 2.)*				
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*				
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*				
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)*				
1.5.	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*				

LISTA DE CHEQUEO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S

DETALLE	
CUMPLE (C)	Marque con una X cuando el establecimiento Cumple la totalidad de los requisitos descritos en la lista de chequeo.
NO CUMPLE (NC)	Marque con una X cuando el establecimiento No Cumple los requisitos descritos en la lista de chequeo y explicar
NO APLICA (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y explicar

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	C	NC	NA	Observaciones
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3 .)*				
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*				
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**C**	**NC**	**NA**	**Observaciones**
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*				
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*				
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Articulo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*				
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*				

LISTA DE CHEQUEO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S

DETALLE	
CUMPLE (C)	Marque con una X cuando el establecimiento Cumple la totalidad de los requisitos descritos en la lista de chequeo.
NO CUMPLE (NC)	Marque con una X cuando el establecimiento No Cumple los requisitos descritos en la lista de chequeo y explicar
NO APLICA (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y explicar

4	SANEAMIENTO	C	NC	NA	Observaciones
4,1	**Suministro y calidad de agua potable.** (*Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*				
4,2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)*				
4,3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*				
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*				
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*				
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*				

LISTA DE CHEQUEO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S

DETALLE	
CUMPLE (C)	Marque con una X cuando el establecimiento Cumple la totalidad de los requisitos descritos en la lista de chequeo.
NO CUMPLE (NC)	Marque con una X cuando el establecimiento No Cumple los requisitos descritos en la lista de chequeo y explicar
NO APLICA (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y explicar

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	C	NC	NA	Observaciones
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*				
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*				
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*				

OBSERVACIONES GENERALES

RESPONSALE:	PAOLA MARIA GOMEZ SANCJHEZ
FIRMA RESPONSABLE	
FECHA DE LA VERIFICACION	

PROGRAMAS

- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE

- PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

- PROGRAMA CONTROL DE VECTORES

- PROGRAMA DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

Carolina Serpa Padilla	PAOLA GOMEZ SANCHEZ
Ingeniera Agroindustrial	Gerente General
10/01/2025	13/01/2025
Elaboró	**Revisó y aprobó**

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

COMERCIALIZADORA S.A.S.
Empresarial de Córdoba
Nit. 900.969.358-5

Carolina Serpa Padilla	PAOLA GOMEZ SANCHEZ
Ingeniera Agroindustrial	Gerente General
10/01/2025	13/01/2025
Elaboró	**Revisó y aprobó**

1. GENERALIDADES

La calidad de los alimentos es el resultado del cumplimiento integral de varios requisitos, entre ellos los que más destacan son la inocuidad, el valor nutricional, y las características de conveniencia para el consumidor. El desarrollo de la tecnología debe hacer posible esta conjunción de requisitos, a través de la estandarización de procedimientos y la modernización de métodos de inspección y control de alimentos que garantizan la inocuidad.

Los procesos de limpieza y desinfección dentro de las bodegas de alimentos son, por tanto, uno de los elementos más importante para mantener buenas condiciones higiénico - sanitarias y así, poder controlar las fuentes de contaminación. Si no se realiza adecuadamente estos procedimientos, se da lugar a una posible proliferación de contaminantes dentro de las instalaciones de la bodega.

El objetivo es poner en marcha un sistema de control de los procedimientos y medidas tomadas para prevenir y controlar la inocuidad de los productos procesados al interior de la bodega de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S.

2. OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

Establecer una serie de normas y procedimientos para el Programa de Limpieza y Desinfección que permita el normal desarrollo de las actividades llevadas a cabo dentro de la Bodega, en completa asepsia para garantizar la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar la correcta higienización de las instalaciones de la bodega de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S para rechazo de riesgos de intoxicación alimentaria.
- Poner a disposición de todo el personal involucrado en los distintos procesos llevados a cabo al interior de la bodega, las normas y lineamientos enmarcados dentro de estándares operacionales sanitarios, para asegurar que sean conocidos, entendidos y cumplidos.
- Supervisar el correcto uso de las herramientas dispuestas por este programa para la limpieza y desinfección de las instalaciones.

3. ALCANCE

Este programa tiene aplicabilidad en las distintas áreas, equipos y utensilios empleados en la bodega de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S ubicada en Montería en lo relacionado a las actividades de limpieza y desinfección de todas las instalaciones.

4. RESPONSABLES

Los responsables de facilitar todos los insumos para las actividades de limpieza y desinfección es la gerencia, el jefe de bodega es el responsable de velar porque se realicen correctamente estas actividades y quienes llevarán a cabo dichas actividades es el personal operativo.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS

- Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y la Protección Social, donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.
- NTS-USNA 007 Norma Sanitaria de manipulación de alimentos.
- NTS-USNA 006 Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica.
- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS MICROBIOLOGÍA Y HCCPS.J Forysthe y P.R. Hayes 1999, pág. 361.
- Fichas Técnicas y hojas de seguridad de detergentes y desinfectantes.

6. DEFINICIONES

Buenas prácticas de manufactura (bpm): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

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

Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública.

Detergente: Sustancias capaces de ayudar a la limpieza, cuando se agregan al agua, incluyen jabones, agentes tensoactivos orgánicos, por ejemplo: detergentes sintéticos, compuestos alcalinos y, algunos casos compuestos ácidos.

Desinfectante: Agente químico utilizado en el proceso de desinfección de objetos y superficies.
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.

Contaminación: Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza, biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Inocuidad: Se refiere a la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que están destinados.

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.

Solución o dilución: Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

Contaminación cruzada: Contaminación de materia prima, producto intermedio o producto acabado, con otro material de partida o producto durante la producción.

Enjuague: Es la eliminación de detergente, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización y desinfección por medio de agua potable.

Sanitización: Disminución de microorganismos a niveles seguros, según lo indican los requisitos.

Ppm: Forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg del agente en un litro de solución.

POES (procedimientos operativos estandarizados de sanitización): Son descripciones de tareas específicas relacionadas con limpieza y sanitización que deben llevarse a cabo para cumplir un propósito en forma exitosa. Se desarrollan mediante un enfoque sistemático y análisis cuidadoso de un trabajo específico de sanitización y se plantean de tal forma que los peligros que afectan a los

alimentos se minimizan o eliminan para cumplir con un estándar de calidad deseado consistentemente.

7. METODOLOGÍA

CONDICIONES GENERALES

SUSTANCIAS QUÍMICAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las Fichas Técnicas y las Hojas de Seguridad para los detergentes y desinfectantes se encuentran almacenadas en el archivo físico. Jabón líquido neutro, hipoclorito de sodio y desinfectante amonio cuaternario de quinta generación.

Las sustancias utilizadas, su preparación y aplicación, se encuentran en la tabla de usos y Preparación de detergentes y desinfectantes.

IMPLEMENTOS

Para evitar llevar contaminación de un lugar a otro por medio de los elementos de aseo, se dispone de escobas, cepillos, traperos y paños independientes para cada área donde se realicen actividades de procesamiento y almacenamiento, los cuales deben estar debidamente identificados.

No deben utilizarse cepillos de metal, esponjas de metal, lanas de acero o cualquier otro material abrasivo que pueda representar un peligro físico para la inocuidad.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Al terminar la jornada de trabajo se deben dejar limpios y desinfectados todos los equipos y utensilios utilizados.

Aquellos equipos que están conformados por piezas, deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben ponerse directamente sobre el piso, sino sobre superficies limpias y desinfectadas. Esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso.

CONTROLES

El control de la limpieza y desinfección se realiza con base en el criterio definido en el plan de limpieza y desinfección, diligenciando el formato de Control de Limpieza y Desinfección.

VERIFICACIÓN

La persona que se designe como encargada, debe hacer la verificación del estado de la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y del personal manipulador de alimentos.

ACCIONES CORRECTIVAS

Si al hacer esta inspección se encuentran restos de suciedad, desorden, incumplimiento de las normas o cualquier otra observación, debe implementarse una corrección inmediata para solucionar la no conformidad, diligenciar formato de acciones correctivas.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN BODEGAS ALIMENTARIAS

Desde el punto de vista técnico y material, la higiene en bodega precisa de productos específicos para cada zona, sistemas de aplicación, y otras herramientas que serán función de diversos factores como el tamaño y localización de la bodega, tipo de equipamiento, etc. Conscientes de estas necesidades, la bodega de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S implementa un programa de limpieza y desinfección de todas las instalaciones respondiendo a los requerimientos de cada área debido a que como en toda bodega existen sitios en donde la suciedad es fácilmente acumulable o de difícil acceso como esquinas, rincones, paredes, etc. Desde lo anterior, es importante seleccionar los agentes de limpieza y desinfección según sea el caso como lo describe los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos en los POES (Procedimientos estandarizados de sanitización); los cuales son diseñados de manera que atiendan las necesidades de cada proceso.

PRINCIPIOS DE POES

Se adjuntan a continuación los 8 principios del POES previo a su desglose respectivo en los estándares de desempeño de acuerdo con los estándares de la FDA y políticas de la bodega.

- **Seguridad del agua:** El agua empleada para el procesamiento, contacto con utensilios o superficies y elaboración de hielo deberá proceder de una fuente limpia. Es de gran riesgo microbiológico la contaminación por agua, además puede minimizar o alterar los efectos de la higienización. El riesgo de contaminación física y más aún química es evidente también. Se requieren de procedimientos y registros que comprueben lo que ocurre con el agua y de dónde ésta viene.
- **Limpieza de las superficies de contacto con el alimento:** Los principales riesgos son el de contaminar los alimentos físicamente por corrosión de las superficies, químico por mal uso de concentraciones, y biológica por formación de nichos y/o biofilms microbianos. Así mismo debe tener una duración y periodicidad adecuadas. Se contarán con registros escritos de lo que se realice.
- **Prevención de la contaminación cruzada**: El principal objetivo que cita la FDA respecto a este punto es el uso apropiado de elementos que se usan en el proceso y son relativamente ajenos al personal.

Entre algunos ejemplos tenemos los guantes, botas, utensilios. Su uso, manejo, almacén y mantención también se estipulan.

- **Higiene de los empleados:** Incluye principalmente las buenas normas de higiene que los empleados puedan tener; lavado de manos, uso y conformidad con sanitarios y salas de comedor. En cada ítem existe además documentación de cuál es la manera más oportuna y adecuada de hacerla. Así mismo se cuenta con registros y documentación correspondiente.
- **Contaminación:** Es proteger a los alimentos y evitar cualquier riesgo de contaminación. Se hace referencia a riesgos físicos, químicos y biológicos, pero en mayor medida, a aquellos que son más evidentes. Éstos son, químicos como lubricantes, reactivos, ingredientes, etc., y físicos como metales y objetos gruesos en malas condiciones de almacén o manipulación.
- **Agentes tóxicos:** Se basa en tomar precauciones en el manejo de concentraciones de químicos nocivos de toxicidad alimentaria y que pueden encontrarse también en superficies de contacto con el alimento. Es distinto del SSOP2 en el cual se enfatiza mayormente al procedimiento y no a la toxicología con sus índices.
- **Salud de los empleados:** Trata de prevenir el riesgo de contaminación microbiana por el personal, tanto al producto como a las superficies en contacto con éste. Cada empresa tendrá sus políticas y documentación médica, pero se aislará del proceso a cualquier persona con lesiones o heridas abiertas o que se sospeche de mal estado de salud con posibilidad de contaminación.
- **Control de plagas y roedores:** Se debe excluir de la bodega plagas como roedores, insectos y pájaros. Cualquiera constituye un alto riesgo de pérdida de inocuidad. Hay un sistema de control y erradicación de cada uno, sin embargo, deben ser estos permanentes y adecuados a la bodega para evitar la proliferación o ingreso de plagas y vectores.

8. PROCEDIMIENTOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA COMERCIALIZADORA EMPRESARIAL DE CÓRDOBA S.A.S

Como parte fundamental de la implementación de las BPM se procede a estipular el programa de limpieza y desinfección para la bodega de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S, que permita garantizar la inocuidad y correcta limpieza de los diferentes elementos y áreas que interfieren de manera directa en los procesos llevados a cabo en esta.

Se listan a continuación los diferentes agentes químicos empleados en la limpieza y desinfección de la bodega:

DETERGENTE

Nombre comercial	DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO BIODEGRADABLE – PURE DEGRAS
Tipo de Producto	Detergente Liquido de agentes tensoactivos y desengrasantes
Propiedades Físicas	Aspecto: Liquido Viscoso Olor: Incoloro, color: ámbar HP 7
Propiedades Químicas	Princípio activo ácido sulfônico 19% min. Soda cáustica 15%
Uso	Usado para la limpieza y aseo general Posee alto nivel de divergencia
Condiciones de Almacenamiento	Se debe almacenar en lugares secos y frescos donde no entre luz solar directa, se debe procurar mantener el producto por debajo de los 30 grados centígrados.
Estado	Liquido Viscoso
Primeros Auxilios	**OJOS:** Puede causar leve irritación de la conjuntiva. Como medida de Primeros Auxilios, lavar con abundante agua durante 15 minutos, de vez en cuando abriendo los parpados para la fácil eliminación del producto, consultar al médico si la irritación persiste. **PIEL:** El producto no presenta ningún problema al contacto con la piel. **INHALACIÓN:** El producto no presenta ningún riesgo para la salud si es inhalado. **INGESTIÓN:** Moderadamente tóxico, puede causar ligera irritación al sistema digestivo, nausea, vómito, diarrea, como medida de primeros auxilios, consultar al médico.
Protección Personal	El uso corriente no crea ningún problema de dermatitis. Se debe utilizar elementos de protección para los ojos, guantes de polietileno, botas de caucho y delantal de caucho, cuando hay una exposición prolongada.

DESINFECTANTES

Nombre comercial	**HIPOCLORITO DE SODIO** 5,25% (Límpido, Cloros, Blancox, Patojito, etc.) Complementar con las marcas usadas en cada departamento y adjuntar Ficha Técnica y Hoja de Seguridad
Tipo de Producto	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25%
Propiedades Físicas	**Color:** Amarillo claro, **Estado:** Liquido
Propiedades Químicas	Hipoclorito de Sodio 5,25%
Uso	Como Desinfectante y Germicida, Desodorización Desinfección de pisos, paredes inodoros Desinfección en fábricas de alimentos Desinfección de frutas y vegetales
Condiciones de Almacenamiento	Mantener el recipiente cerrado y en un lugar seco, ventilado y preferiblemente frío, Almacenar en un lugar libre de humedad y calor para que el producto mantenga sus propiedades, Mantener a una temperatura entre 15ºC y 25ºC, Proteger de la luz,
Primeros Auxilios	Se debe evitar el contacto directo del producto con la piel, ojos e inhalación de vapores

Nombre comercial	**DESINFECTANTE CON AMONIO CUATERNARIO**
Tipo de Producto	Desinfectante
Propiedades Físicas	Aspecto: Liquido Incoloro Olor: Característico suave
Propiedades Químicas	Amonio cuaternario de 5 generación
Uso	Agente químico usado principalmente para la desinfección en fábricas de alimentos, casinos, restaurantes, equipos procesadores de alimentos y maquinas empacadoras Presenta también alta afectividad en la eliminación de carga microbiana de frutas y verduras

Condiciones de Almacenamiento	Almacenar en recipientes herméticamente cerrados, preferiblemente en un lugar fresco y aislado de la luz directa
Primeros Auxilios	**OJOS:** Puede causar leve irritación de la conjuntiva. Como medida de Primeros Auxilios, lavar con abundante agua durante 15 minutos, de vez en cuando abriendo los parpados para la fácil eliminación del producto, consultar al médico si la irritación persiste. **PIEL:** El producto no presenta ningún problema al contacto con la piel **INHALACIÓN:** El producto no presenta ningún riesgo para la salud si es inhalado **INGESTIÓN:** Moderadamente tóxico, puede causar ligera irritación al sistema digestivo, nausea, vómito, diarrea, como medida de primeros auxilios, consultar al médico.

LAVADO Y SANITIZACION DE MESAS DE TRABAJO

Propósito: Eliminar las impurezas y reducir la contaminación y propagación de contaminantes de origen biológico, físico o químico presentes en las mesas de trabajo, a un nivel aceptable.

Alcance:

Se aplica a las mesas de trabajo presentes en todas las áreas de proceso.

Responsabilidades:

Personal del área.

Procedimiento: Diario (aseo pre-operacional)

Preparación de la sala:

- Despejar el sector a lavar de materiales que interrumpan el aseo.
- Cerciorarse que la producción esté completamente detenida y se haya cortado la alimentación eléctrica.
- Cubrir con bolsas de polietileno monitores de máquinas, equipos electrónicos y cualquier otra superficie que potencialmente se pueda dañar por efecto de la aplicación de agua.
- Manipular el detergente y el desinfectante con precaución usando delantal de plástico, guantes y gafas de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos, si es necesario.

Barrido Húmedo: Remover la mayor cantidad de materia orgánica visible y luego aplicar agua sobre las mesas para reducir la materia orgánica aún presente.

- **Limpieza:** preparar en los recipientes acondicionados la solución de detergente para ello se diluyen 20 ml de jabón neutro por cada litro de agua y aplicar homogéneamente en las mesas. Dejar que actúe por 2-3 minutos.
- **Acción manual:** restregar con esponjas abrasivas desde su extremo superior al inferior, hasta que las superficies no presenten ninguna suciedad adherida.
- **Enjuague**: aplicar agua hasta eliminar por completo la suciedad desprendida por la acción manual realizada
- **Sanitizado:** Preparar la solución de desinfectante mezclando 70 ml de hipoclorito de sodio por cada 10 litros de agua, aplicar homogéneamente en las mesas cubriendo en su totalidad y dejar actuar durante 15 minutos, finalmente enjuagar con abundante agua.
- Se aplicará un desinfectante de choque cada 3 días con una solución de ácido peracético (DOSIS 1 ml /l de agua), deja actuar por 15 minutos y enjuagar con agua potable.
- Cada dos semanas se realiza cambio de agente sanitizante de choque con amonio cuaternario de quinta generación a 200 ppm.
- **Retiro de agua:** retirar todo el exceso de agua que se encuentre sobre la mesa.
- **Finalización:** retirar ordenadamente los materiales de aseo ya usados.
- Retirar las bolsas de polietileno (protectores) de los equipos electrónicos o sensibles a la aplicación del agua.
- El sector lavado, debe quedar ordenado y listo para la verificación y autorización de los procesos.

MONITOREO Y FRECUENCIA:

- Diaria (aseo pre-operacional)
- Sábado (aseo pre-operacional con mayor profundidad)

REGISTROS

- Registro de control de limpieza y desinfección de superficies en contacto con los alimentos. Ver Anexo 1

VERIFICACIÓN:

Responsable de verificación: Supervisor realizará una verificación para comprobar la correcta limpieza y desinfección

Frecuencia de verificación: La verificación se efectuará diariamente antes del inicio de las operaciones.

UTENSILIOS PLÁSTICOS (CANASTAS, ESTIBAS, ETC)

Propósito: Limpiar y remover los residuos de organica que pueden quedar en dicho utensilio y que puedan contaminar a la producción siguiente.
Alcance: Limpieza post-operacional.
Responsabilidades: Operario.
Frecuencia: Diaria.

Procedimiento: Retirar residuos sólidos y líquidos
- Pre-enjuague con agua.
- Aplicar el detergente (DOSIS 5 ml/l de agua) y remover la suciedad con cepillos y enjuagar con abundante agua.
- Aplicar desinfectante a base de cloro (DOSIS 7ml/l de agua) por medio de aspersión, dejar actuar por 15 minutos y finalmente enjuague con abundante agua.
- Enjuague final con agua fría.
- Drenar y dejar secar.
- Verificar y registrar
- Después de una semana de uso de Hipoclorito de sodio se cambia el agente desinfectante a amonio cuaternario de quinta generación a 220 ppm.

PAREDES
Propósito: Limpieza y Desinfección de paredes.
Alcance: Limpieza Post-Operacional de Paredes.
Responsabilidades: Responsable de limpieza y desinfección de la bodega.
Frecuencia: Diario, finalizado los procesos de fabricación.

Procedimiento:
- Retirar todos lo movible de la zona a limpiar
- Limpieza de macro residuos en seco
- Colocar un aviso de “limpieza en marcha’’, para prevenir accidentes
- Aplicación de detergente en todas las zonas
- Concentración de uso: 20ml/Litro agua
- Temperatura: Agua entre 25 -30°C
- Tiempo de actuación: 15 minutos
- Fregar y asegurarse que es eliminada toda la suciedad
- Enjuagar con abundante agua
- Aplicar por aspersión solución desinfectante a base de cloro (Dosis: 17 ml/ Litro de agua) y dejar actuar por 15 minutos, refregando periódicamente con una escoba de cerdas suaves. Finalmente enjuagar con abundante agua.
- Esperar a que seque completamente
- Colocar los elementos móviles en donde se encontraban
- Asegurarse que las áreas tratadas tengan los resultados esperados.
- Registrar la actividad realizada en el Formato de limpieza y desinfección de áreas.

Control de los cambios: Valoración visual y táctil de la limpieza de paredes.

VENTANAS Y CORTINAS DE ACCESO
Propósito: Eliminación de suciedad, interrumpir el paso de vectores y animales
Alcance: Pre operacional
Responsable: Operario
Frecuencia: Quincenal

Procedimiento:
 Lavar con agua tibia todas las zonas sucias
 Aplicar solución del detergente por aspersión y remover la suciedad con paños desechables.
 Aplicar por aspersión solución desinfectante a base de cloro (Dosis: 17 ml/ Litro de agua) y dejar actuar por 15 minutos.

PISOS
Propósito: Limpieza y Desinfección de pisos.
Alcance: Limpieza Post-Operacional de Pisos.
Responsabilidades: Operarios bajo supervisión y control del jefe de bodega
Frecuencia: Diario, una vez terminados los procesos de fabricación.
Procedimiento:
 Retirar todos los elementos que interrumpan la limpieza
 Retirar macro suciedad presente en la zona en seco.
 Colocar un aviso que se está realizando la limpieza
 Aplicación de detergente
 Nombre producto Químico: Jabón neutro
 Concentración de uso: 5 ml/Litro de agua
 Temperatura: Agua entre 25 a 30°C
 Tiempo de actuación: 15 minutos
 Fregar y asegurarse que son eliminadas todas las señales de suciedad
 Enjuagar con agua
 Aplicar por aspersión solución desinfectante a base de cloro (Dosis: 17 ml/ Litro de agua) y dejar actuar por 15 minutos, refregando periódicamente con una escoba de cerdas suaves. Finalmente enjuagar con abundante agua.
 Esperar que el piso seque para volver a ocupar.
 Observar de forma rápida todo el suelo para afirmar que parece limpio, seco y sin polvo, suciedad o alimentos.
 Colocar los elementos móviles del equipo en donde se encontraban. Dejar Registro de la actividad realizada, ver Anexo 1.

Control de los cambios: Valoración visual y táctil de la limpieza de pisos.

LAVAMANOS
Propósito: Limpieza de lavamanos
Alcance: Mantener en buen estado sanitario los lavamanos.

Responsabilidad: Responsable de limpieza y desinfección de la bodega
Frecuencia: Limpieza diaria.

Procedimiento:
- Limpieza al inicio de la jornada.
- Retirar macro residuos en seco.
- Aplicar solución detergente previamente preparada.
- Nombre producto Químico: Jabón neutro
- Concentración de uso: 5ml/Litro agua
- Temperatura: Agua entre 25- 30 °C
- Tiempo de actuación: 15 minutos
- Dar tiempo de contacto a aplicar acción mecánica.
- Enjuague con agua potable y eliminación de toda espuma.
- Vigilar su limpieza y aseo durante la jornada de trabajo.
- Se realiza Desinfección de esta zona cuando sea necesario. Dejar registro de la actividad realizada en el Formato de limpieza y desinfección.

BAÑOS
Propósito: Limpieza y Desinfección de baños
Alcance: Higienización de baños y así evitar la entrada de microorganismos a la bodega.
Responsable: Operario, bajo la supervisión del Jefe de bodega
Frecuencia: Diario

Procedimiento:
Limpieza Física: Es el primer paso en la limpieza de baños y se realiza en seco. Consiste en retirar residuos como papel higiénico, toallas desechables, polvo y todo tipo de material similar no adherido a las superficies. Este procedimiento se debe realizar con escobas de fibra suave, recogedor, plumero de mango largo, un paño para limpiar de fácil lavado, contenedores para la basura debidamente identificados que indiquen material no reciclable o contaminado y en su interior una bolsa plástica de color rojo.
Todos los implementos utilizados para realizar la limpieza de los baños deben cumplir con unas características sanitarias especificas ya que son usados en sitios de alta contaminación bacteriana, deben ser construidos en material no poroso, preferiblemente de plástico, lo que garantiza su fácil limpieza y tener un color distintivo que los identifique, con el fin de evitar la contaminación cruzada. La limpieza física debe realizarse diariamente.
Limpieza Química: Esta limpieza se hace en húmedo y su fin es retirar los contaminantes adheridos a las superficies. Se realiza con la ayuda de dos tipos de agentes limpiadores líquidos: un desengrasante (Detergente alcalino) de uso diario de limpieza general para retirar los residuos orgánicos como grasas y fluidos corporales, y un desinfectante de uso semanal exclusivo para la cerámica y porcelana, de carácter acido, que sirve para retirar las incrustaciones minerales

como el óxido, que por lo general se acumula en el interior de los sanitarios y lavamanos.

Limpieza Bacteriológica: Este proceso es realizado en húmedo con una intensidad diaria, para eliminar la contaminación bacteriana de las superficies ya limpiadas. Se utiliza un desinfectante líquido (HIPOCLORITO AL 15%). La dilución sugerida para desinfección diaria es de 3,33 ml/L; se aplica con traperos o paños limpios exclusivos para este uso, no se requiere enjuague final y se debe dejar secar al ambiente.

Control de los cambios: Valoración visual de la limpieza de los baños. Dejar registro de la actividad realizada en el Formato de limpieza y desinfección.

APARIENCIA Y VESTIMENTA DEL PERSONAL

Propósito: Reducir el riesgo de contaminación del alimento causado por la manipulación del personal sobre el mismo.

Alcance: Se aplica al personal manipulador del alimento en cualquier etapa del proceso.

Responsabilidades: Toda persona que ingrese al área de proceso.

Procedimiento:

a. Apariencia del personal.

- El cabello en el caso de los hombres, debe mantenerse corto; en el caso de las mujeres debe usarse redecilla que cubra completamente el cabello.
- Operarios deben estar afeitados para promover un ambiente de limpieza.
- Prohibidas las barbas y pelo facial largo.
- Los operarios deben mantener las uñas cortas, limpias y libres de cualquier barniz o pintura.
- Prohibido el uso de aretes, anillos, cadenas y otras joyas, ya que estas no pueden ser desinfectadas adecuadamente, convirtiéndose en fuentes de contaminación, bacteriana o física.

b. Vestimenta.

- Prohibido el ingreso a la planta del personal que no porte la vestimenta completa (botas, gorro, mascarilla, delantal, guantes, etc.). En los lugares que lo requiera.
- La vestimenta y botas deben mantenerse limpias y en buen estado.
- El uniforme debe estar limpio al inicio de las operaciones.
- De ser necesario los uniformes se identificarán con las iniciales de los días de la semana para supervisar su pulcritud.

Frecuencia: Diariamente, desde el inicio hasta la finalización de las operaciones.

Registros: Registro de control de higiene de los empleados.

Verificación: El Supervisor deberá realizar una verificación para comprobar que el personal cumple a cabalidad con el procedimiento asignado.

MANEJO DE SUSTANCIAS TOXICAS

Agentes tóxicos

Propósito: Que el producto final no posea la presencia de agentes tóxicos.
Alcance: Eliminar cualquier presencia de agentes tóxicos en la recepción de materia prima; la contaminación cruzada en el proceso o al final de este.
Responsables: Jefe de bodega
Frecuencia: Al momento de la recepción de materia prima y al finalizar un lote.

Procedimiento:

 Contribuir al mejoramiento de la calidad higiénica de los alimentos induciendo mejores condiciones de manejo y procesamiento de los mismos.
 Diagnosticar, prevenir y controlar los residuos tóxicos, biológicos y contaminantes de los distintos alimentos procesados en la bodega.
 Disponer de información que permita identificar la problemática de contaminación en alimentos regionalmente, para orientar al establecimiento de medidas inductivas que conduzcan a la eliminación de los factores o prácticas que la originan.
 Coadyuvar en el control sobre el uso y aplicación de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios.
 Contribuir a la vigilancia y notificación de enfermedades.
 Propiciar el uso de medicamentos, promotores del desarrollo y plaguicidas, inocuos.

Detergentes

Propósito: Prevención de efectos por uso de sustancias toxicas.
Alcance: Sustancias toxicas en detergentes.
Responsable: Almacenista y/o Jefe de bodega.
Frecuencia: En la recepción de producto.

Procedimiento: El manejo se llevará a cabo mediante hojas MSDS de cada tipo de detergente de la siguiente manera:
Detergente alcalino:
Marca en Etiqueta: No requiere marca en etiqueta
Clasificación de Riesgo del Producto:
Salud: 1 Inflamabilidad: 0 Reactividad: 0 Grado del peligro: Ligero
Posibles efectos sobre la salud:
Contacto con los ojos: Ligeramente irritante pero no lesiona tejidos.
Contacto con la piel: Bajo grado de toxicidad. El contacto frecuente del material concentrado puede causar dermatitis.
Inhalación: Ligeramente irritante.
Ingestión: Toxicidad mínima.

Desinfectantes

Propósito: Prevención de efectos por uso de sustancias toxicas.

Alcance: Sustancias toxicas en desinfectantes.
Responsable: Almacenista y /o Jefe de planta
Frecuencia: En la recepción de producto.
Procedimiento: El manejo se llevará a cabo mediante hojas MSDS de cada tipo de desinfectante de la siguiente manera:
Desinfectante:
Marca en Etiqueta: No requiere marca en etiqueta
Clasificación de Riesgo del Producto:
Salud: 2 Inflamabilidad: 0 Reactividad: 1 Grado del peligro: Ligero
Posibles efectos sobre la salud:
Contacto con los ojos: Ligeramente irritante pero no lesiona tejidos.
Contacto con la piel: Bajo grado de toxicidad. El contacto frecuente del material concentrado puede causar dermatitis.
Inhalación: Ligeramente irritante.
Ingestión: Toxicidad mínima
Desinfectante fungicida y bactericida ácido:
Marca en Etiqueta: No requiere marca en etiqueta
Clasificación de Riesgo del Producto:
Salud: 0 Inflamabilidad: 0 Reactividad: 0 Grado del peligro: Mínimo
Posibles efectos sobre la salud:
Contacto con los ojos: Ligeramente irritante pero no lesiona tejidos.
Contacto con la piel: Bajo grado de toxicidad. El contacto frecuente del material concentrado puede causar dermatitis.
Inhalación: Ligeramente irritante.
Ingestión: Toxicidad mínima.

CONTAMINACIÓN
Propósito: Evitar la contaminación física, química y biológica que puede ocurrir durante el proceso
Alcance: Prevención de la contaminación en las áreas de proceso
Frecuencia: Diario

Procedimiento:
 El personal debe estar capacitado para una buena aplicación de las BPM, usando toda la dotación requerida (buena higiene de los empleados)
 Las bodegas deben estar bien organizadas.
 Sustancias de limpieza no juntar con producto terminado
 Desinfectar correctamente la maquinaria y las superficies de contacto con los alimentos.
 Prevención de la contaminación cruzada.
 Los operarios deben estar en correctas condiciones de salud.
 Analizar la calidad de agua.
 Evitar que exista contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos.

Control de cambios: Se debe tener en cuenta la contaminación que se da por agentes físicos (astillas, bisutería, cabellos, vidrio, metales, etc.); químicos (pesticidas, residuos de detergente, productos de limpieza), biológicos (microorganismos, bacterias, hongos, virus, parásitos, insectos y roedores).

LAVADO Y SANITIZADO DE ZONA DE ENFRIAMIENTO

Propósito: Eliminar y remover cualquier suciedad que se encuentre en contacto con el alimento en el are de procesamiento de carnes o en los refrigeradores existentes en bodega.
Responsabilidades: Operario de zona de enfriamiento.
Frecuencia: Diaria
Materiales y equipos: Detergente neutro, esponjas, cepillos, escoba fibras de plástico, desinfectantes, manguera.
Procedimiento:

- Apagar el refrigerador a limpiar y llevarlo a otro.
- Remover macro suciedades con la escoba.
- Aplicación del detergente (Jabón neutro 5 ml / litro agua).
- Fregar paredes y pisos con escoba suaves y asegurarse que son eliminadas todas las señales de suciedad.
- Enjuagar con abundante agua.
- Aplicar desinfectante clorado (Dosis 17 ml/ litro agua) y dejar actuar por 15 minutos.
- Aplicar por nebulización el sanitizante de la semana, si es amonio cuaternario de quinta generación a 200 ppm (2ml/litro de agua). Dejar actuar por 15 minutos
- Enjuagar
- Secar pisos
- Limpiar y guardar los utensilios y materiales
- Registrar la actividad realizada en el Formato de limpieza y desinfección diaria.

SALUD DE LOS EMPLEADOS

Las personas diagnosticadas o que tienen síntomas de una enfermedad, heridas u otras dolencias, pueden ser una fuente de contaminación microbiana.
Propósito: Evitar la presencia de microorganismos causantes de enfermedades en los alimentos procesados.
Alcance: Todos los operarios que presenten algún síntoma de enfermedad
Responsables: Todos los involucrados en el proceso.
Frecuencia: Semestral, charlas y campañas.
Procedimiento:

1. Definir políticas sobre salud e higiene del personal (visitantes).
2. Monitorear a los empleados.
3. Proveer y dar mantenimiento a las actividades para los empleados.
4. Dar capacitación.

CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

El establecimiento debe contar con las especificaciones y cartas de seguridad de los plaguicidas y raticidas utilizados y los reportes de servicio de inspección de la compañía contratada o los registros de inspección, si la aplicación y responsabilidad es interna.

Propósito: Mantener a la bodega libre de plagas y vectores que puedan causar enfermedades.

Alcance: Eliminar cualquier presencia de animales, plagas o vectores infecciosos en la bodega.

Responsables: Empresa contratante por la administración de la bodega.

Frecuencia: Mensual

Procedimiento:

 Antes de aplicar plaguicidas, hay que proteger de la contaminación los productos procesados y materias primas y a todos los equipos, utensilios y contenedores que puedan entrar en contacto directo con el mismo.

 Las trampas externas de control de roedores, deberán estar fijas al piso y con candados para evitar el uso inadecuado, para control interno, deberán ser del tipo físico (mecánico, pegamento, gatillo), como uso preventivo.

 Para el control de insectos voladores, deberán utilizarse los métodos físicos como son los equipos de trampa de luz negra, yellow jaquet, tiras adhesivas, etc. En áreas externas.

 El responsable de la aplicación del plaguicida, debe estar provisto de ropa y equipo de seguridad para evitar contacto con la piel y debe utilizar ropa de uso exclusivo para esta tarea.

 Después de aplicar los plaguicidas autorizados, hay que lavar minuciosamente el equipo de proceso y los utensilios antes de volverlos a usar, así existe la seguridad de que han sido eliminados todos los residuos de plaguicidas.

Los registros de control de plagas serán archivados y disponibles durante un año.

9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Las actividades de limpieza y desinfección de hacen de forma diaria como lo indica el siguiente cuadro y como se estipula el formato de L&D.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO

10. RECOMENDACIONES

- La circulación del personal debe ser mantenida al mínimo cuando se estén realizando procedimientos invasivos y no invasivos, debido a que el aire es una fuente potencial de microorganismos que pueden contaminar todas las áreas. Se puede esperar mayor cantidad de contaminación aérea si hay mayor movimiento del personal, porque la dispersión de microorganismos aumenta con la actividad.
- Es responsabilidad del personal que realiza el aseo conservar los pasillos libres de obstáculos y en perfecto estado de limpieza para lograr la seguridad de todos y realizar la limpieza.
- Hacer una limpieza y mantenimiento periódico de los utensilios de limpieza para garantizar una remoción suficiente de partículas.
- Desarmar aquellos equipos que lo permitan para una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, pero sí sobre mesas o estantes limpios.
- Todos los productos detergentes y desinfectantes deberán estar debidamente rotulados y ubicados en un punto que no representen riesgo de contaminación o seguridad.
- Se debe destinar un área única y exclusivamente para el almacenamiento de sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos de higiene y control de plagas del establecimiento.
- Los productos químicos deben ser mantenidos en su envase original y en caso que se requiera transferirlos a otro envase, es necesario etiquetar los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso.
- Nunca se deben usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar químicos, así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos.

11. Responsables: Auxiliar de cocina.

12. ANEXOS

Anexo 1. Control de Limpieza y Desinfección.
Anexo 2. Registro control de limpieza y desinfección de vehículos.
Anexo 3. Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección.

ANEXO 1. RG-LD-01 Registro de limpieza y desinfección cocina.

DEPARTAMENTO: _____ MUNICIPIO: _____ COMEDOR ESCOLAR: _____

MES: _____ AÑO:

DIA CALENDARIO	PROCEDIMIENTO	SUPERFICIES DE CONTACTO									OBSERVACIONES GENERALES
		DIARIO	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	DIARIO	MENSUAL	DIARIO	
		BAÑOS - BATERIAS SANITARIAS - LAVAMANOS	PISOS - DESAGÜES	PAREDES - TECHOS	MESONES DE TRABAJO	CANECAS	EQUIPOS - UTENSILIOS - MENAJE	TRAPEROS - ESCOBAS - RECOGEDORES	TANQUES DE AGUA	FRUTAS Y VERDURAS	
1	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
2	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
3	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
4	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
5	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
6	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
7	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
8	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
9	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
10	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
11	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
12	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
13	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
14	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										
15	LIMPIEZA										
	DESINFECCION										

ANEXO2. FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

ANEXOS

Anexo 1. Ficha técnica LAVA.

Jabonería Wilson s.a.	FICHA TÉCNICA CREMA LAVAVAJILLA LAVA	Código:	JW-CC-FT-001
		Fecha vigencia:	2011-08-29
		Revisión:	0
		Página:	1
		De:	3

Revisado por: Asistente de Calidad y Desarrollo — **Aprobado por:** Gerente de Calidad y Desarrollo

PRODUCTO Y MARCA Crema Lavavajilla LAVA.



CATEGORÍA.

Detergente en crema para el lavado manual de vajilla, cristalería y trastes de cocina en general.

CARACTERÍSTICAS SOBRESALIENTES

De espuma abundante y alto poder desengrasante, sin ser agresivo a la piel. De fácil enjuague y de rápido escurrimiento del agua de la vajilla permitiendo un rápido secado de la misma.

VERSIONES

VARIEDAD	COLOR	FRAGANCIA
Lava Verde	Verde	Tutti fruti
Lava Rosado	Rosado	Cherry
Lava Manzana	Verde claro	Manzana verde
Lava Limón	Amarillo	Limón
Lava Uva	Lila	Uva
Lava Antibacterial	Azul	Menta
Lava Mandarina con aloe vera	Anaranjado	Mandarina
Lava Avena	Beige	Vainilla

Nota: Esta ficha técnica se maneja de manera electrónica por lo que no lleva firma.

Jabonería Wilson s.a.	FICHA TÉCNICA CREMA LAVAVAJILLA LAVA	Código:	JW-CC-FT-001
		Fecha vigencia:	2011-08-29
		Revisión:	0
		Página:	2
		De:	3

Revisado por: Asistente de Calidad y Desarrollo — **Aprobado por:** Gerente de Calidad y Desarrollo

PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN	UNIDADES POR CAJA	PESO PRODUCTO TERMINADO	
		Peso neto (g)	Peso bruto (g)
Tarrina x 250 g	36	250 ± 3.0	268.0 ± 3.0
Tarrina x 500 g	18	500 ± 5.0	523.0 ± 5.0
Tarrina x 1000 g	12	1000 ± 10.0	1040.0 ± 10.0
Baldes x 5 Kg*	N/A	5000 ± 50.0	5165 ± 50.0

*La presentación de Baldes solo aplica a la Crema Lava Verde.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	VALOR
Activo aniónico biodegradable	%	16.0 - 25.0
pH (sol. 1%)	0 -14	9.0 - 10.50
Humedad	%	24.0 - 28.0
Insolubles en agua	%	28.0 - 38.0
Peso específico	g/l	1300 - 1500
Nivel de espuma (sol. 0.1%)	cm^3	600 - 1000

INGREDIENTES

Activo dodecilbenceno sulfónico, Carbonato de calcio, Carbonato de sodio, Bicarbonato de sodio, Sulfato de sodio, Agua, Perfume y Colorante.
Antibacterial: Con Irgasan DP 300.
Mandarina: Con Extracto de Aloe vera.
Avena: Extracto de Avena

DOCUMENTOS LEGALES

PRODUCTO	NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA
Lava verde, rosado, manzana, uva, limón	NSOH00068-10EQ
Lava antibacterial	NSOH00077-10EQ
Lava Mandarina con aloe vera	NSNH-00044-09EG
Lava Avena	NSOH-00148-11EQ

Nota: Esta ficha técnica se maneja de manera electrónica por lo que no lleva firma.

CODIGOS EAN

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	EAN 13	EAN 14
Lava Verde	250 g	7861036712106	37861036712107
	500 g	7861036712014	47861036712012
	1000 g	7861036712076	57861036712071
Lava Rosado	250 g	7861036712113	37861036712114
	500 g	7861036712038	47861036712036
	1000 g	7861036712083	57861036712088
Lava Manzana	250 g	7861036712212	37861036712219
	500 g	7861036712311	47861036712319
	1000 g	7861036712410	57861036712415
Lava Limón	250 g	7861036712205	37861036712206
	500 g	7861036712304	47861036712302
	1000 g	7861036712403	57861036712408
Lava Uva	250 g	7861036712229	37861036712220
	500 g	7861036712328	47861036712326
	1000 g	7861036712427	57861036712422
Lava Antibacterial	250 g	7861036712236	37861036712237
	500 g	7861036712335	47861036712333
	1000 g	7861036712434	57861036712439
Lava Mandarina	250 g	7861036712243	37861036712244
	500 g	7861036712342	47861036712340
	1000 g	7861036712441	57861036712446
Lava Avena	250 g	7861036712250	37861036712251
	500 g	7861036712359	47861036712357
	1000 g	7861036712458	57861036712453

MODO DE USO

Humedezca una esponja, úntela de crema y exprímala hasta que salga abundante espuma, lave con la espuma su vajilla o cristalería, enjuáguela y déjela escurrir sin secar.

ADVERTENCIAS

No ingerir. Mantener fuera del alcance de los niños.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Mantener en un lugar fresco y seco. Vence 24 meses después de su elaboración.

Anexo 2. Ficha técnica AXION.

AXION BARRA (LIMÓN, BICARBONATO Y ALOE VERA)

DESCRIPCION
La Pasta Lavalozas Axion en sus variantes Limón, Bicarbonato y Aloe Vera presenta unos parámetros de formulación que cumplen con las normas Icontec NTC 985 (Tensoactivo aniónico) y NTC 1789 (pH). El número del registro sanitario de los productos son V-003785 (Limón), V-004049 (Bicarbonato), V-04005 (Aloe Vera). Físicamente se caracteriza por ser una pasta homogénea, poseen fragancias que no sólo cubren el olor a la base detergente, sino que proporciona un aroma de limpieza en platos, ollas y superficies duras donde es aplicado.
ESPECIFICACIONES TECNICAS
El producto cuenta con un Tensoactivo Aniónico (máxima limpieza) biodegradable, humectante (suavidad a manos), colores, fragancia (olor agradable). Color: Verde (Limón), Naranja (Bicarbonato), Verde claro (Aloe Vera) Olor: Cítrico (Todos), Textura: Pasta homogénea sin grumos PH (sol 1%): 11 máximo
APLICACIONES
Es un producto de amplia aplicación para las actividades generales de limpieza de superficies duras en el hogar, su fórmula está especialmente diseñada para entregar los beneficios de la máxima limpieza. Aplique Axión sobre sus utensilios de cocina y superficies con grasa, estregue y enjuague.
BIODEGRADABILIDAD
El tensoactivo (Ingrediente Activo) de la pasta lavaloza Axión, conocido químicamente como Alquilbenceno Sulfonato lineal, es un surfactante usado ampliamente en la industria de detergentes por su desempeño y seguridad con el ambiente. Este no genera riesgo para la salud de humanos, animales, plantas y vida acuatica (ver Painter, H.A., “Anionic Surfactants”, Vol 3, Part F pg 1-88 y McAvoy, D.C. 1992 “Fate of LAS in the inviroment”). Por otro lado el tensoactivo descrito sufre una biodegradación completa por la acción de bacterias y otros microorganismos presentes en el ambiente, y se convierten en dióxido de carbono, agua y sales solubles. Lo anterior según se ha demostrado, ocurre en forma muy rápida y se ve favorecido bajo condiciones aeróbicas, aunque las condiciones

anaeróbicas no constituyen una barrera para su biodegradación. Además, la rata de biodegradación de estos Ingredientes Activos es comparable a la de materiales como la glucosa y la celulosa (fibra de plantas), lo cual lo hace un componente amigable con la naturaleza.

ALMACENAMIENTO

La pasta de Axión presenta excelente estabilidad de almacenamiento frente a la temperatura (entre 0 y 40°C), manteniendo su buen desempeño durante un periodo mínimo de un año.

PRECAUCIONES

- Manténgase fuera del alcance de los niños. - Si el producto entra en contacto con los ojos, lave en forma inmediata con abundante agua. - Evite el contacto prolongado con la piel.

Anexo 3. Ficha técnica CLOROX.

FICHA DE SEGURIDAD

IMOCOM

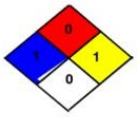
CLOROX BLANQUEADOR

18/07/2012 | VERSION 1 | FICHA # 1

1. IMAGEN



2. CLASIFICACIÓN



3. USO DE LA SUSTANCIA

Limpieza y desinfección en general.

4. DESCRIPCION GENERAL: Clorox es un blanqueador preparado a base de Hipoclorito de Sodio, cuya función principal es blanquear, así como eliminar gérmenes, hongos y bacterias. Igualmente, remueve las manchas de superficies como baños, cocinas, tanques de agua, trapos, utensilios de limpieza y juguetes plásticos. Se encuentra en presentaciones Regular y Fragancias.

5. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Preparado en base acuosa de Hipoclorito Sódico (Concentración de 40 g./litro de Cloro activo) y Tensioactivos aniónicos.

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS.

Riesgo Principal: Irritante

(Clasificación) Sustancia y/o preparación no corrosiva pero que, por contacto inmediato, prolongado o repetido con la piel o las mucosas puedan provocar una reacción inflamatoria. En contacto con ácidos, produce cloro; gas tóxico/irritante.

Para el hombre: Irrita la piel y los ojos.

Para el medio ambiente: Alcalinización del terreno.

7. PRIMEROS AUXILIOS (En caso de...)

* **Inhalación** Olor a Cloro, picor, tos. Retirar al afectado de la zona contaminada y mantenerlo al aire libre.

* **Ingestión** Tos, dolor de garganta, quemazón. Dilución con leche albuminosa (4 claras de huevo batidas en 1 litro de leche o agua), o neutralizar el álcal con ácido acético (100 ml. de vinagre en 1 litro de agua). Administrar protectores de mucosa y observación del Paciente.

* **Contacto cutáneo** Irritación, picor en la zona de contacto. Lavado con agua jabonosa abundante. Lavado continúo (30 minutos) con agua. Revisión oftalmológica posterior.

8. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales:
Mantener al personal no protegido en dirección contraria al viento.
Evitar el contacto con el producto derramado. No actuar sin prendas de protección.
Precauciones para la protección del medio ambiente:
Utilizar cortinas de agua para absorber los gases y humos.
Evitar que el producto derramado entre en alcantarillas o lugares cerrados con materiales inertes.
Métodos de limpieza:
Absorber el derrame con arena.

9. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Incombustible.
Medios de Extinción apropiados: Agua en grandes cantidades, agua pulverizada.
Medios de Extinción inapropiados: -
Peligros especiales: Favorece la combustión de sustancias o de materiales combustibles.
Equipo de Protección: Llevar mono anti-ácido, Aparato respiratorio autónomo al actuar en cercanía o en lugar confinado.

Anexo 4. Ficha técnica desinfectante BLANCOX.

BLANQUEADOR – DESINFECTANTE LÍQUIDO BLANCOX 5.25%		
DESCRIPCIÓN:	**Líquido Claro con olor característico a Cloro y fragancia específica.**	
OTROS NOMBRES REGISTRADOS:	**Blancox Frutos Rojos - Blancox Limón- Blancox Lavanda - Blancox Floral - Blancox Toronja**	
COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES		
INGREDIENTES	**CONCENTRACIÓN**	**LÍMITE DE EXPOSICIÓN**
Hipoclorito de Sodio **No CAS 7681-52-9**	**5,25% p/p**	**No Establecido**
Hidróxido de Sodio **No CAS 1310-73-2**	**< 2%**	**2 mg / m3**
IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS		
Las rutas más importantes de exposición con este producto son la inhalación de vapores y el contacto directo con la piel y los ojos. Su severidad depende del tiempo de exposición y la concentración. **PRECAUCIONES: IRRITA LOS OJOS: Puede causar lesiones y quemaduras temporales en los ojos. La nube de vapores puede irritar los ojos. Puede provocar sensibilización por contacto con la piel.** **Las condiciones médicas existentes que se pueden agravar por la exposición a este producto son: La irritación en la piel en personas con lesiones existentes en la piel. Respirar los vapores o rocíos puede agravar el asma agudo o crónico y las enfermedades pulmonares crónicas como el enfisema, la bronquitis o enfermedades de obstrucción pulmonar.** **Bajo condiciones normales de uso, la probabilidad de la ocurrencia de algún efecto adverso es baja.**		
PRIMEROS AUXILIOS		
Contacto con los Ojos: Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo con abundante agua por espacio de 15 a 20 minutos. Remueva los lentes de contacto, después de los primeros 5 minutos y continúe lavando el ojo. Si los síntomas persisten consulte a un médico.		

Contacto con la Piel: Lave la piel con abundante agua por 15-20 minutos. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Ingestión: No inducir el vómito. Beber bastante agua para diluir el producto. No suministre nada por la boca a una persona inconsciente. Si ocurre vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y dele a beber más agua. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Inhalación: Lleve a la víctima al aire libre. Proporcione respiración artificial solamente si la respiración ha cesado. Si la respiración se ha afectado llame a un médico inmediatamente.

MEDIDAS CONTRA INCENDIO Y EXPLOSIÓN

Flash Point: Ninguno

Procedimientos Especiales Contraincendios: Ninguno

Peligros No Usuales de Explosión: Ninguno. No es inflamable o explosivo. No produce ignición cuando se expone a llama abierta. Este material no es inflamable pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión. Cuando se calienta puede liberar gas Cloro.

PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL

Derrames / Fugas: Controle el derrame. Contenga el líquido y utilice absorbentes para el residual. Lave el área y seque adecuadamente. Para derrames de múltiples productos, los respondedores deben evaluar las Hojas de Seguridad de los productos por la incompatibilidad con Hipoclorito de Sodio.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Almacene los recipientes en un lugar fresco, ventilado y alejado de la luz solar directa. Se recomienda almacenar los recipientes a temperaturas entre 15 y 29 ºC aproximadamente. No se requiere protección especial o tener precauciones necesarias, para el manejo de este producto, adicionales a las condiciones de uso identificadas en la etiqueta.

CONTROL DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Las siguientes recomendaciones son dadas para instalaciones de producción o de almacenamiento donde la exposición al producto puede ser prolongada o a de magnitud considerable:

Prácticas de Higiene: Evitar contacto con los ojos, piel y ropa. Lavar las manos después de contacto directo. No usar ropa contaminada con el producto por largos períodos de tiempo.

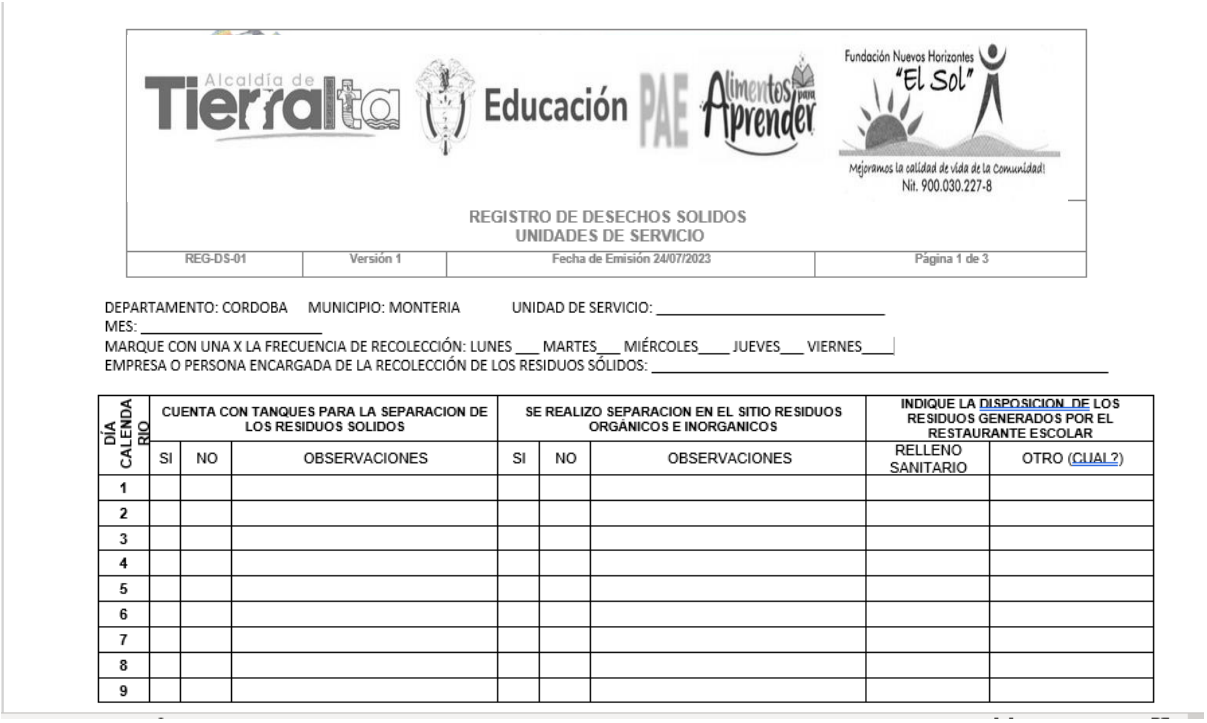
Controles de Ingeniería: Utilice ventilación general en las áreas de producción o almacenamiento, para minimizar la exposición a vapores o emanaciones de producto. **Equipo de Protección Personal: Utilice gafas de seguridad, guantes de nitrilo o plásticos si está en contacto con el líquido por períodos prolongados de tiempo.** **MANTÉNGASE ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
PROPIEDADES FÍSICAS:
Punto de Ebullición…….. (100 ºC aprox) Se descompone lentamente por encima de 40 ºC. **Gravedad Específica……... ˜ 1,05 a 21 ºC Completa solubilidad en agua.** **pH…… 11 – 13,6** **Apariencia: Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla o verdosa.**
ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD
INDICADOR DE ESTABILIDAD: Si ante contacto prolongado. **CONDICIÓN DE ESTABILIDAD PARA EVITAR: Estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento.** **MATERIALES PARA EVITAR: Agente fuertemente oxidante. Reacciona con otros químicos caseros como limpiadores de baño, removedores de óxido, vinagre, y diferentes productos que contienen ácidos o amoniaco, que pueden generar gases tóxicos como cloro y especies cloradas.** **INDICADOR DE POLIMERIZACIÓN PELIGROSA: No**

Anexo 5. Ficha técnica Jabón antibacterial para manos.

PRODUCTO/NOMBRE	SIC 32372 JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS
DESCRIPCIÓN	Desinfectante general con base en triclosan, biguanidina polimérica, súper quat o gel antibacterial con alcohol y triclosan. Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene, con o sin necesidad de enjuagar.
USOS/APLICACIONES	En todo tipo de trabajo en donde se requiera una rápida desinfección de la piel.
CARACTERÍSTICAS	Fácil de usar, no debe resecar la piel, previene enfermedades infectocontagiosas, seca rápidamente (gel antibacterial), debe ser eficiente ante un amplio espectro de hongos, levaduras, gérmenes y bacterias, buena estabilidad térmica, biodegradable, no debe ser inflamable, seguro para la piel, el ingrediente activo debe ser seguro para la piel y debe estar permitido para contacto con alimentos.
MODO DE EMPLEO	Producto para aplicar directamente en las manos, puede requerir o no enjuague.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Líquido o gel (líquido viscoso), incoloro o no, inodoro.
ACCIÓN BACTERICIDA/ESPECTRO DE ACCIÓN	Bacterias gram positivas y gram negativas: Bacilus subtilis, Corynebacterium acnes, Staphylococcus albus, Staphylococcus aureus, Staphylococcus epidermis, Streptococcus faecalis, Streptococcus lactis, Enterobacter cloacae, E.coli, Salmonella Typhimirium, Klebsiella aerogenes, proteus vulgaris, Listeria Monocytogenes, Pseudomonas aeruginosa, Pseudomonas putida, Serratia marcescens, hongos como Aspergillus niger, Aspergillus flavus, Aspergillus terreus Trichophyton mentagrophytes, levaduras como Saccharomyces cerevisiae (ellipsoideus, pastorianus, tubidans), Endornycopsis albicans. Debe solicitarse la certificación expedida por laboratorio interno y externo sobre esta acción bactericida y antiséptica.
PRESENTACIÓN	Canecas o garrafa plástica en polietileno de alta densidad de 10 o 20 Litros y clip soap de 500 ml (Dispensador de jabón antibacterial). El envase debe mantener las condiciones fisicoquímicas, microbiológicas e integridad del producto.
VIDA ÚTIL	El producto debe tener una vida útil de máximo 12 meses a partir de su fecha de recepción.
RECOMENDACIONES DE USO	En el rótulo del producto se debe indicar la dosificación y forma de uso del mismo.
FICHA TÉCNICA DE SEGURIDAD	La ficha técnica de seguridad debe contener como mínimo: nombre del producto, nombre de la compañía y/o proveedor, uso del producto, composición química, principios activos, Identificación de peligros en los que debe incluirse el riegos para la salud, riesgo de reactividad, riesgo de inflamabilidad y riesgo especifico, medidas de primeros auxilios, medidas para extinción de incendios, medidas para escape accidental, manejo y almacenamiento, control de exposición/protección personal, propiedades fisicoquímicas, estabilidad y reactividad, información toxicológica, información ecológica (eco toxicidad), consideraciones sobre la disposición del producto (reciclaje), información de transporte, Información

7. REGISTROS

REG-DS-01: Registro de Manejo de Residuos Sólidos.



Alcaldía de Tierralta — Educación PAE Alimentos para Aprender — Fundación Nuevos Horizontes "El Sol" Mejoramos la calidad de vida de la Comunidad! Nit. 900.030.227-8

REGISTRO DE DESECHOS SOLIDOS
UNIDADES DE SERVICIO

REG-DS-01	Versión 1	Fecha de Emisión 24/07/2023	Página 1 de 3

DEPARTAMENTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA UNIDAD DE SERVICIO: _____
MES: _____
MARQUE CON UNA X LA FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN: LUNES ___ MARTES___ MIÉRCOLES____ JUEVES___ VIERNES____
EMPRESA O PERSONA ENCARGADA DE LA RECOLECCIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS: _____

DÍA CALENDARIO	CUENTA CON TANQUES PARA LA SEPARACION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS			SE REALIZO SEPARACION EN EL SITIO RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGANICOS			INDIQUE LA DISPOSICION DE LOS RESIDUOS GENERADOS POR EL RESTAURANTE ESCOLAR	
	SI	NO	OBSERVACIONES	SI	NO	OBSERVACIONES	RELLENO SANITARIO	OTRO (CUAL?)
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								

DÍA CALENDARIO	CUENTA CON TANQUES PARA LA SEPARACION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS			SE REALIZO SEPARACION EN EL SITIO RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGANICOS			INDIQUE LA DISPOSICION DE LOS RESIDUOS GENERADOS POR EL RESTAURANTE ESCOLAR	
	SI	NO	OBSERVACIONES	SI	NO	OBSERVACIONES	RELLENO SANITARIO	OTRO (CUAL?)
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								

8. ANEXOS

ANEXO 1. Ruta de Recolección.

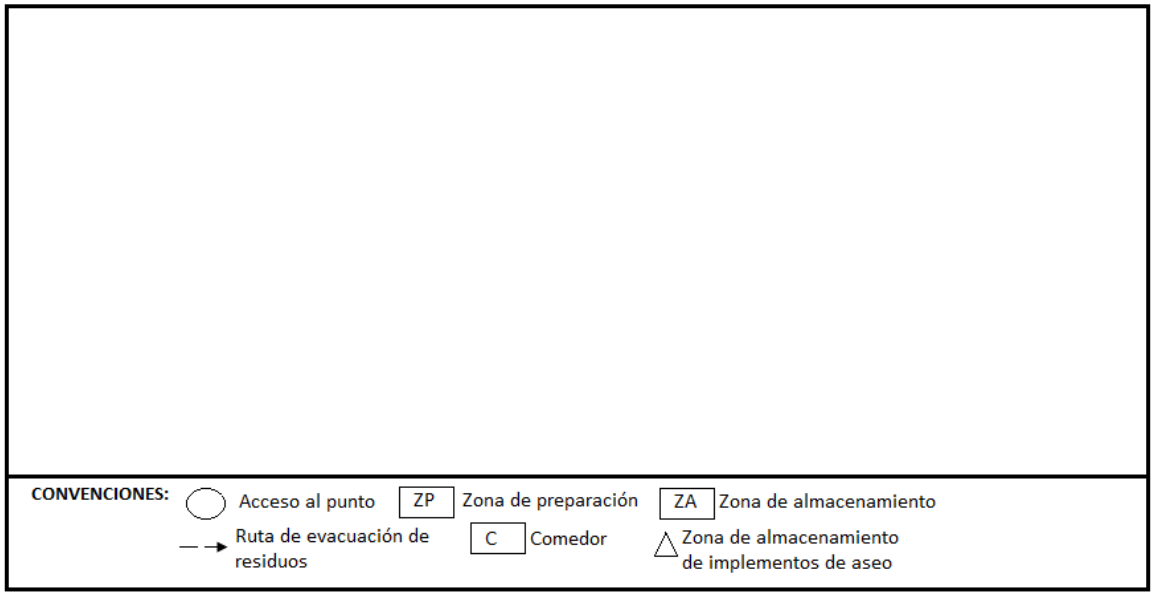
Marcar con una X los días en que se recolectan los desechos sólidos.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

ANEXO 2. Mapa de evacuación de desechos sólidos.

Departamento: Córdoba Municipio: _____ Cocina: _____

Elaboró: _____ Fecha: _____



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

COMERCIALIZADORA S.A.S.
Empresarial de Córdoba
Nit. 900.969.358-5

Carolina Serpa Padilla	PAOLA GOMEZ SANCHEZ
Ingeniera Agroindustrial	Gerente General
10/01/2025	13/01/2025
Elaboró	**Revisó y aprobó**

1. GENERALIDADES

El programa de capacitación se diseña para todo el personal manipulador involucrado directa o indirectamente en el procesamiento de alimentos. De acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contemplando diferentes temas relacionados con la higiene alimentaria, conceptos básicos de sistema de inocuidad y protección al medio ambiente, entre otros.

El Decreto 3075 de diciembre /97 en el Capítulo III expresa: “Los empresarios deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos y otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias”.

Los diferentes temas a desarrollar en las capacitaciones han sido diseñados, considerando las necesidades de cada área y los niveles de escolaridad del personal, con el fin de hacerlas más efectivas y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en cada tema. De igual forma, se han incluido dentro del cronograma, charlas y temas de formación, enfocados en sensibilizar al personal para el cambio.

2. OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

- Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S, mediante charlas y actividades donde se da a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar un mejor desarrollo laboral y la continua mejora de la calidad e inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.
- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar futuras mejoras en el programa de capacitación implementado.
- Implementar un proceso de socialización y concientización de los diferentes microorganismos presentes en los alimentos y el hombre como principales

causantes de lesiones en la salud con el fin de evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Generar un excelente manejo de la limpieza y desinfección de la bodega y todos los materiales y objetos que en algún momento del procesamiento entran en contacto con el alimento.
- Enseñar acerca del control de plagas y el manejo de los residuos sólidos, cuál debe ser su disposición final.

3. ALCANCE

El programa de capacitación continuo y permanente de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S, va dirigido a todo el personal (tanto operarios como personal operativo); con el fin de educarlos en temas inherentes al procesamiento, manipulación y distribución de alimentos para garantizar el cumplimiento de los programas elaboradas en función de las BPM.

4. RESPONSABLES

CARGO	FUNCIONES
Gerente general	Proporcionar el espacio, el recurso económico y los elementos necesarios para la realización de estas.
Jefe de bodega/ Encargado de gestión humana	Dar a conocer el programa y velar por el cumplimiento de este, hacer seguimiento al Programa de capacitaciones continuas y permanentes. Brindar el espacio y el tiempo que se requiera para llevar a cabo las capacitaciones de la mejor manera posible.
Ingeniero de alimentos	Personal idóneo o capacitado para realizar las capacitaciones continuas y permanentes, reportar cualquier anomalía o recomendación de mejora para la bodega, dentro y fuera.
Operarios	Asistir e interactuar en cada una de las capacitaciones.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS

- Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y la Protección Social, donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.
- Plan Nacional de Formación y Capacitación.

6. 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.

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

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y practicas 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.

Bodega de alimentos: Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, transformar, embalar, almacenar y/o distribuir alimentos para el consumo humano**.**

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o microbiológico aplicado a las superficies limpias en contacto con los alimentos con el fin de destruir las células vegetales de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento**.**

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.

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

Capacitación: Es un proceso continuo de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrolla las habilidades y destrezas de los servidores, que les permitan un mejor desempeño en sus laborales habituales. Puede ser interna o externa, de acuerdo a un programa permanente, aprobado y que pueda brindar aportes a la institución.

Inocuidad: Es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con

frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros ejemplos. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

7. METODOLOGÍA

GENERALES

- El ingeniero de alimentos identifica la necesidad de realizar capacitaciones continuas y permanentes a los manipuladores de alimentos según el cronograma anual de capacitación y procede a generar la solicitud de capacitaciones periódicas especificando la necesidad.
- El ingeniero de alimentos, teniendo en cuenta el Cronograma Anual establece la programación mensual; y a su vez procede a entregar dicha programación mensual a Jefe de bodega, operarios y directivos de la empresa con antelación.
- En la fecha programada se realiza la actividad de capacitación continua y permanente, y se diligencia el formato de asistencia por medio de todo el personal, generando así el registro de asistencia.
- Dicho día se realiza la evaluación a los operarios en el formato Evaluación de Capacitaciones, para corroborar, que las capacitaciones si hubiesen logrado el efecto deseado en ellos y si han aprendido sobre la misma.
- Al finalizar se debe archivar las capacitaciones dadas a los empleados de la empresa junto con los registros generados.

DOCUMENTACIÓN SOPORTE DEL PLAN DE CAPACITACIÓN (REGISTROS)

CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE BODEGA AÑO 2025: Describe los temas a tratar durante las capacitaciones junto con sus objetivos a lograr, este también contará con el personal que será capacitado de acuerdo a los objetivos y el tiempo de duración de dicha capacitación, además del ponente responsable de la misma. Cada año se genera el cronograma de capacitación continua y permanente, y cada que ingresa personal nuevo a la empresa se programa para esta(s) persona(s) la capacitación de manipulador de alimentos con su respectivo certificado, si no lo tiene, posteriormente se evalúa a los manipuladores sobre conceptos básicos y generales dictados en las capacitaciones.

TEMA	OBJETIVO	TIEMPO ESTIMADO	PERSONAL OBJETIVO	FECHA	RESPONSABLE

Limpieza y desinfección	Brindar al personal, información sobre la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Además de la importancia de usos y concentraciones adecuados de detergente y desinfectantes.	1 HORA	Operativo	ENERO	Ingeniera a cargo
Control de plagas	Dar a conocer las medidas necesarias y los criterios que debe cumplir la bodega para evitar o impedir la entrada de animales nocivos o plagas.	1 HORA	Operativo	FEBRERO	Ingeniera a cargo
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	¿Qué son las BPM? ¿Cuál es su importancia en la industria alimentaria?	2 HORAS	Operativo, transporte, administrativos	MARZO	Ingeniera a cargo
Enfermedades Transmitidas por los alimentos (ETA)	Definición e importancia del control de las enfermedades trasmitidas por los alimentos.	1 HORA	Operativo	ABRIL	Ingeniera a cargo
Manejo y disposición de residuos	Divulgación de los lineamientos adecuados para el manejo y disposición de residuos sólidos generados en las distintas instalaciones de la empresa.	1 HORA	Operativo	MAYO	Ingeniera a cargo
Conciencia financiera	Darle a los colaboradores de la Comercializadora diferentes directrices y consejos sobre el	1 HORA	Operativo, transporte, administrativos	JUNIO	Financiero

	manejo de las finanzas personales.				
Orden y aseo (personal como operacional)	Desarrollar habilidades de orden y aseo, tanto personalmente como operacionalmente en las actividades que se desarrollan a diario.	1 HORA	Operativo	JULIO	Ingeniera a cargo
Curso de manipulación de alimentos	Proporcionar información clara y de fácil comprensión que permita a nuestro personal manipulador de alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas.	4 HORA	Operativo, transporte, administrativos	AGOSTO	Ingeniera a cargo
Resolución 2674 de 2013	Conocer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.	1 HORAS	Operativo	SEPTIEMBRE	Ingeniera a cargo
Trazabilidad	Establecer la importancia de un programa de rastreo de materias primas y de producto.	1 HORAS	Operativo	OCTUBRE	Ingeniera a cargo
Rotación de productos	Como influye en la calidad de los	1 HORAS	Operativo	NOVIEMBRE	Ingeniera a cargo

	productos y como se debe hacer correctamente.				
Simulacro	Evaluar la capacidad de acción del personal de la Comercializadora Empresarial de Córdoba cuando haya presencia de un riesgo.	1 HORA	TODO EL PERSONAL	DICIEMBRE	Gestión humana

8. PROCEDIMIENTO

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO					
N°	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA**	**PROCEDIMIENTO**	**REGISTRO**
1	Revisar el cronograma anual y establecer la programación	Ingeniero a cargo	Según cronograma anual	Se debe realizar revisión del cronograma anual de capacitación con el fin de dar cumplimiento a las actividades programadas mensualmente	CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE
2	Generar la solicitud de la capacitación especificando la necesidad	Ingeniero a cargo	Según cronograma anual	Se debe realizar la solicitud de la capacitación en caso de no ser periódica o de actualización	
3	Realizar actividad de capacitación continua y evaluarla acorde al programa	Ingeniero a cargo	Según cronograma anual	Se debe realizar capacitación de acuerdo a la necesidad descrita	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA A PROCESOS DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN
4	Verificar la correcta realización de las capacitaciones	Ingeniero a cargo	Según cronograma anual	Se debe verificar que se haya realizado las capacitaciones adecuadamente por parte de los operarios y personal involucrado en la	FORMATO DE EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN

				manipulación de los alimentos	
5	Diligenciar registro de actividad	Ingeniero a cargo	Según actividad de capacitación realizada	Se debe dejar evidencia en el formato de registro de las actividades de capacitación	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA A PROCESOS DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN FORMATO DE EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN
6	Archivar los registros necesarios de cada operario	Ingeniero a cargo	Según cronograma anual y capacitación realizada	Se debe archivar los formatos y registros que certifiquen que el personal manipulador es apto para tal fin	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA A PROCESOS DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN FORMATO DE EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN

9. RECOMENDACIONES

- Definir correctamente las metas y objetivos de la capacitación que se va a abordar
- Es necesario medir el nivel de habilidad actual de los empleados respecto a la temática a tratar para saber con qué profundidad se realizará la capacitación
- Es necesario realizar capacitación continua y permanente dentro de la empresa y ver esta como una inversión valiosa
- Crear herramientas interactivas que permitan llegar de una manera más certera a todo el personal de bodega
- Hacer seguimiento de los resultados del proceso

10. Responsables: lider Gestion humana

11. ANEXOS

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA A PROCESOS DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN.

FORMATO DE EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN.

COMERCIALIZADORA S.A.S. Empresarial de Córdoba Nit. 900.969.358-5	**GESTIÓN TALENTO HUMANO**	**CODIGO : PR-02-FT-02**
		VERSION: 01
	REGISTRO DE ASISTENCIA	**FECHA: 14/06/2024**
		PAGINA : 1 DE 1

DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	DD	MM	AA

ACTIVIDAD REALIZADA	TEMAS TRATADOS

NOMBRE DEL TRABAJADOR	CÉDULA	CARGO	FIRMA

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD		
NOMBRE:		**FIRMA:**

COMERCIALIZADORA S.A.S. Empresarial de Córdoba Nit. 900.969.358-5	**EVALUACIÓN A LA CAPACITACIÓN**	**CÓDIGO:PR-02-FT-03**
		VERSIÓN: 01
		FECHA: 14/06/2024
		PAGINA: 1 DE 1

Fecha: _____ Hora Inicio: _____ Lugar: _____

Nombre: _____ Cargo: _____

Tema a Tratar: _____

Nombre del Facilitador: _____

Objetivo: Evaluar la Capacitación

Instrucciones: A continuación, encontrará una serie de afirmaciones a las cuales debe responder de acuerdo con el grado de satisfacción que para usted haya tenido el desarrollo de la actividad. Marque con una "X" en la casilla correspondiente. **En caso de que su calificación sea desfavorable, utilice las líneas de "Observaciones y sugerencias" para explicar el porqué de su calificación.**

ESCALA E: EXCELENTE B: BUENO R. REGULAR D. DEFICIENTE M. MALO 0. N/A

AFIRMACIONES	E	B	R	D	M	N/A
GESTIÓN DE LA ACTIVIDAD						
La oportunidad en la convocatoria y comunicación de la información relativa al evento						
La solución a los problemas o contingencias presentadas durante esta capacitación						
CONTENIDO						
El tema y conceptos tratados						
Aporto nuevos conceptos y/o técnicas presentadas						
Se realizaron actividades para la comprensión de la temática tratada (talleres, dinámicas, mesas de trabajo, actividades en grupo, lecturas, exposición de casos, dinámicas, entre otras)						
Se utilizaron ayudas didácticas para el desarrollo de la actividad						
FACILITADOR						
Conocimiento y el dominio del tema						
Metodología Empleada						
Manejo del Grupo						
Solución a inquietudes, utilización de ejemplos o casos prácticos						
Manejo del Tiempo						
La puntualidad						
La promoción de la participación						
CALIDAD DE LA LOGÍSTICA						
El espacio utilizado para el desarrollo del evento fue el apropiado						
La iluminación y el ambiente para el desarrollo del evento fue la adecuada						
El material suministrado						
La calidad de los equipos Audiovisuales						
Los alimentos y bebidas suministrados						
AUTOEVALUACIÓN DEL PARTICIPANTE						

Satisfacción de sus expectativas						
Utilidad del tema para su desempeño						
El contenido del curso en relación con mi trabajo actual.						
El fortalecimiento de mis competencias para el desempeño de mi gestión						

OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



Carolina Serpa Padilla	PAOLA GOMEZ SANCHEZ
Ingeniera Agroindustrial	Gerente General
10/01/2025	13/01/2025
Elaboró	**Revisó y aprobó**

1. GENERALIDADES

Todo establecimiento destinado a la elaboración, procesamiento, envase y almacenamiento 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. El abastecimiento de agua potable en las áreas de trabajo es de gran importancia para la vida, la salud, la higiene de los trabajadores involucrados en los diferentes procesos que se llevan a cabo dentro de la organización y para el normal funcionamiento de sus actividades. El agua empleada además de ser potable, debe estar libre de sabor, olor, color y de calidad microbiológica aceptable a la temperatura y presión requerida para las distintas áreas y etapas productivas. Adicionalmente, se debe disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y mantenimiento de dicho tanque se realizarán conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

2. OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

- Garantizar el adecuado suministro de agua potable, proveniente de la empresa prestadora del servicio VEOLIA en Montería mediante actividades de monitoreo e inspección, para verificar que esta no constituya una fuente de contaminación o riesgo a la salud pública.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evaluar las características organolépticas (color, olor, sabor, turbidez) y físico-químicas (Cloro residual y pH) del agua empleada en la bodega de forma diaria.
- Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento de alimentos dentro de la bodega
- Procurar el cumplimiento de la normativa vigente referente al control y vigilancia de la calidad del agua para uso alimentario.

3. ALCANCE

Este programa aplica al agua de abastecimiento para los procedimientos de limpieza y desinfección de las distintas áreas y procesos que se llevan a cabo dentro de la bodega Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S, abarcando procedimientos, documentación, implementación y verificación de los parámetros establecidos.

4. RESPONSABLES

El jefe de bodega es el responsable de verificar el cumplimiento del presente programa y de la frecuencia de muestreo además del monitoreo diario de cloro residual y pH en los diferentes puntos de muestreo.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS

- Decreto 1575 de 2007 “Por el cual se establece el Sistema para la protección y control de la calidad del agua para consumo humano”
- Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y la Protección Social, donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.
- Ley 9 de 1979 “Por la cual se dictan medidas sanitarias”.
- Resolución 1096 de 2000 “Por la cual se adopta el reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS”.
- Resolución 2115 de 2007 “Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano”.

6. DEFINICIONES

- **Agua cruda:** Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.
- **Buenas prácticas sanitarias:** Son los principios básicos y prácticas operativos generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.
- **Calidad de agua:** Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulen la materia.
- **Contaminación Del Agua:** Alteración de una o varias de sus características, como resultado de actividades humanas o procesos naturales que producen enfermedad o muerte en el consumidor de esta.
- **Certificación sanitaria:** Es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente a través del cual se acredita el cumplimiento de las normas y criterios de la calidad del agua para consumo humano, soportado en el concepto sanitario, proferido a solicitud del interesado o de las autoridades de control.

- **Cloro residual:** Cloro disponible después de reacción de los iones de cloro con la materia orgánica y metales de aguas, este cloro actúa como bacteriostático.
- **Análisis organoléptico:** Se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.
- **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.
- **Análisis físico químico del agua:** Son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.
- **Coliformes:** Bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37°C, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas. Se clasifican como aerobias o anaerobias facultativas, son oxidasa negativa, no forman esporas y presentan actividad enzimática, Decreto número 1575 de 2001.

7. METODOLOGÍA

CARACTERIZACIÓN DE FUENTES Y USOS DEL AGUA

Descripción de las principales fuentes de abastecimiento: La principal fuente de suministro de agua potable usada para los procesos de limpieza y desinfección en la bodega de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S proviene del acueducto VEOLIA en Montería. En casos extremos donde esta agua no cuente con las condiciones higiénico sanitarias exigidas por el Ministerio de la Protección Social, de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, se tomarán las respectivas acciones correctivas e informará a la empresa prestadora del servicio.

Parámetros de aceptación: Según la resolución 2115 de 2007, se definen los valores aceptables de agua potable los siguientes parámetros de aceptación.

Parámetro	Valores aceptables
Olor y sabor	Aceptable
Color aparente	Máximo 15 unt
Turbiedad	Máximo 2 unt
PH	Entre 6.5 y 9
Cloro residual	0.2- 3 ppm
Dureza total	Máximo 300
Alcalinidad total	200

Sustancias flotantes	Ausentes
Sólidos totales (mg/l)	< 1000
Cloruros (mg/l)	Cl- 250
Dureza total (mg/l)	Caco^(3) 160
Hierro total (mg/l)	Fe 0.3
Sulfatos (mg/l)	So^(-2) 250
Fosfatos (mg/l)	Po(4)^(-3) 0.2
Cloro libre mg/l	0.3 - 2.0

Tabla 1. Valores aceptables

8. PROCEDIMIENTOS

Una vez el agua proveniente del acueducto Veolia es recepcionada se realiza control diario de cloro residual y pH. Los análisis microbiológicos del agua suministrada a la bodega de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S son realizados por un laboratorio externo certificado de manera bimestral.

Técnicas utilizadas	Coliformes Totales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm^3	0 UFC/100 cm^3
Enzima sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm^3	< de 1 microorganismo en 100 cm^3
Sustrato definido	0 microorganismo en 100 cm^3	0 microorganismo en 100 cm^3
Presencia / Ausencia	Ausencia en 100 cm^3	Ausencia en 100 cm^3

Tabla 2. Características microbiológicas

Nota: Valores de referencia establecidos por Resolución 2115/07 Ministerio de Salud Colombiano. Para agua potable.

Parámetros a evaluar y monitorear en la recepción de agua:

Análisis físicos - químicos.	Para parámetros específicos como la determinación de pH y cloro residual se usará un TEST KIT DPD, método por excelencia dada la sencillez en la determinación, la prueba sólo toma unos cuantos segundos y es una muy buena aproximación de lo que puede ser un agua de buena calidad (aunque no está descartado otro tipo de contaminación o el sobrepaso de Límites Máximos Permisibles de otros parámetros); donde mediante comparación visual de

	la escala colorimétrica se muestra los resultados del muestreo realizado. Esta prueba se hará con una frecuencia diaria y se consigna en el formato de registro denominado **REGISTRO CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y PH (AGUA POTABLE).**
Análisis organoléptico.	Teniendo en cuenta que el agua pura es incolora, inodora e insípida, se evaluarán aspectos tales como el color y olor (sensorial), mediante un monitoreo DIARIO en las instalaciones de la bodega de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S, y se consigna en el formato de registro denominado **REGISTRO CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y PH (AGUA POTABLE).**
Análisis microbiológicos.	Estos análisis se realizarán cada 6 meses, por parte de la entidad con la cual se tiene convenio. Si las muestras evaluadas están fuera del rango permisible, se hará seguimiento a dicha prueba no conforme, se tomarán las correcciones respectivas y se realizará un siguiente muestreo.

Tabla 3. Parámetros de monitoreo

***Análisis organolépticos*:** Para verificar la calidad del agua utilizada en los procesos de producción, internamente el jefe de bodega realiza un análisis sensorial, para el cual se evalúa el color, olor y presencia de turbiedad del agua diario, a través del siguiente procedimiento.

- Tomar una muestra de agua en un recipiente transparente.
- Dejar reposar por 5 minutos y observar que no presente color, ni sólidos en el fondo del recipiente.

- Verificar que el agua no tenga olores ni sabores extraños. En caso que alguna característica no sea aceptable se debe informar y tomar las acciones pertinentes.

Monitoreo de pH: El pH es una medida de la concentración de iones de hidrógeno en el agua. En el campo de abastecimiento de agua el pH tiene importancia en la coagulación química, desinfección, ablandamiento del agua y control de corrosión.

Procedimiento de toma de muestra para determinación de PH y cloro residual

- Establecer cuál será el punto de muestreo.
- Limpiar la llave con alcohol, retirar cualquier tipo de suciedad.
- Con ayuda de una mechera colocar fuego sobre la llave, con el fin de esterilizar el área de donde se obtendrá la muestra.
- Abrir la llave, y dejar correr flujo de agua por espacio de 10 segundos, para asegurar que el contenido de la tubería se descargue.
- Enjuagar muy bien las celdas del comparador, antes de tomar la cantidad de agua necesaria para la muestra.
- Tomar la muestra de agua dentro del comparador.
- Adicionar respectivamente la solución DPD 1 y 2 en la celda 1 y DPD 3 en la celda 2.
- Tapar en invertir durante 10 segundos hasta que se dé la reacción, y por lo tanto la coloración de la muestra.
- Limpiar el comparador, para evitar huellas o suciedad que impidan realizar la lectura. Realizar la lectura preferiblemente contra un fondo blanco, si se tiene duda repita el procedimiento.
- Parámetros de comparación.
- Registrar en planilla de control denominada **REGISTRO CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y PH (AGUA POTABLE).**

Inspección de redes de agua: Quincenalmente el personal auxiliar de bodega, realizan inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, verificando empaques de la tubería y la ausencia de roturas, fisuras y/o fugas al interior de las instalaciones de la Bodega.

En las llaves de las zonas de proceso y baños se verifica su estado y limpieza, en caso de encontrar anomalías se procede a mitigar la situación encontrada. Es de destacar, que en la Bodega no se cuenta con ningún dispositivo removible que pueda acumular impurezas o mugre al interior del grifo, igualmente se realiza mantenimiento preventivo verificando empaques y ductos para evitar fugas y/o goteras.

9. VERIFICACIÓN

La verificación de la calidad del agua potable empleada en los procesos productivos y operaciones de limpieza y desinfección es realizada según la programación establecida en el plan de muestreo.

El monitoreo para cloro residual se realiza diariamente en los puntos de potabilización y suministro antes y durante los procesos productivos, empleando el kit de cloro, teniendo como parámetro de 0,3 a 2,0 ppm, según lo establece la resolución 2115 de 2007 y los resultados se registran en el formato **REGISTRO CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y PH (AGUA POTABLE).**

El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano debe estar entre 6,5 y 9,0, se verifica con las soluciones del Kit DPD, se compara el color que se torna con la escala de colores para estimar el valor de la muestra.

10. ACCIONES CORRECTIVAS – NO CONFORMIDADES

Una vez se identifique una no conformidad u observación, se documentará. Inicialmente se establecerá una corrección o tratamiento inmediato, de manera que se elimine la no conformidad detectada e inmediatamente se dará por enterado a los responsables de las áreas dentro de la bodega.

11. CRONOGRAMA

ASPECTO	PERIORICIDAD	RESPONSABLE
Análisis organoléptico y medición de cloro residual y pH.	Diario	Jefe de bodega
Verificación del estado de instalaciones hidráulicas.	Diario	Jefe de bodega
Análisis microbiológico y físico-químico del agua.*	Bimestrial	Empresa externa

12. RECOMENDACIONES

- Realizar periódicamente revisiones a las instalaciones hidráulicas de suministro de agua a la bodega.
- Garantizar que el agua empleada en las distintas áreas y procesos de la bodega sean de calidad y cumplan con los parámetros establecidos por las normas vigentes.
-

13. Responsables: Auxiliar de bodega.

REGISTROS

- REG-AA-01A. Registro de abastecimiento de agua.

DIA CALENDARIO	EL AGUA ANALIZADA PRESENTA:								MARQUE CON UNA X EL TRATAMIENTO REALIZADO		
	OLOR		COLOR		SABOR		TURBIDEZ				
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	HERVIDO	DEINFECCIÓN CON HIPOCLORITO	OTRO. CUÁL? _____
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											

24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

- REG-AA-01B. Registro de verificación del estado de instalaciones hidráulicas.

REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE PUNTOS HIDRÁULICOS

DEPARTAMENTO: CORDOBA MUNICIPIO: _____

COCINA: _____

MES:

FECHA:	DILIGENCIAR EL ESTADO EN QUE SE ENCUENTRA EL PUNTO HIDRÁULICO EN EL ÁREA ESPECIFICADA A CONTINUACIÓN (BUENO O MALO):			
	PUNTO HIDRÁULICO	**COCINA**	**COMEDOR**	**BAÑOS**
SEMANA 1	GRIFOS			
	TUBERÍAS			
	DESAGÜES			
	LAVAMANOS			
	LAVAPLATOS			
	BATERIAS SANITARIAS	NA	NA	

FECHA:	DILIGENCIAR EL ESTADO EN QUE SE ENCUENTRA EL PUNTO HIDRÁULICO EN EL ÁREA ESPECIFICADA A CONTINUACIÓN (BUENO O MALO):			
	PUNTO HIDRÁULICO	**COCINA**	**COMEDOR**	**BAÑOS**
SEMANA 2	GRIFOS			
	TUBERÍAS			
	DESAGÜES			
	LAVAMANOS			
	LAVAPLATOS			
	BATERIAS SANITARIAS	NA	NA	

FECHA:	DILIGENCIAR EL ESTADO EN QUE SE ENCUENTRA EL PUNTO HIDRÁULICO EN EL ÁREA ESPECIFICADA A CONTINUACIÓN (BUENO O MALO):			
SEMANA 3	**PUNTO HIDRÁULICO**	**COCINA**	**COMEDOR**	**BAÑOS**

	GRIFOS			
	TUBERÍAS			
	DESAGÜES			
	LAVAMANOS			
	LAVAPLATOS			
	BATERIAS SANITARIAS	NA	NA	

FECHA:	DILIGENCIAR EL ESTADO EN QUE SE ENCUENTRA EL PUNTO HIDRÁULICO EN EL ÁREA ESPECIFICADA A CONTINUACIÓN (BUENO O MALO):			
	PUNTO HIDRÁULICO	**COCINA**	**COMEDOR**	**BAÑOS**
SEMANA 4	GRIFOS			
	TUBERÍAS			
	DESAGÜES			
	LAVAMANOS			
	LAVAPLATOS			
	BATERIAS SANITARIAS	NA	NA	

NA: NO APLICA

RESPONSABLE_____

PROGRAMA CONTROL DE VECTORES



Carolina Serpa Padilla	PAOLA GOMEZ SANCHEZ
Ingeniera Agroindustrial	Gerente General
10/01/2025	13/01/2025
Elaboró	**Revisó y aprobó**

1. GENERALIDADES

Las nuevas tendencias de consumo mundial de alimentos se orientan a la demanda de productos que cumplan cada vez más estrictas normas de sanidad, inocuidad y calidad. Entre las amenazas más grandes para la calidad de un alimento se encuentra el contacto directo del mismo con materia orgánica procedente de plagas, lo que puede resultar en una fuente de enfermedades.
Por lo tanto, la bodega de la Comercializadora Empresarial Córdoba S.A.S cumplirá con las normas de salubridad básica para garantizar la inocuidad de los productos que en ella se procesan llevando a cabo un Plan de control de vectores de forma, continua, preventiva y organizada y logrando un sistema de registro del programa implementado para mejorar de manera continua su gestión, que a su vez integre un Manejo Integral de Plagas.

2. OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

- Implementar un programa para el control de plagas que establezca los procedimientos y métodos de control necesarios para su prevención y reducción, a fin de evitar la contaminación y el deterioro de los productos alimenticios y puedan representar un riesgo para la salud pública.

OBJETIVOS ESPECÍFICO

- Minimizar la presencia de cualquier tipo de plagas en el establecimiento ejerciendo todas las tareas necesarias que garanticen la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores puedan anidar y/o alimentarse.
- Establecer procedimientos de supervisión, registro y control del Programa de control de vectores a fin de mitigar su proliferación.

3. ALCANCE

Este programa tiene aplicabilidad en las instalaciones de la bodega de almacenamiento de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S ubicada en el Montería, y a todo el personal involucrado en las actividades de recepción, almacenamiento, embalaje y distribución de alimentos.

4. RESPONSABLES

La Gerencia es responsable de proporcionar los medios, herramientas y recursos necesarios para la realización de las actividades de prevención y control de plagas en la empresa.

Es responsabilidad del personal ejecutar las funciones asignadas de manera eficiente como se define en este documento.

Es responsabilidad del Jefe de Bodega registrar y monitorear las actividades de control de plagas y realizar la Revisión y Modificación de la documentación de éste programa.

Cuando se contrate una empresa externa para que realice actividades de control de plagas, ésta deberá emitir informes cada vez que visite la empresa, sobre los procedimientos aplicados, y de las observaciones encontradas.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS

- Resolución 3593 de 2015 “Por medio del cual se crea el mecanismo para establecer el listado de plagas reglamentadas en Colombia”
- Decreto 1843 de 1991 “Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos de la Ley 1979 referentes al uso y manejo de plaguicidas”
- Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y la Protección Social, donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

6. DEFINICIONES

- **Vectores:** Ratas, ratones, cucarachas, mosquitos, moscas, etc. constituyen un conjunto de seres cuya proliferación está reñida con nuestra concepción cultural de calidad de vida.

- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar plagas mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.

- **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.

- **Plaga:** Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a las poblaciones, a animales y/o cultivos y están implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y el daño o deterioro del hábitat y su bienestar.
- **Rodenticidas:** Plaguicidas que eliminan ratas y otros roedores.

- **Categorización de Plagas:** Proceso para determinar si una plaga tiene o no tiene las características de una plaga cuarentenaria o de una plaga no cuarentenaria.

- **Contaminación:** Presencia de plagas u otros artículos reglamentados en un producto básico, lugar de almacenamiento, medio de transporte o contenedor, sin que constituya una infestación.

- **Control (de una plaga)** Supresión, contención o erradicación de una población de plagas.

- **Inspección fitosanitaria:** Inspección visual oficial de productos vegetales, agentes de control biológico, medios de transporte, lugares de producción y sitios de almacenamiento, procesamiento y empaque, para verificar si existen plagas y si se da cumplimiento a las disposiciones y requisitos fitosanitarios establecidos.

- **Bactericida:** Agente con capacidad de destruir bacterias. Se ha podido observar que las bacterias tienen capacidad para presentar resistencias a determinados bactericidas.

- **Bacteriostático**: Agente con capacidad para impedir el desarrollo de las bacterias.

- **Desinfección:** Destrucción de los microorganismos patógenos en todos los ambientes, por medios mecánicos, físicos o químicos, contrarios a su vida o desarrollo.

- **Desinfectante:** El que destruye o neutraliza no sólo los microorganismos, sino también sus formas vegetativas o esporas.

- **Desinfestación:** Destrucción de parásitos en el cuerpo, ropa u otras partes.

- **Desinsectación:** Destrucción de insectos parásitos.

- **Desratización (depuración**): Eliminación de roedores del medio

- **Toxicidad:** Es la capacidad que posee un elemento químico o biológico para producir daño en la salud de los seres vivos. Existe una clasificación dada por la Organización Mundial de la Salud OMS, según el grado de toxicidad de los plaguicidas (Categoría Toxicológica), así:

CATEGORÍA	GRADO DE TOXICIDAD	ROTULO
1	Extremadamente tóxico	**ROJO**
2	Altamente Tóxico	**AMARILLO**

3	Moderadamente Tóxico	**AZUL**
4	Ligeramente tóxico	**VERDE**

Tabla 1. *Grado de toxicidad.*

7. METODOLOGÍA

PROCEDIMIENTO GENERAL DE IDENTIFICACION DE PLAGAS:
Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad y aptitud del alimento. Se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad del uso de productos químicos.
El plan de mantenimiento e higiene y el de plagas y roedores debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas.

Recordemos que los insectos y roedores necesitan ambientes que les provean aire, humedad, alimento y refugio.

El plan de mantenimiento de plaga y roedores es un método ecológico que aspira a reducir o eliminar el uso de plaguicidas y de minimizar el impacto al medio ambiente. Estos métodos se aplican en cinco etapas:

Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo: Se determinan las plagas presentes, los posibles sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación.

Monitoreo: El monitoreo es una herramienta sumamente eficaz, ya que registra la presencia o no de plagas, y su evolución en las distintas zonas críticas determinadas. "**Formato de registro de control de vectores".**

Mantenimiento e higiene (control no químico): Debe ser integral e incluir todas las estrategias para mantener un lugar limpio y desinfectado, esto incluye la clasificación adecuada de residuos sólidos, ya que estos pueden funcionar como focos de infección.

Aplicación de productos (control químico): Una vez conocido el tipo de plagas que hay que controlar, se procede a planificar la aplicación de productos químicos. La aplicación debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin.

Verificación (control de gestión): Esta tarea colabora directamente en el momento de hacer un análisis de la evolución del control de plagas, y ayuda notablemente a

detectar el origen de la presencia de plagas. Para ello es imprescindible llevar al día los registros. Esta tarea fundamentalmente, dará las respuestas al responsable de la planta y generará un permanente sistema de auditoría interna, al mismo tiempo suministrará los datos necesarios ante cualquier auditoría externa.

FACTORES ASOCIADOS A LA PROLIFERACIÓN DE VECTORES Y PLAGAS

La proliferación de estos vectores viene favorecida por la existencia de vertederos incontrolados, escombreras, red general de alcantarillados en mal estado, incorrecta disposición de las basuras e inadecuada recogida de las mismas, falta de higiene y limpieza periódica de zonas de alto riesgo, puntos insalubres que puedan servir de hábitat para el desarrollo de los vectores (aguas estancadas).
A continuación, se hará mención de algunas de las circunstancias que posibilitan su proliferación.

- Condiciones climáticas favorables asociadas normalmente a la estacionalidad.
- Humedad, presencia en algunos casos de cauces fluviales, zonas fluviales o encharcadas y/o deficiencias estructurales en el saneamiento de las aguas residuales.
- Presencia de nutrientes: suciedad, materia orgánica abandonada. Basuras. Soportes materiales, animales a quien parasitar.
- Posibilidad de establecer sus guaridas-refugios, lejos del alcance del hombre.
- Ausencia de depredadores.
- Ausencia de control físico, químico o biológico.

¿Cuáles son los vectores más importantes en la salud pública?
Artrópodos

- Mosquitos
- Pulgas
- Moscas
- Garrapatas
- Chinches
- Flebótomos
- Ácaros
- Cucaracha

Múridos

- Ratas
- Ratones

Para evitar su desarrollo, se deben generar acciones teniendo en cuenta las siguientes medidas, que deben realizarse en forma continua.

8. PROCEDIMIENTOS

ACTIVIDAD
• Mantener las zonas, superficies, equipos y utensilios limpios y desinfectados.
• Controlar y evitar la acumulación de materiales en desuso.
• Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas cada día
• Asegurar que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan siempre limpias, ordenadas y que se desinfecten regularmente.
• Verificar el estado general de pisos, techos y paredes: si encuentra agujeros o grietas.
• Los tomacorrientes, encendedores eléctricos y paneles eléctricos deben poseer sus tapas correspondientes.
• Mantener herméticos y apartados del suelo todos los alimentos envasados y no envasados. El sector destinado al almacenamiento de sustancias alimenticias debe estar herméticamente cerrado.
• Poner el mayor cuidado en evitar la contaminación de los alimentos. No se deben utilizar envases de alimentos, nuevos o ya usados para medir, diluir, utilizar o almacenar plaguicidas u otras sustancias no alimentarias.
• Almacenar los alimentos separados del suelo en estibas o plataformas y separados de la pared para facilitar la inspección.
• Procurar que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.
• Inspeccionar los productos que llegan para verificar que no transportan ninguna plaga.
• Cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos.

Con la aplicación de estas acciones se crean condiciones adversas lo cual dificulta el desarrollo de las distintas plagas.

Controles físicos: Son medidas dirigidas a minimizar e impedir el acceso y el establecimiento de las plagas en las instalaciones. Las adopciones de alguna o la combinación de algunas de estas recomendaciones disminuirán la probabilidad de presencia de plagas en el punto.

ACTIVIDAD
• Mantener el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otra cosa

que las atraiga, esto es simplemente crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente las instalaciones de trabajo de las fuentes de infestación.
• Se prestará atención especial a la actividad de las aves. Se debe evitar que aniden cerca de las instalaciones.
• Los agujeros de los desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente, asegurando que cuenten con su respectiva rejilla en buen estado.
• Adecuar, en la medida de lo posible, barreras físicas tales como mallas en las ventanas, bandas de caucho en las puertas, taponamiento de orificios y grietas.
• Asegure que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.

Controles químicos

ACTIVIDAD
• El tratamiento con productos químicos (insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad o aptitud del alimento. • Es una medida complementaria dentro del programa de control y es la forma más usual y eficaz de controlar las plagas. Este control debe ser ejecutado por empresas o personas debidamente calificadas y certificadas por las autoridades de salud y debe ser realizado según GU-SGC-002 “Tabla de frecuencia y Responsabilidades”. • En el momento que exista la necesidad de establecer inspección de vigilancia y control se contratará una entidad externa para cumplir con este fin, quien se encargará de hacer un diagnóstico de la situación y en función de ello establecer la medida efectiva para combatir y mitigar la presencia de plagas en el establecimiento, si existe presencia de los mismos. • En una fumigación general contra insectos rastreros, voladores, desinfección, desinsectación y desratización en sus instalaciones; se usarán insecticidas Demand 2.5CS piretroife lambdacialotrina, blattanex. Gel ecológico, tabletas mata cucarachas raticidas anticoagulantes sebos (Klerat bloques Sygenta).

DIAGNÓSTICO DE PLAGAS

Se establece un tiempo de 2 años para solicitar a la empresa prestadora de servicio un diagnóstico de las plagas que sufren las instalaciones y cálculo de la dimensión de la plaga para proceder a implementar nuevas medidas para el control, prevención y eliminación.

IDENTIFICACIÓN DE VECTORES Y SU CONTROL

Cucarachas

Cucarachas	**Hábitat:** Su ambiente ideal es en lugares sucios oscuros, húmedos y calientes, pueden encontrarse en alimentos o bolsas mal almacenadas los cuales quedan contaminados por los desechos de esta plaga.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Revisar los rincones y puntos oscuros. Determinar los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida.	
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados	
• Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.	
• Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.	
• Limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, fregaderos, cajones, etc.	
• Evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, etc.	

Moscas

Moscas	**Hábitat:** Las moscas se alimentan de materias fecales a la intemperie, residuos contaminados y alimentos descompuestos por bacterias**.**
CONTROLES PREVENTIVOS:	

• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados
• Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
• Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.
• Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas humanas o animales.

Roedores

Roedores	**Hábitat:** Son animales que habitan lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Tienen poco desarrollado el sentido de la vista, detectan formas y movimientos, pero no colores. Son de hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar. Sus bigotes son los órganos del tacto, que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos, pueden memorizar los senderos y moverse en la oscuridad hasta encontrar sus madrigueras. Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados.	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.	
• El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los puntos de preparación y servido.	
• Hacer un adecuado control de malezas, eliminación de basuras y detección y control de madrigueras.	

Mosquitos

Mosquitos	**Hábitat:** El principal hábitat para la reproducción de los mosquitos es el agua. Anopheles se reproduce tanto en agua limpia como contaminada, particularmente en pantanos, depresiones llenas de agua, tanques elevados, estanques y charcas; también se reproduce en cisternas, vasijas y otros recipientes. Aedes se reproduce en cualquier lugar donde haya agua limpia o casi limpia, por ejemplo, recipientes domésticos para guardar agua, floreros, agujeros de los árboles, canaletas de los techos, llantas viejas y recipientes desechados. Culex se reproduce en agua contaminada, por ejemplo, en desagües, pozos negros, letrinas de pozo, y algunas veces en el agua de lluvia acumulada en recipientes desechados y en las cunetas

CONTROLES PREVENTIVOS:
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
• Mantener los productos alimenticios en envases sellados
• Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
• Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.
• Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas humanas o animales.

Flebótomo (Jején)

Jején	**Hábitat:** Se reproduce en suelos arenosos húmedos y protegidos, en las bases de las paredes, la mampostería deteriorada, las grietas húmedas, los suelos contaminados por animales, etc. Es activo durante el atardecer y la noche. Evita el viento y la luz.

	Vuela sólo distancias cortas y parece que saltara; rara vez sube más allá de la planta baja de los inmuebles. Busca su alimento a 50 m a la redonda de los lugares donde se reproduce.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.	
• Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.	
• Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.	
• Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas de animales.	

Chinche

Chinche	**Hábitat:** Vive en grietas y hendiduras de paredes y pisos, en muebles, armazones de camas, colchones, marcos de cuadros, empapelado, libros, papeles, cajas, etc. Evita la luz y es activa durante la noche. Daña los cuadros, los muebles y todo lo fabricado con madera al depositar sus huevos y sus excretas.
CONTROLES PREVENTIVOS:	
• Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.	
• Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.	
• Eliminar cualquier foco de contaminación	

9. MEDIDAS PERMANENTES DE CONTROL DE PLAGAS

Estas medidas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, la primera hace referencia a los métodos que evitan, en todo momento, la entrada de plagas a la bodega, mientras que las medidas correctivas son aquellas que consisten en eliminar aquellas plagas que han logrado entrar.

MEDIDAS PREVENTIVAS

El Jefe de bodega tendrá la autoridad para solicitar la colaboración del personal requerido para llevar a cabo las siguientes actividades y proporcionará los medios para que se lleven a cabo.

- Proteger puertas y ventanas que comuniquen directamente hacia el exterior de la bodega.

- Asegurar que todas las cañerías, cableados, etc., que penetran a las instalaciones se encuentran completamente selladas.

- Mantener un esmerado orden y limpieza dentro y fuera de la bodega, todo el tiempo.

- Aplicar buenas prácticas de almacenamiento, tales como:
  - Dejar un espacio mínimo de 60 cm entre estibas y paredes perimetrales.
  - Mantener los recipientes de residuos sólidos tapados y en una zona específica, alejados de los alimentos.
  - Limpiar todas las suciedades inmediatamente se hayan generado.
  - Tener buena iluminación.
  - Almacenar los alimentos en canastillas y sobre estibas con una separación del suelo de 15 cm (como mínimo).
  - Hacer rotación de materias primas (primeras en entrar – primeras en salir).

- Eliminar los lugares que sean aptos para albergar plagas, como son las esquinas oscuras, equipos pegados a paredes, equipos en desuso y acumulación de basuras.

- Inspeccionar los lotes de materia prima que llegan para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

- Eliminar todas las grietas que puedan estar en contacto con los alimentos.

MEDIDAS CORRECTIVAS

Estas medidas son establecidas por el proveedor de servicio de control de plagas quien genera un procedimiento específico según el grado de infestación y el tipo de plaga existente.

- El proveedor del servicio indicará la próxima fecha de desinsectación.

10. PROVEEDOR DEL SERVICIO

El proveedor de servicios de control de plagas de la bodega, debe estar autorizado y vigilado por Salud Pública Departamental, para constancia de ello periódicamente emitirá los certificados de control de vectores con el número correspondiente a su concepto sanitario donde se especifica el servicio prestado, áreas tratadas, productos aplicados y algunas recomendaciones generales, entre otros ítems exigidos por Salud Pública**.**

INSPECCIONES REALIZADAS POR EMPRESA EXTERNA

El proveedor del servicio emite un plano de ubicación de sistemas de control integrado de plagas de la bodega, facilitando la inspección visual de forma diaria de su estado por parte del jefe de bodega, quien ha sido capacitado previamente por el proveedor del servicio.

MANEJO DE PRODUCTOS

Los productos utilizados para el control integrado de plagas son manejados únicamente por la entidad contratada para tal fin.

11. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD		FRECUENCIA	RESPONSABLE	RECURSOS
	PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES			
	Insectos (Cucarachas, moscas, etc.)			
Seguimiento detección de infestación: • Observación directa. • Presencia de Residuos.		Diario, máximo semanal y cada vez que se evidencien hallazgos durante los procesos de L&D.	Auxiliar de bodega.	Formato de registro Control de Vectores
Controles químicos		De acuerdo a las indicaciones del prestador del servicio.	Entidad Externa. Proveedor del servicio de control integrado de plagas.	Insecticidas y plaguicidas aprobados por la autoridad sanitaria.

				Certificado de fumigación y rodentización.
	Roedores			
Seguimiento **detección de infestación:** • Observación directa. • Presencia de Residuos. • Madrigueras. • Material roído.		Diario	Auxiliar de bodega.	Formato de registro Control de Vectores
Controles físicos: Ubicación de trampas.		Según recomendación del prestador de servicio.	Entidad externa. Proveedor del servicio de control integrado de plagas.	Trampas. Mapa de ubicación de trampas. Rodenticidas aprobados por la autoridad sanitaria. Certificado de fumigación y rodentización.
Controles químicos		Según recomendación del prestador de servicio.	Entidad externa. Proveedor del servicio de control integrado de plagas.	

12. RECOMENDACIONES

- Conocer y aplicar correctamente las medidas preventivas y correctivas para el control de plagas dentro de la bodega, con el fin de evitar su acceso.
- Supervisar de manera continua los procedimientos de registro y control del programa.

13. Responsables: Representante legal

14. ANEXO

FORMATO DE REGISTRO DE CONTROL DE VECTORES.

CERTIFICADO CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

FUMISER - CONTROL DE PLAGAS Y SERVICIOS NIT. 35.115.887-8 A REALIZADO CONTROL INTREGADO DE PLAGAS EN:

COMERCIALIZADORA EMPRESARIAL DE CORDOBA S.A.S

Nit. 900.969.358-5 Dirección: Centro Logístico San Jerónimo KM 3 VIA PLANETA RICA ET 113 Loc 9. Montería – Córdoba

Fecha del Servicio: 3/03/2026

Fecha de Vencimiento: 3/06/2026

Áreas tratadas: **TODAS**

Control Realizado:

CONTROL INICIAL	**X**	**CONTROL GENERAL**		**CONTROL PERIODICO**		**DESRATIZACION**	

PRODUCTOS UTLIZADOS		**Toxicidad**
Octoborato de Sodio		No toxico
Cipermetrina	X	III
Gel		III
Trampas		No toxico
Brodifacuomas	X	I
Piretroides	X	III

Estamos autorizados por la Secretaria de Desarrollo de la Salud Departamental. Cumpliendo con las normas según Decreto 1843 de 1991.

No dude en comunicarse con nuestros profesionales ante cualquier eventualidad Cel. 320 5312541

Cordialmente,

MARIA ESTHER SIERRA J
Gerente Comercial

REGISTROS

REG-CV-01A Registro de control de fumigaciones y desratización.

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES UNIDADES DE SERVICIO			
REG CV-01	Versión 1	Fecha de Emisión 24/07/2023	Página 1 de 1

REGISTRO DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN

DEPARTAMENTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA UNIDAD DE SERVICIO: _____

MES: _____

Fecha de Aplicación:																		
Fecha de control:																		
ÁREA	CEBOS CONSUMIDOS		INSECTOS VOLADORES		INSECTOS RASTREROS		CEBOS CONSUMIDOS		INSECTOS VOLADORES		INSECTOS RASTREROS		CEBOS CONSUMIDOS		INSECTOS VOLADORES		INSECTOS RASTREROS	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
PREPARACIÓN																		
ALMACENAMIENTO																		
COMEDOR																		
BAÑOS																		
REALIZA (NOMBRE Y CARGO)																		
OBSERVACIONES																		

REG-CV-01B Verificación de presencia de vectores.

VERIFICACIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS

DEPARTAMENTO: CORDOBA MUNICIPIO: _____

UNIDAD DE SERVICIO: _____

MES: _____

DIA CALENDARIO	SE EVIDENCIAN LOS SIGUIENTES VECTORES:*					TIPO DE CONTROL REALIZADO (FÍSICO O QUÍMICO)	OBSERVACIONES
	ANIMALES DOMESTICOS	ROEDORES	INSECTOS RASTREROS	INSECTOS VOLADORES	OTROS		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

* marcar con un SI o NO la presencia de vectores en mención.

Responsable: _____

9. ANEXOS

Anexo 1. Fichas técnicas SYNGENTA.

Anexo 2. Ficha técnica K-Othrine SC50.

Anexo 1. Ficha técnica Syngenta.

syngenta

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD (HDS)

Última Actualización: Marzo 2012

Sección 1 : Identificación del producto y del proveedor

Nombre del producto : **KLERAT BLOQUE CON BITREX**

Código interno del producto (A number) : A 12720 B

Proveedor / fabricante / comercializador : **Syngenta S.A.**

Uso del producto : Rodenticida.

Dirección : Av. Vitacura 2939, Of.201, Las Condes, Santiago.
Teléfonos : 02 - 941 0100. Horario oficina.

Teléfono de Emergencia, Convenio CITUC/AFIPA - Atención las 24 horas, los 7 días de la semana:

En caso de Intoxicación
CITUC 02-635 3800
En caso de Accidentes (derrame / incendio)
CITUC 02-247 3600

Consultas a Syngenta S.A. Horario de oficina:
Fono 02 - 941 0100
Fax: 2 - 244 3444.

e-mail : productos.profesionales@syngenta.com

Sección 2 : Información sobre la sustancia o mezcla

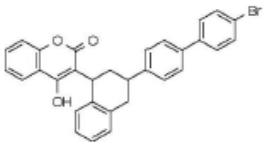
Características químicas

Tipo de formulación : Cebo en bloques Parafinados — Fórmula Química : C31H23BrO3
Uso : Rodenticida
Ingrediente(s) activo(s) : Brodifacoum 0.005 % p/p ASF 729
Componente(s) riesgosos

CAS	Nombre	% p/p	Símb. de Riesgo	Frase de Riesgo
56073-10-0	Brodifacoum	0,005	T+, N	R27/28-R48/24/25-R50/53

Nombre Químico (IUPAC) : 3-[3-(4'-bromobifenil-4-yl)-1,2,3,4-tetrahidro-1-naftil]-4-hidroxicumarina

Nombre Químico (Chemical Abstract) : [3-[3-(4'-bromo-[1,1'-bifenil]-4-il)-1,2,3,4- tetrahidro-1-naftalenil]-4 hidroxi-2H-1-benzopirán-2-uno]



syngenta

Sección 3 : Identificación de los riesgos

Clasificación de riesgos del producto químico:
Manéjese como sustancia tóxica **Clase IV**. Productos que normalmente no ofrecen peligro.

Riesgos para la salud:
Es improbable que cause efectos nocivos cuando se maneja y utiliza de acuerdo a las recomendaciones de la etiqueta. No ingerir. Mantener alejado de los animales domésticos. Nocivo para los animales domésticos y de granja.

Riesgos ambientales en caso de accidente (derrames / filtraciones):
Es improbable que resulte peligroso para la vida acuática. Siempre evitar contaminar el agua superficial y los sistemas de drenaje.

Condiciones médicas que se verán agravadas con la exposición al producto
Este producto contiene un anticoagulante con efecto similar a la warfarina. Actúa inhibiendo la síntesis de protrombina. El grado de intoxicación puede ser evaluado con los tiempos de protrombina en el paciente. Este estado de inhibición de la síntesis de protrombina no debe prolongarse por más de 12-18 horas posteriores a la ingestión del producto. El antídoto específico es la vitamina K1.

Con el fin de evitar la ingestión del producto, se ha añadido una concentración de 10 ppm de Bitrex MR , benzoato de denatonium, sustancia de extremado sabor amargo.

Clasificación de Riesgos NCh 1411/4



Identificación de riesgos de materiales según NCh 1411

Clasificación de Peligrosidad NCh 2190

Sin Clasificación

Sección 4 : Medidas de primeros auxilios

Medidas de Primeros Auxilios Generales:
EN CASO DE SOSPECHA DE UNA INTOXICACIÓN, detener el trabajo y buscar de inmediato asistencia médica. Retirar al afectado de la zona de peligro, mantenerlo abrigado y en reposo.

Inhalación:
Llevar a la persona afectada a un lugar fresco y bien ventilado. Como precaución, llamar a un médico.

Contacto con los ojos:
Lavar los ojos con agua limpia durante 15 minutos al menos, manteniendo los párpados abiertos. Acudir a un médico si las molestias persisten.

Ingestión: Acudir al médico inmediatamente. Mostrar el envase, su etiqueta o bien esta Hoja de Seguridad. No inducir el vómito. En caso que el afectado esté inconsciente, no administrar nada por boca y mantenerlo acostado de lado. Bajo ninguna circunstancia suministrar leche, bebidas alcohólicas, sedantes o analgésicos.

Contacto con la piel: Retirar toda la ropa contaminada y lavar las zonas del cuerpo afectadas con abundante jabón y agua.

Recomendaciones para el tratamiento médico. Antídoto: Vitamina K1.

syngenta

Ingestión: ABC de reanimación. Monitorizar Tiempo de Protrombina (TP) a las 24 y 48 horas. En caso de elevación de TP o signos de sangrado, administrar vitamina K1 (Fitomenadiona). Adultos y niños mayores de 12 años: 15-25 mg/día VO; 5-10 mg IM / niños 5-10 mg/día VO; 1-5 mg IM. Si hubo una ingesta importante (intencional) en adulto, administrar vitamina K1 de inmediato y evaluar uso de lavado gástrico y carbón activado. Recordar que el máximo beneficio de la descontaminación gastrointestinal se obtiene durante la primera hora posterior a la ingesta. En casos de intoxicación severa y con paciente sangrando, considerar el uso de vitamina K1 EV (hasta 10 mg en adultos y 5 mg en niños menores de 12 años, a una velocidad no mayor al 5% del total, por minuto), junto con una transfusión de sangre completa o plasma, y monitorización de los tiempos de protrombina y hematocrito cada 6-12 horas. En casos severos, puede ser necesario realizar control de TP por un periodo de hasta 3-4 meses, y uso de sulfato ferroso.

Sección 5 : Medidas para lucha contra el fuego

Riesgos específicos:
El producto no se considera altamente inflamable. Mantener frios los recipientes expuestos al fuego, rociándolos con agua.

Agentes extinción:
Para pequeños incendios, usar extintores de espuma, anhidrido carbónico o polvo seco. Para grandes incendios, usar espuma o agua nebulizada.

Procedimientos especiales para combatir:
No utilizar chorros directos de agua tal de evitar esparcir o el fuego.

Equipo de protección especial para:
Usar respirador autónomo con suministro de oxigeno para la actuación en incendios protegerse de los gases. Utilizar ropa y equipo de protección.

Productos peligrosos de la combustión:
Los productos de la combustión son tóxicos e irritantes. Se deben tomar medidas para prevenir que el agente extintor contaminado se filtre por el suelo o se esparza sin control, mediante la colocación de barreras provisionales de materiales absorbentes, como tierra, por ejemplo.

Sección 6 : Medidas para controlar derrames o fugas

Elementos y equipos de protección personal para atacar la emergencia:
Utilizar ropa de algodón resistente y equipo de protección adecuado como guantes de nitrilo/ vinilo y zapatos resistentes a productos químicos.

Precauciones personales:
Evite el contacto directo o por inhalación con el producto. Utilice equipo de protección adecuado.

Medidas de emergencia a tomar si hay derrame del material:
Humedecer con agua cuidadosamente el material sólido para evitar que se disperse. Juntar el material en recipientes bien cerrados, marcados especialmente o bien en bolsas plásticas. Lavar al área del derrame con chorros de agua. Debe impedirse que las aguas de lavado penetren en los sumideros superficiales. El producto derramado no puede ser reutilizado y se debe eliminar. No debe llegar a canalizaciones, desagües o pozos. Eliminar el producto bajo las normativas locales y de acuerdo al organismo competente. Si no és posible una eliminación segura, contactarse con el fabricante, el distribuidor o el representante local. No contaminar las aguas y desagües. Los derrames o la descarga incontrolada en cursos de agua debe comunicarse a la autoridad competente.

syngenta

Precauciones a tomar para evitar daños al medio ambiente:
Evite que el producto llegue a aguas superficiales o subterráneas. Contenga el derrame lo más pronto posible y disponga los desechos del derrame en recipientes cerrados y marcados para su posterior eliminación por incineración.

Métodos de limpieza (Recuperación – Neutralización):
Lavar el área afectada con chorros de agua durante un periodo prolongado. Recolectar el agua proveniente de esta limpieza en recipientes para evitar cualquier contaminación de aguas superficiales y subterráneas, cursos de agua y drenajes.

Métodos de eliminación de desechos:
En incineradores autorizados.

Notas de prevención de riesgos secundarios:
Tanto las aguas de lavado de limpieza como los desechos del material derramado, deben disponerse en recipientes recolectores para su posterior eliminación en lugares autorizados.

Sección 7 : Manipulación y almacenamiento

7.1 Manipulación

Medidas de orden técnico (Recomendaciones):
Antes de utilizar el producto, lea cuidadosamente y siga las indicaciones entregadas en la etiqueta y en esta Hoja de Seguridad.

Precauciones a tomar:
Evitar cualquier posible contacto con la boca, piel y ojos. Evitar la inhalación de humos y vapores. Se debe contar con equipos eficientes de extracción de gases en los lugares operativos con exposición, las áreas de trabajo deben estar bien ventiladas. No comer, beber ni fumar durante la manipulación. Utilizar equipo de protección personal. Lavarse las manos antes de comer, beber, fumar, o ir al baño. Además de las medidas que normalmente se toman en el trabajo con químicos como el llenado a prueba de polvos y los equipos de medición (incluyendo los extractores de polvos), se deben implementar medidas de protección personal para evitar el posible contacto con el producto. Mantener alejados a los animales domésticos del cebo.

Recomendaciones sobre manipulación:
Usar elementos de protección personal recomendados para evitar cualquier posible contacto con el producto.

7.2 Almacenamiento

Almacenar el producto en su envase original cerrado. Proteger de la luz, el frío y la humedad. Mantener fuera del alcance de niños, personas no autorizadas y animales.

Medidas de orden técnico:
Física y químicamente, el producto es estable como mínimo durante 2 años, si se almacena en el recipiente de venta original sin abrir, a temperatura ambiente.

Condiciones de almacenamiento:
Almacenar en el recipiente de venta original sin abrir, a temperatura ambiente. Proteger de la luz, el frío y la humedad. Almacenar separado de bebidas, alimentos, forraje y medicamentos.

Embalajes recomendados y no adecuados por el Proveedor:
No almacenar el producto en otros envases o embalajes que no sean los propios del producto.

syngenta

Sección 8 : Control de exposición / protección personal

Medidas para reducir la posibilidad de exposición:
Lea cuidadosamente y siga las indicaciones entregadas en la etiqueta del producto y en esta Hoja de Seguridad. Cambiar la ropa de trabajo diariamente. Trabajar en áreas con buena ventilación.

Parámetros para control:
Niveles de concentración en el aire de ambientes de trabajo. Límites Permisible Ponderado (L.P.P.), Absoluto : No hay información disponible. (L.P.A) y Temporal (L.P.T.).

Umbral odorífero:
No determinado.

Estándares biológicos:
No aplicable.

Límites permisibles radiactivos:
No aplicable.

Equipo de Protección Personal En General:
Cambiar la ropa de trabajo diariamente. Trabajar en un área con buena ventilación.

Protección respiratoria:
Usar máscara con filtro en caso de alta exposición al producto.

Protección ocular:
Usar gafas o máscara protectora.

Protección para el cuerpo:
Ropa de trabajo de algodón de alta duración o sintético (ej: overol). Botas o zapatos de alta resistencia a químicos. Usar guantes resistentes a químicos.

Medidas de precaución para después del trabajo:
Lavarse completamente (ducha, baño, incluido el cabello). Lavar completamente las partes expuestas del cuerpo. Cambiar la ropa de trabajo diariamente y lavarla antes de volver a utilizar. Limpiar completamente el equipo de protección. Limpiar completamente el equipo contaminado con jabón y agua o solución de soda. Cambiar los filtros de las mascarillas en caso necesario.

Sección 9 : Propiedades físicas y químicas

Estado físico	: Sólido.
Forma en que se presenta	: Bloques rectangulares encerados
Olor	: Inodoro.
Color	: Azul oscuro
pH	: No disponible.
Concentración	: 0.005 % P/P

syngenta

Temperatura de descomposición : El producto no sufre descomposición a temperatura ambiente.

Temperatura de fusión : > 50°C.

Temperatura de ebullición : No aplicable.

Temperatura de autoignición : El producto no se considera inflamable.

Punto de inflamación : > 61°C
Propiedades explosivas : No aplicable, dada la naturaleza de la formulación.

Solubilidad en agua y otros solventes (mg/l): Inmiscible en /con agua.

Otros datos : El producto no es oxidante. El producto es insoluble en agua.

Sección 10 : Estabilidad y reactividad

Estabilidad : Estable bajo condiciones estándar. No reactivo.

Reacciones de riesgo : El producto no es corrosivo ni oxidante.

Condiciones que se deben evitar : Se deben evitar condiciones de almacenamiento a la luz directa, el frío, la humedad y con ventilación deficiente.
Almacenar en su envase original, separado de bebidas, alimentos, forraje y medicamentos.

Incompatibilidad (materiales que deben evitar): No se describen. El producto no es oxidante ni corrosivo.

Productos peligrosos de la combustión : Vapores tóxicos e irritantes.

Polimerización peligrosa : No se describen.

Sección 11 : Información toxicológica

Toxicidad oral aguda (a corto plazo) : LD50 aguda oral (rata): > 5000 mg/kg de peso corporal.

LD50 aguda dermal (rata): > 5000 mg/kg de peso corporal.

Toxicidad Inhalatoria Aguda : LC50: No aplicable. No se considera una ruta probable de exposición al producto, considerando el tipo de formulación y la baja volatilidad de la misma. Considerando los componentes presentes en la formulación, es improbable que ésta resulte peligrosa por la vía inhalatoria.

Toxicidad a largo plazo (crónicas) : No se describen.

Efectos locales o sistémicos : Irritación Cutánea Aguda: No es irritante de la piel (conejo).
Irritación Ocular Aguda: No es irritante de los ojos (conejo).

Sensibilización alergénica : No sensibilizante (cobayo).

Efectos específicos : No se describen.

Experimentos científicos : Los detallados para toxicidad aguda y efectos locales.

syngenta

Otros datos : No se describen.

Sección 12 : Información ecológica

Mobilidad : Brodifacoum tiene baja mobilidad en suelo

Persistencia / Degradabilidad : Brodifacoum es persistente en agua.
Brodifacoum es persistente en suelo.

Bio-acumulación :Brodifacoum tiene un alto potencial de bioacumulación.

Comportamiento sobre el medio ambiente :

Toxicidad Aguda en Peces: **LC 50**: 0.04 mg i.a/l (trucha arcoiris; 96 h); 0.12 mg i.a/l (pez agalla azul; 96 h). ; Producto formulado: > 100 mg de producto /l (Trucha arcoiris; 96 h).
Evaluaciones realizadas con el ingrediente activo Brodifacoum; éste se clasifica como muy tóxico para peces; sin embargo, considerando la baja solubilidad del activo en agua, el bajo contenido de Brodifacoum en el producto formulado y el modo de uso de **Klerat Bloque**, no es esperable que éste resulte peligroso para los peces. Si el producto es manipulado y utilizado de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta, no es tóxico para los peces. Método de determinación **OECD 203.**

Inhibición de Crecimiento en Algas: **LC50**: Brodifacoum, ingrediente activo de **Klerat Bloque**, es muy tóxico para organismos acuáticos. Considerando la baja solubilidad del activo en agua, el bajo contenido de Brodifacoum en el producto formulado y el modo de uso de **Klerat Bloque**, no es esperable que éste resulte peligroso para las algas. Si el producto es manipulado y utilizado de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, no es tóxico para las algas. Método de determinación **OECD 201.**

Toxicidad a Invertebrados Acuáticos: **LC 50**: 0.34 mg i.a/l (*Daphnia magna*; pulga de agua; 48 h); muy tóxico para invertebrados acuáticos. Brodifacoum: 0.89 mg i.a/l (*Daphnia magna*, 48 h). Producto Formulado: > 100 mg de producto /l (Daphnia magna, 48 h).
El producto se clasifica como muy tóxico para los invertebrados acuáticos, sin embargo, considerando la baja solubilidad del activo en agua, el bajo contenido de Brodifacoum en el producto formulado y el modo de uso de **Klerat Bloque**, no es esperable que resulte peligroso para los microcrustáceos. Si el producto es manipulado y utilizado de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, no es peligroso para los invertebrados acuáticos. Método de determinación **OECD 202.**

Toxicidad Aguda en Aves: **LC50**: 0.36 y 0.30 mg i.a/kg, pato real macho y hembra, respectivamente. Evaluación realizada con el ingrediente activo Brodifacoum, el cual se clasifica como muy tóxico para las aves. Sin embargo, considerando el bajo contenido de ingrediente activo en el formulado **Klerat Bloque**, y utilizando el producto de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, es muy poco probable que resulte peligroso para las aves. Método de determinación **OECD 204.**

Toxicidad en Organismos de Tierra: OECD 207 **LC50**: No existen antecedentes sobre el particular, ya considerando el patrón de uso de los formulados de Brodifacoum, esto no ha sido juzgado como necesario.

Sección 13 : Consideraciones sobre disposición final

Eliminación:
Realizar de acuerdo al organismo competente, tomando en cuenta las reglamentaciones locales.

Eliminación del producto:
Observar estrictamente las medidas de seguridad y uso de ropas de protección. Humedecer cuidadosamente el material sólido para evitar que se disperse. Juntar el material en recipientes de cierre hermético, especialmente etiquetados. Limpiar las áreas sucias con agua carbonatada o jabonosa. Colocar también las aguas de lavado en recipientes, para evitar cualquier contaminación de la superficie y de las napas freáticas, las fuentes de agua y los

syngenta

drenajes. Limpiar el área con chorros de agua durante un período prolongado, y clausurarla. El producto derramado no puede ser reutilizado y se debe eliminar. De no ser posible una eliminación segura, contactarse con el fabricante, el vendedor o el representante local y destruirlo en un incinerador aprobado para químicos. Los roedores y lagomorfos muertos se deben enterrar profundamente, junto con el cebo que fue consumido. Este cebo no puede ser reutilizado.

Eliminación de los envases:
Inutilizar y eliminar los envases vacíos, de acuerdo con las instrucciones de las autoridades correspondientes, lejos de áreas de pastoreo, viviendas y cursos naturales de agua. Durante todo este proceso no se debe dañar la etiqueta. Eliminar los envases vacíos en un centro de acopio o un incinerador aprobado para químicos.

Envases dañados o embalajes contaminados:
Colocar los envases originales en otros más grandes especialmente etiquetados. Eliminar los envases según las legislaciones locales. Nunca dejar envases vacíos cerca de viviendas, fuentes de agua o animales. No reutilizar envases vacíos.

Sección 14 : Información sobre transporte

Información especial:
Transportar el producto en su envase original cerrado y asegurar la carga, de modo de evitar caídas o derrames.

Nch 2190, marcas aplicables	: No clasificado
N° UN	: No clasificado
Tren/ Carretera (RID / ADR)	: No peligroso
Marítimo (IMDG-Code)	: No peligroso
Aéreo (ICAO / IATA)	: No peligroso
Códigos específicos	: No disponible.
Otras informaciones	: No disponible.

Sección 15 : Normas vigentes

Clasificación EU Símbolo de riesgo	: No requerida.
Clasificación Toxicológica OMS	: Clase IV. Productos que normalmente no ofrecen peligro.

Sección 16 : Otras informaciones

La información que se presenta en este documento se basa en nuestro estado actual de conocimiento y pretende describir nuestros productos desde el punto de vista de los requisitos para la seguridad. Por tanto, no debe entenderse como propiedades específicas garantizadas.

Anexo 2. Ficha técnica K-Othrine SC50.

Bayer CropScience
Hoja de Seguridad para Materiales de acuerdo a NTC4435
K-OTHRINE SC50 12X1L BOT CO

Versión 1 / CO
102000016289

Fecha de revisión: 06.07.2010
Fecha de impresión: 20.03.2014

SECCION 1: INFORMACIÓN QUÍMICA DEL PRODUCTO Y DE LA COMPANIA

Nombre del producto	K-OTHRINE SC50 12X1L BOT CO
Código del producto (UVP)	06097471
Uso recomendado	Insecticida
Formulación Química	Suspensión concentrada (SC)
Compañía	Bayer S.A. Av. Américas 57 – 52, Bogotá D.C. Colombia
Teléfono	+57 (1) 423 4500
Contacto	01 8000 111 212 E-mail: CoA_colombia@bayercropscience.com
Teléfono de urgencias CISPROQUIM	+57 (1) 288 6012 (Atención 24h en Bogotá) 01 8000 916012 (Atención 24h Línea Gratuita)

SECCION 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Nota: Consultar la Sección 11 para las informaciones toxicológicas especificadas.

Estado Físico	viscoso suspensión
Aspecto	de blanco a color crema
Efectos Inmediatos	
Ojo	No irrita los ojos
Piel	No irrita la piel
Efecto ambiental potencial	Muy tóxico para los organismos acuáticos. Puede provocar a largo plazo efectos negativos en el medio ambiente acuático.

SECCION 3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Naturaleza química
Suspensión concentrada (SC)

Nombre de Componentes Peligrosos	No. CAS	Concentración [%]
Deltametrina	52918-63-5	4,91
Naphthalenesulfonic acid, polymer with formaldehyde, sodium salt	9084-06-4	>1,00 - <5,00

SECCION 4. PRIMEROS AUXILIOS

General	Quitarse inmediatamente la ropa contaminada y retirarla de forma controlada.

Ojo	Enjuagar inmediatamente con abundante agua, también debajo de los párpados, al menos durante 15 minutos. Después de los primeros 5 minutos retirar las lentillas, si presentes, y continuar a enjuagar el ojo. El agua caliente puede incrementar la gravedad subjetiva de la irritación/parestesia. Esto no es un signo de intoxicación sistémica. Aplicar colirio calmante, si es necesario colirio anestésico. Consultar un médico si aparece y persiste una irritación.
Piel	En caso de contacto, lavar inmediatamente con mucha agua y jabón durante por lo menos 15 minutos. El agua caliente puede incrementar la gravedad subjetiva de la irritación/parestesia. Esto no es un signo de intoxicación sistémica. En caso de irritación dérmica, puede considerarse la aplicación de cremas o aceites que contengan vitamina E. Si los síntomas persisten consultar a un médico.
Ingestión	Enjuagar la boca y dar a beber agua en pequeños sorbos. No provocar el vómito En caso de ingestión o vómitos, peligro de aspiración pulmonar. En caso de ingestión, acuda inmediatamente al médico y muéstrele la etiqueta o el envase.
Inhalación	Trasladar al aire libre. Mantener al paciente en reposo y abrigado. Si los síntomas persisten consultar a un médico.
Notas para el médico	
Signos y Síntomas	Local: Parestesia de los ojos y de la piel puede ser grave Habitualmente transitoria, la duración no excede las 24 horas. Irritación de la piel, los ojos y las mucosas Tos Estornudo Sistémico: malestar pectoral Taquicardia Hipotensión Náusea Dolor abdominal Diarrea Vómitos Mareos Visión borrosa Dolor de cabeza Anorexia Somnolencia Coma Convulsiones Temblores Prostración Hiperreacción de las vías respiratorias edema pulmonar Palpitación Fasciculación muscular Apatía
Peligros	Este producto contiene un piretroide. La intoxicación con piretroides no debe confundirse con la intoxicación por organofosforados o carbamatos.

Tratamiento

Tratamiento local: Tratamiento inicial: sintomático.

Tratamiento sistémico: Tratamiento inicial: sintomático. Controlar las funciones cardíaca y respiratoria. En caso de ingestiones significativas debe considerarse la realización de un lavado gástrico en las dos primeras horas. Asimismo, la administración de carbón activado y sulfato de sodio es siempre recomendable. Mantener el tracto respiratorio libre. Oxígeno o respiración artificial si es preciso. En caso de convulsiones debe administrarse alguna benzodiazepina (por ejemplo diazepam) de acuerdo con las dosis estándar. En caso de no ser suficiente, puede administrarse fenobarbital. Contraindicación: atropina. Contraindicación: derivados de adrenalina. No existe antídoto específico. La recuperación es espontánea y sin secuelas.

SECCION 5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Incendio y Riesgos de l'Explosión

En caso de incendio se formarán gases peligrosos.

Medios de extinción adecuados

Usar agua pulverizada, espuma resistente al alcohol, productos químicos secos o dióxido de carbono.

Medios de extinción inadecuados

Chorro de agua de gran volumen

Instrucciones de la Lucha contra Incendios

Si no se puede retirar el producto de la zona de incendio, refrigerar con agua los envases y reducir el calor para evitar que aumente la presión en los envases. Si es posible, contener las aguas de extinción con arena o tierra.

En caso de fuego, protéjase con un equipo respiratorio autónomo.

SECCION 6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales

Mantener alejadas a las personas de la zona de fuga y en sentido opuesto al viento. Evitar el contacto con los productos derramados o las superficies contaminadas. No comer, beber o fumar durante la limpieza de un derrame.

Métodos de limpieza

Recojer con un producto absorbente inerte (por ejemplo, arena, diatomita, fijador de ácidos, fijador universal, serrín). Guardar en contenedores apropiados y cerrados para su eliminación. Limpiar los utensilios y el suelo con abundante agua.

Consejos adicionales

Indicaciones relativas a manipulación segura, ver apartado 7. Indicaciones relativas al equipo de protección individual, ver Apartado 8. Indicaciones relativas a eliminación de residuos, ver apartado 13. Verificar también la existencia de procedimientos internos en el centro de trabajo.

SECCION 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Procedimientos de manipulación

No se requiere adoptar ninguna precaución especial para la manipulación de envases cerrados; seguir las recomendaciones habituales para la manipulación

Tratamiento

Tratamiento local: Tratamiento inicial: sintomático.

Tratamiento sistémico: Tratamiento inicial: sintomático. Controlar las funciones cardíaca y respiratoria. En caso de ingestiones significativas debe considerarse la realización de un lavado gástrico en las dos primeras horas. Asimismo, la administración de carbón activado y sulfato de sodio es siempre recomendable. Mantener el tracto respiratorio libre. Oxígeno o respiración artificial si es preciso. En caso de convulsiones debe administrarse alguna benzodiazepina (por ejemplo diazepam) de acuerdo con las dosis estándar. En caso de no ser suficiente, puede administrarse fenobarbital. Contraindicación: atropina. Contraindicación: derivados de adrenalina. No existe antídoto específico. La recuperación es espontánea y sin secuelas.

SECCION 5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Incendio y Riesgos de l'Explosión

En caso de incendio se formarán gases peligrosos.

Medios de extinción adecuados

Usar agua pulverizada, espuma resistente al alcohol, productos químicos secos o dióxido de carbono.

Medios de extinción inadecuados

Chorro de agua de gran volumen

Instrucciones de la Lucha contra incendios

Si no se puede retirar el producto de la zona de incendio, refrigerar con agua los envases y reducir el calor para evitar que aumente la presión en los envases. Si es posible, contener las aguas de extinción con arena o tierra.

En caso de fuego, protéjase con un equipo respiratorio autónomo.

SECCION 6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales

Mantener alejadas a las personas de la zona de fuga y en sentido opuesto al viento. Evitar el contacto con los productos derramados o las superficies contaminadas. No comer, beber o fumar durante la limpieza de un derrame.

Métodos de limpieza

Recojer con un producto absorbente inerte (por ejemplo, arena, diatomita, fijador de ácidos, fijador universal, serrín). Guardar en contenedores apropiados y cerrados para su eliminación. Limpiar los utensilios y el suelo con abundante agua.

Consejos adicionales

Indicaciones relativas a manipulación segura, ver apartado 7. Indicaciones relativas al equipo de protección individual, ver Apartado 8. Indicaciones relativas a eliminación de residuos, ver apartado 13. Verificar también la existencia de procedimientos internos en el centro de trabajo.

SECCION 7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Procedimientos de manipulación

No se requiere adoptar ninguna precaución especial para la manipulación de envases cerrados; seguir las recomendaciones habituales para la manipulación

manual. Utilizar solamente en áreas provistas de ventilación y extracción apropiadas.

No se requieren precauciones especiales.

Procedimientos de Almacenamiento

Almacenar en un lugar accesible sólo a personas autorizadas. Mantener alejado de la luz directa del sol. Cerrar los recipientes herméticamente y mantenerlos en lugar seco, fresco y bien ventilado.

Manténgase separado de alimentos, bebidas y piensos.

Procedimientos de Trabajo/ Higiene

Mientras se utiliza, se prohíbe comer, beber o fumar. Quitarse inmediatamente la ropa contaminada y reutilizar la ropa solamente después de una limpieza a fondo. Al terminar el trabajo, lavarse inmediatamente las manos o, dado el caso, ducharse.

SECCION 8. CONTROLES DE LA EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Protección para los ojos/ la cara

Utilice gafas de proteccion conformes con la EN166 (campo de uso 5 u homologación equivalente)

Protección de las manos

Usar guantes de nitrilo (espesor mínimo 0,4 mm) certificados CE (u homologación equivalente). Lavarlos si se ensucian. Eliminarlos cuando se contaminen por dentro, cuando se perforen o cuando la suciedad exterior no pueda se eliminada. Lavarse las manos siempre antes de comer, beber, fumar o ir al aseo.

Protección Corporal

Llevar un mono estándar y ropa de tipo 6.
Llevar dos capas de ropa siempre que sea posible. Un mono de algodón o de poliéster/algodón debería llevarse bajo el traje de protección química y debería ser lavado profesionalmente de manera frecuente.

Protección respiratoria

Normalmente no requiere el uso de un equipo de protección individual respiratorio.
La protección respiratoria debe ser usada sólo para evitar el riesgo residual de actividades de corta duración, cuando todas las medidas posibles para reducir la exposición en la fuente hayan sido tomadas, p.e. contención o extracción y ventilación local. Seguir siempre las instrucciones del fabricante del equipo de protección respiratoria en cuanto a utilización y mantenimiento.

Límites de Exposición

Deltametrina	52918-63-5	OES BCS*	MPT	0,02 mg/m³
Sulfato de sodio	7757-82-6	OES BCS*	MPT	10 mg/m³
Hidróxido de sodio	1310-73-2	CO OEL	CEIL	2 mg/m³
		OES BCS*	MPT	2 mg/m³
Ácido cítrico	77-92-9	TX ESL	ST ESL	100 ug/m3
		TX ESL	AN ESL	10 ug/m3
Sulfato de sodio	7757-82-6	TX ESL	ST ESL	50 ug/m3
		TX ESL	AN ESL	5 ug/m3
Silice amorfa sintética	112926-00-8	OSHA Z1A	MPT	6 mg/m³

		TX ESL	ST ESL	40 ug/m3
		TX ESL	AN ESL	4 ug/m3
			MPT	6 mg/m³
Hidróxido de sodio	1310-73-2	ACGIH	Ceiling	2 mg/m³
		NIOSH	Ceil_Time	2 mg/m³
		OSHA Z1	PEL	2 mg/m³
		OSHA Z1A	Ceiling	2 mg/m³
		US CA OEL	Ceiling	2 mg/m³
		TX ESL	ST ESL	20 ug/m3
		TX ESL	AN ESL	2 ug/m3
		TN OEL	Ceiling	2 mg/m³

*OES BCS: Valor límite de exposición laboral interna Bayer CropScience (Occupational Exposure Standard)

SECCION 9. PROPIEDADES FISICAS Y QUÍMICAS

Aspecto de blanco a color crema

Estado Físico viscoso suspensión

pH 5,0 - 7,0 (100 %) a 20 °C

Densidad aprox. 1,04 g/cm³ a 20 °C

SECCION 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Condiciones que deben evitarse Temperaturas extremas y luz directa del sol.

Reacciones peligrosas Almacenando y manipulando el producto adecuadamente, no se producen reacciones peligrosas.
Estable bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas.

SECCION 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Toxicidad oral aguda rata: DL50: 5.000 mg/kg
El valor indicado corresponde a la materia activa técnica deltametrina.

Toxicidad cutánea aguda rata: DL50: > 2.000 mg/kg
El valor indicado corresponde a la materia activa técnica deltametrina.

Toxicidad aguda por inhalación rata: CL50: 0,60 mg/l
Tiempo de exposición: 6 h
El valor indicado corresponde a la materia activa técnica deltametrina.

Irritación de la piel conejo: No irrita la piel

Irritación ocular conejo: No irrita los ojos

ACGIH

Ninguno(a).

NTP
Ninguno(a).

IARC

Deltametrina	52918-63-5	Evaluación general: 3

OSHA
Ninguno(a).

SECCION 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Toxicidad para los peces
Trucha arco iris (Oncorhynchus mykiss)
CL50: 0,00091 mg/l
Tiempo de exposición: 96 h

Toxicidad para plantas acuáticos
Algas
CE50: > 9,1 mg/l
Tiempo de exposición: 96 h

Toxicidad aguda para invertebrados acuáticos
Pulga acuática (Daphnia magna)
CE50: 0,00056 mg/l
Tiempo de exposición: 48 h

Bioacumulación
Lepomis macrochirus (Pez-luna Bluglll) BCF: 1.400

Información Ecológica
Los datos ecológicos corresponden a la materia activa deltametrina.

SECCION 13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

Directrices Generales para la Eliminación
Depositar en acuerdo con todas las regulaciones locales, nacionales/provinciales y federales. No tirar los residuos por el desagüe.

Eliminación de los Contenedores
Enjuagar recipientes tres veces. Perforar el envase para evitar su reutilización. Los envases vacíos deben ser entregados, si es posible, en los centros de recogida de las entidades autorizadas para la gestión de residuos de envases de productos fitosanitarios.

SECCION 14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Transporte Terrestre ADR

Número ONU	**3082**
Etiquetas	9
Grupo embalaje	III
No. de peligro	90
Descripción de los productos	SUSTANCIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (DELTAMETRINA EN SOLUCIÓN)

Transporte Marítimo IMDG

Número ONU	**3082**

Etiquetas	9
Grupo embalaje	III
EmS	F-A , S-F
Contaminante marino	Contaminante del mar
Descripción de los productos	ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S. (DELTAMETHRIN SOLUTION)

Transporte Aereo IATA

Número ONU	3082
Etiquetas	9
Grupo embalaje	III
Descripción de los productos	ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S. (DELTAMETHRIN SOLUTION)

SECCION 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

REGULACION NACIONAL COLOMBIANA PARA EL TRANSPORTE:

Ministerio de Transporte Decreto 1609 / 2002, establece los requisitos técnicos y de seguridad para el manejo y transporte de mercancías peligrosas por carretera en vehículos automotores en todo el territorio nacional,aplica a transportadores, remitente-dueño de la mercancía y destinatario, obliga: el rotulado de advertencia del riesgo y número UN de mayor peligrosidad de las mercancías transportadas al respectivo vehículo, etiqueteado y rutulado de los envases y empaques aplicando la Norma NTC 1692, portar en el vehículo la(s) tarjeta(s) de emergencia de los productos, y el vehículo debe llevar equipo básico para atención de emergencias por incedio y derrame.
Ministerio de Salud, Decreto 1843/91, con todo lo relacionado al uso y manejo de plaguicidas. Código nacional de tránsito terrestre, decreto 1344/70, modificado por la ley 33/86, artículo 48: Transportar carga sin las medidas de protección, higiene y seguridad. Artículo 49: Transportar materiales inflamables, explosivos o tóxicos al mismo tiempo que pasajeros o alimentos, suspensión de la licencia de conducción.
Ministerio de Desarrollo , Resolución 1086/84; oficializa la Norma Técnica Colombiana NTC 1692.

REGULACIONES PARA EL PACTO ANDINO:

Secretaría General de la Comunidad Andina: Resolución 630; Manual Técnico Andino para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola, sección 3 requisitos de etiquetado de los envases destinados a contener Plaguicidas Químicos de uso Agrícola.

Reglamentaciones Federales de los Estados Unidos

Lista TSCA

Naphthalenesulfonic acid, polymer with formaldehyde, sodium salt — 9084-06-4

EE.UU. Programa de Toxicología Nacional (NTP) Informe sobre los Productos Carcinógenos

Ninguno(a).

SARA Título III - Sección 302 - Notificación y Información

Ninguno(a).

SARA Título III - Sección 313 - Estatuto de la Liberación Tóxica Química

Ninguno(a).

Informaciones Reglamentarias de los Estados Unidos

CA Prop65

Este producto no contiene ningún producto químico conocido en el estado de California por provocar cáncer.

Este producto no contiene ningún producto químico conocido en el estado de California por provocar un

riesgo para la reproducción.

Componentes de declaración obligatoria en los Estados Unidos
Ninguno(a).

Regulaciones Canadienses
Lista interior canadiense de sustancias
Naphthalenesulfonic acid, polymer with formaldehyde, sodium salt 9084-06-4

Medio Ambiente
CERCLA
Ninguno(a).
Agua Limpia Sección 307 Prioridad Contaminantes
Ninguno(a).
Ley Enmienda del Agua Potable Segura Límite de Contaminación
Ninguno(a).

Regulaciones Internacionales
Inventario Europeo de Sustancias Comercializadas Existentes (EINECS)
Deltametrina 52918-63-5
Reglamentaciones Federales de EU:
Etiquetado según Directivas CE sobre preparados peligrosos 1999/45/CE, y sus enmiendas.

Símbolo(s): N: Peligroso para el medio ambiente
Frase(s) - R: R50/53: Muy tóxico para los organismos acuáticos, puede provocar a largo plazo efectos negativos en el medio ambiente acuático.
Frase(s) - S: S35: Elimínense los residuos del producto con todas las precauciones posibles. S57: Utilícese un envase de seguridad adecuado para evitar la contaminación del medio ambiente.

SECCION 16. OTRA INFORMACIÓN

NFPA 704 (National Fire Protection Association):
Salud - 1 Inflamabilidad - 0 Reactividad - 0 Otro -
0 = peligro mínimo, 1 = peligro pequeño , 2 = peligro moderado, 3 = peligro grave, 4 = peligro extremo

DESIGNACIÓN DE RESPONSABILIDADES: La anterior información, cumple con el objetivo de proporcionar una guía, para la salud, transporte, almacenamiento y seguridad general de las substancias o de los productos al cual se relaciona, usandose conforme con los propósitos estipulados en la etiqueta de los mismos. Toda la literatura de uso técnico apropiada, se debe consultar y debe cumplir con todas las licencias, autorizaciones y aprobaciones relevantes. Los requerimientos o recomendaciones de cualquier localidad sobresaliente, procedimientos de trabajo, sistemas, políticas en vigencia, resultantes de cualquier evaluación de riesgo, que involucre la substancia o el producto, debe tomar precedencia, sobre cualquier directriz contenidad en esta Hoja de Seguridad, donde exista una información dada. La información suministrada en esta Hoja de datos de Seguridad, es precisa en la fecha de publicación; esta será actualizada en la medida apropiada y no se aceptará responsabilidad alguna por cualquier lesión, pérdida o daño resultantes de alguna falla, por tener en cuenta la información contenida en esta HOJA DE SEGURIDAD.

Bayer CropScience
Hoja de Seguridad para Materiales de acuerdo a NTC4435
K-OTHRINE SC50 12X1L BOT CO

Versión 1 / CO
102000016289

Fecha de revisión: 06.07.2010
Fecha de Impresión: 20.03.2014

Los cambios desde la última versión serán destacados en la margen. Esta versión reemplaza todas las versiones anteriores.

PROGRAMA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

COMERCIALIZADORA S.A.S.
Empresarial de Córdoba
Nit. 900.969.358-5

Carolina Serpa Padilla	PAOLA GOMEZ SANCHEZ
Ingeniera Agroindustrial	Gerente General
10/01/2025	13/01/2025
Elaboró	**Revisó y aprobó**

1. GENERALIDADES

Cada sector o industria según su actividad genera residuos en cierto porcentaje, los cuales van acorde al tipo de producto que se maneje. Por ello la empresa debe garantizar una eficiente labor de separación, recolección, conducción y transporte interno de los residuos, de tal forma que no constituyan una fuente de contaminación para los alimentos. Esto se logra mediante el establecimiento de un sistema de recolección de residuos sólidos y garantizando que se cumple con los requisitos de la reglamentación ambiental.

El cumplimiento de este programa conlleva a un manejo racional de los residuos de la bodega, permitiendo su reintegración al ciclo productivo y su canalización de manera adecuada con el fin de minimizar el impacto ambiental, evitar la contaminación cruzada y prevenir la proliferación de plagas y malos olores.

2. OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

- Establecer los lineamentos para el adecuado manejo y disposición final de los residuos sólidos generados en la bodega principal y/o de ensamble, de manera que estos no representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos, el bienestar de las personas y el entorno.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Establecer frecuencias y responsabilidades en el manejo de los residuos sólidos en la bodega.
- Definir un sitio estratégico de almacenamiento para la disposición final de los residuos sólidos.
- Realizar correctamente la evacuación de los residuos sin poner en riesgo al alimento, el personal o el ambiente.

3. ALCANCE

Las actividades relacionadas con el manejo y disposición de residuos sólidos generados en las distintas áreas de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S.

4. RESPONSABLES

La gerencia es responsable de delegar funciones y responsabilidades con respecto a los procedimientos que serán llevados a cabo durante el manejo integrado de los residuos, además de suministrar los recursos necesarios y de forma oportuna para la implementación y mantenimiento del programa.

Los operarios son responsables de llevar a cabo la recolección de desechos, una vez hayan sido capacitados en el tema de reciclaje y depósito de residuos según su clasificación.

La Empresa Urbaser S.A. Montería, es la responsable de la recolección de los residuos sólidos en la bodega hasta su disposición final.

5. REFERENCIAS NORMATIVAS

- Ley 9 de 1979, Código Sanitario nacional.
- Resolución 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 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y la Protección Social, donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.
- Resolución 2184 de 2019 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en conjunto con el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio mediante la cual se establece un código do colores unificado para la clasificación de la basura.

6. DEFINICIONES

Gestión integral de Residuos: Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos, el destino global más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

Residuo: Cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades o características no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

Residuo Sólido: Cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en diversas actividades, donde el generador rechaza

o entrega y finalmente puede ser aprovechable o no aprovechable. Sinónimo de Basura.

Residuos orgánicos aprovechables: Los residuos orgánicos o bioresiduos domésticos son residuos biodegradables de origen vegetal y animal, susceptibles de degradarse biológicamente generados en el ámbito domiciliario y comercial, tales como:

- Restos de comida
- Desechos agrícolas

Residuos aprovechables: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento solido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo, tales como:

- Cartón
- Plástico
- PET
- Aluminio
- Plegadiza
- Vidrio

Residuos no aprovechables: Todo material o sustancia que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación a un proceso productivo. No tienen ningún valor comercial, por lo tanto, requieren disposición final.

- Residuos orgánicos
- Sanitarios
- Desperdicios de comida
- Pañales
- Residuos de barrido

Segregación: Acción de agrupar determinados componentes o elementos físicos de los residuos sólidos para ser manejados en forma especial

Almacenamiento de residuos: Toda operación que conduce al depósito transitorio de los desechos sólidos, en condiciones que aseguren la protección al medio ambiente y a la salud humana.

Contaminación: Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

Contenedor: Recipiente de capacidad variable empleado para el almacenamiento de residuos sólidos.

Reciclaje. Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.
Relleno sanitario: Método para evacuar residuos sobre la tierra, sin crear peligros o molestias en la salud y la seguridad pública.
Separación en la fuente. Es la clasificación de los residuos sólidos en el sitio donde se generan para su posterior recuperación.
Recolección: Es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos de uno o varios generadores, por parte de las personas y/o entidades encargadas del servicio de gestión interna o externa.
Disposición final: Procesos u operaciones para tratar o disponer en un lugar los residuos sólidos como última etapa de su manejo en forma permanente, sanitaria y ambientalmente segura.
Tratamiento: Cualquier proceso, método o técnica que permita modificar la característica física, química o biológica del residuo sólido, a fin de reducir o eliminar su potencial peligro de causar daños a la salud y el ambiente.
Reaprovechar: Volver a obtener un beneficio del bien, artículo, elemento o parte de este que constituye residuo sólido. Se reconoce como técnica de reaprovechamiento el reciclaje, recuperación o reutilización.
Compostaje: Descomposición biológica controlada de residuos sólidos orgánicos para obtener un producto estable de características definidas y útiles para la agricultura.
Recuperación: Toda actividad que permita reaprovechar partes de sustancias o componentes que constituyen residuo sólido.

7. FUNCIONES DEL PERSONAL A CARGO

EMPLEADO	ÁREA	FUNCIONES
Operarios	Área de almacenamiento, zona de refrigeración.	• Supervisar que las condiciones de recolección, manejo y disposición de residuos sólidos se cumplan. • Control y evacuación eficaz de los residuos en los recipientes en el área de almacenamiento transitorio.

Auxiliar de bodega	Oficina, cafetería, baños, cocina.	• Supervisar que las condiciones de recolección, manejo y disposición de residuos sólidos se cumplan. • Control y evacuación eficaz de los residuos en los recipientes en el área de almacenamiento transitorio.

8. METODOLOGÍA

Todo material considerado residuo o desecho debe ser dispuesto de manera adecuada en sitios de acopio que cumplan con las disposiciones necesarias para su manejo, con sus respectivos recipientes de recolección identificados con su código de colores para permitir un correcto control.

GENERACIÓN DE DESECHOS

Los residuos generados dentro de las bodegas principales corresponden, a los producidos durante las etapas de recepción, embalaje, y distribución de alimentos. Estos residuos se clasifican como:

Residuos aprovechables: Tales como plásticos, cartón, papel, entre otros.

Residuos orgánicos aprovechables: Tales como cascaras, semillas, hojas, tallos, restos de comida, entre otros.

Residuos no aprovechables: Tales como papel higiénico, toallas y servilletas, entre otros.

9. PROCEDIMIENTOS

Los residuos generados en las bodegas de la Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S se recolecta según lo especificado en el siguiente procedimiento:

- Se identifica la fuente u origen de los residuos sólidos y se efectúa la separación en su origen teniendo en cuenta el tipo de residuo.

- Se conduce los residuos hacia las unidades colectoras según su naturaleza y se dispone en las unidades respectivas según el siguiente código de colores regente.
- Las unidades colectoras son ubicadas fueras de las áreas de frecuente tránsito.
- Diariamente después de cada jornada los residuos son trasladados en bolsas plásticas o contenedores adecuados hacia el área de almacenamiento temporal de la locación.
- Se limpia y desinfecta periódicamente las unidades colectoras y los contenedores según sea su necesidad.
- Los residuos que se generan en el procesamiento de alimentos deben disponerse en recipientes adecuados y efectuar la remoción de acuerdo con la producción teniendo en cuenta que no afecte la inocuidad del producto terminado.

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de trabajo y deben 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 y disminuyan factores de riesgo para la inocuidad del alimento.

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS POR COLORES



	CLASIFICACIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		
	TIPO DE RESIDUO	**ÁREA DE ORIGEN**	**MANEJO DE RESIDUOS**
RESIDUOS APROVECABLES	Plásticos de empaques	Zona de cargue y descargue, área de embalaje	Depositar en las canecas de color blanco para su posterior reciclaje
	Cartón	Zona de cargue y descargue, área de embalaje	
RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	Restos de comida	Cocina	Depositar en su respectiva caneca o recipientes de color verde
	Desechos agrícolas	Zona de limpieza de frutas y verduras	
RESIDUOS NO APROVECHABLES	Plásticos contaminados con restos de comida	Zona de refrigeración	Depositar en la caneca de color negro para su posterior disposición. No reutilizable
	Papel higiénico	Baños	
	Cartones contaminados	Zona de limpieza	

10. MEDIDAS DE PROTECCIÓN

La empresa debe proporcionar al personal manipulador de residuos sólidos los elementos de protección necesarios para llevar a cabo las respectivas actividades, así como el personal que manipula los residuos sólidos debe tener presente la seguridad mediante las siguientes medidas de protección:

- Uso de tapabocas o máscara, para las labores de aseo, recolección y manejo de los residuos.
- Uso de guantes plásticos para las labores de aseo, recolección y manejo de los residuos.

La empresa debe hacer la respectiva reposición de estos implementos cuando presenten deterioro, presenten perforaciones donde traspase la humedad, no puedan cumplir las funciones de protección.

El personal encargado de la recolección interna de los residuos sólidos debe:

- Conocer los peligros de contaminación

- Utilizar recipientes limpios, para no producir malos olores, ni contaminación cruzada.
- Llevar siempre los residuos orgánicos en recipientes cerrados, para que no se derramen.

11. ELEMENTOS UTILIZADOS EN LAS ACTIVIDADES DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Recipientes o Tanques de basura.	Deben estar perfectamente identificados y marcados, construidos en material rígido impermeable, de fácil limpieza y resistentes a la corrosión como el plástico, cuyo diseño y capacidad optimicen el proceso de almacenamiento, dotados de tapa con buen ajuste y boca ancha para facilitar su vaciado.	
Bolsas plásticas	Se utilizan para colocarlas en el interior del recipiente de basura, facilitando su uso y el vaciado de su contenido. Deben tener el tamaño adecuado para cubrir el recipiente y el calibre necesario para soportar la tensión ejercida por los residuos contenidos y la manipulación.	
Escobas plásticas.	Utilizadas para facilitar la recolección de residuos.	

Palas	Utilizadas para facilitar la recolección de residuos	
Guantes	Utilizados para evitar contacto directo con la basura.	

12. EVACUACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Los productos de desecho permanecen en sus áreas hasta el momento de la disposición final. Los residuos de operación, de baños y consumo se retiran diariamente al finalizar las labores o cuando sea necesario. Se debe cambiar la bolsa del recipiente cuando sus tres cuarta partes se encuentren llenas, no se debe esperar a que esté a su capacidad máxima para retirar la bolsa, esto con el fin de que no se rompa al sacarla, no permitir la concentración de malos olores y la proliferación de moscas. Los recipientes de recolección se lavan diariamente o cada vez que sea requerido. Estos desechos son evacuados al área de almacenamiento temporal de residuos.

13. DISPOSICIÓN FINAL

El transporte para la disposición final de los residuos es responsabilidad del proveedor del servicio público, quien deberá operar de acuerdo con las normas establecidas por los organismos de control en las fechas establecidas dentro del cronograma.

La verificación del cumplimiento de las actividades realizadas por el proveedor de servicio es llevada a cabo por el Jefe de bodega, quien es el responsable de velar por una correcta clasificación de los residuos.

14. CRONOGRAMA

El número de veces que se recolectará los residuos sólidos en la semana estará determinado por la empresa recolectora de desechos en la ciudad de Montería, esta empresa es Urbaser S.A, la cual realiza recolecciones 6 veces por semana

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO

15. RECOMENDACIONES

- Mantener las instalaciones, equipos y utensilios limpios y desinfectados.
- Evaluar constantemente los residuos producidos en el desarrollo del proceso.
- Mantener las canecas limpias y con tapas.
- Tener un sitio apto para el almacenamiento de basuras en recipientes adecuados.

16. Responsables: Auxiliar de bodega.

17. ANEXOS

FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS

ANEXO 1

Código: FR-SGC-06	REGISTRO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROGRAMA L&D
FECHA:20/04/2023	COMERCIALIZADORA EMPRESARIAL DE CÓRDOBA S.A.S	Versión 2
		Página 1 de 2

CUMPLE: C NO CUMPLE: NC C-PARCIALMENTE: CP RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: _____

MES: _____ AÑO: _____

UTENSILIOS, EQUIPOS Y OTROS POR ÁREA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
EXTERIORES DE LA PLANTA	Alrededores																																
	Fachada de la Planta																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
ZONA DE CARGUE Y DESCARGUE	Paredes y pisos																																
	Carros																																
	Carretillas de carga																																
	Canecas de basura																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
ÁREA DE ALMACENAMIENTO	Paredes y pisos																																
	Canastillas																																
	Estibas																																
	Mesones																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
ZONA DE REFRIGERACIÓN	Paredes y pisos																																
	Cuchillos																																
	Mesones																																
	Canecas de basura																																

Scanned with CamScanner

COMERCIALIZADORA S.A.S	REGISTRO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROGRAMA L&D
Código: FR-SGC-06		Versión 2
FECHA:20/04/2023	COMERCIALIZADORA S.A.S EMPRESARIAL DE CORDOBA	Página 2 de 2

CUMPLE: C NO CUMPLE: NC C-PARCIALMENTE: CP RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: _____

UTENSILIOS, EQUIPOS Y OTROS POR ÁREA		MES: _____ AÑO: _____																													OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
BODEGA DE INSUMOS	Archivero																																
	Paredes, pisos y techo																																
	Puerta																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
CAFETERIA	Mesas y mesones																																
	Pisos, paredes y techo																																
	Pasillo																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
BAÑOS	Lavamanos																																
	Pisos, paredes y techo																																
	Inodoro																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
OTRAS ÁREAS	Oficina																																
	Área de lavado																																

Scanned with CamScanner

ANEXO 2

COMERCIALIZADORA S.A.S.
Empresa Social del Cuidado
Nit: 900.969.358-5

Titulo:		FORMATO CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS			
Versiòn	3	Fecha	5/02/2025	Codigo	FR-SGC-06
Elaboro		Reviso		Aprobo	
Lider SIG		Lider Administrativa		Gente General	

PLACAS VEHICULO	MARCA	MODELO	MOVIL	El Operador y/o Conductor del vehiculo de la referencia es el encargado de hacer diariamente la Limpieza y Desinfeccion

VEHÍCULO FUERA DE SERVICIO		SI	NO	DÍAS DE LIMPIEZA Y DESIFECCIÓN																			
ITEM				DIA:			DIA:			DIA:			DIA:			DIA:			DIA:			DIA:		
LOS SIGUIENTES ELEMENTOS SE ENCUENTRAN LIMPIOS :				SI	NO	NA	SI	NO	NA	SI	NO	NA	SI	NO	NA	SI	NO	NA	SI	NO	NA	SI	NO	NA
EXTERIOR	Limpieza de carroeceria																							
	Limpieza de llantas																							
	Limpieza vidrios y panoramico																							
CABINA	Pisos y tapetes																							
	Cojineria y sillas																							
	Cinturones de seguridad																							
	Volante																							
	Palanca de cambios y freno de seguridad																							
	Espejo retrovisor																							
	Pedales																							
	Tablero de instrumentos																							
	Techo																							
	Puertas, seguros y carteras																							
	Radio del vehiculo/comunicaciones																							
	Guantera interior																							
KIT DE DESINFECCIÓN	Gel antibacterial																							
	Desinfectante en aerosol, atomizador, alcohol																							
ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD	El personal usa tapabocas																							
	El personal usa careta facial																							
	El personal usa guantes de latex y/o nitrilo																							
HORA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Hora Limpieza y Desinfección			HORA:			HORA:			HORA:			HORA:			HORA:			HORA:			HORA:		
	Nombres y Apellidos del Responsable																							

Detallar condiciones y/o recomendaciones (si aplica)

Scanned with CamScanner

ANEXO 3

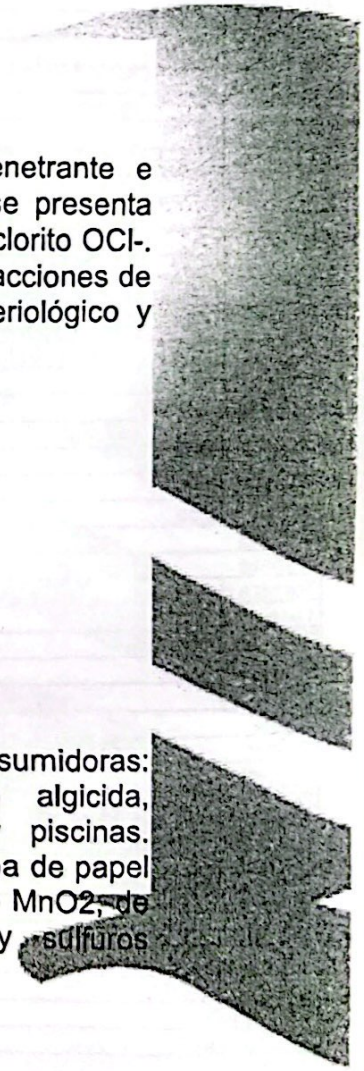
QUÍMICOS PISCINAS LTDA.

ISO 9001 Icontec

HIPOCLORITO DE SODIO

FICHA TECNICA

Nombre Genérico: HIPOCLORITO DE SODIO



Características:

Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla, olor característico penetrante e irritante. Fuertemente oxidante; dependiendo del pH de la solución se presenta disociado en forma de cloro activo, ácido hipocloroso HOCl y/o ión hipoclorito OCl-. De estas formas de "cloro libre activo" depende su reactividad en las reacciones de oxidación, cloración y acción bioquímica tales como el control bacteriológico y microbiológico.

Contenido de Hipoclorito, NaOCl % p/p 15

Densidad a 20°C: 1.2322 g/ml

Alcalinidad total (NaOH): 0.45% máximo 1

Usos:

Se destacan las siguientes industrias como principales consumidoras: TRATAMIENTO DE AGUAS Desinfección, esterilización, acción algicida, decoloración y desodorización de aguas industriales, potables y piscinas. PAPELERA En procesos de lavado como blanqueador de celulosa, pulpa de papel y textiles. QUIMICA Hidróxido férrico Fe(OH)3 y dióxido de manganeso MnO_2, de nitratos, sulfatos y cianatos (por reacción con los cianuros y sulfuros correspondientes), de cloraminas orgánicas e inorgánicas y clorofenoles.

Almacenamiento:

Almacenar a temperatura no mayor a 30°C. Protéjase del calor.
Dado que el NaOCl es una solución muy inestable y se descompone por la acción de impurezas catiónicas como hierro, aniónicas, temperatura, pH y la luz, el

Scanned with CamScanner

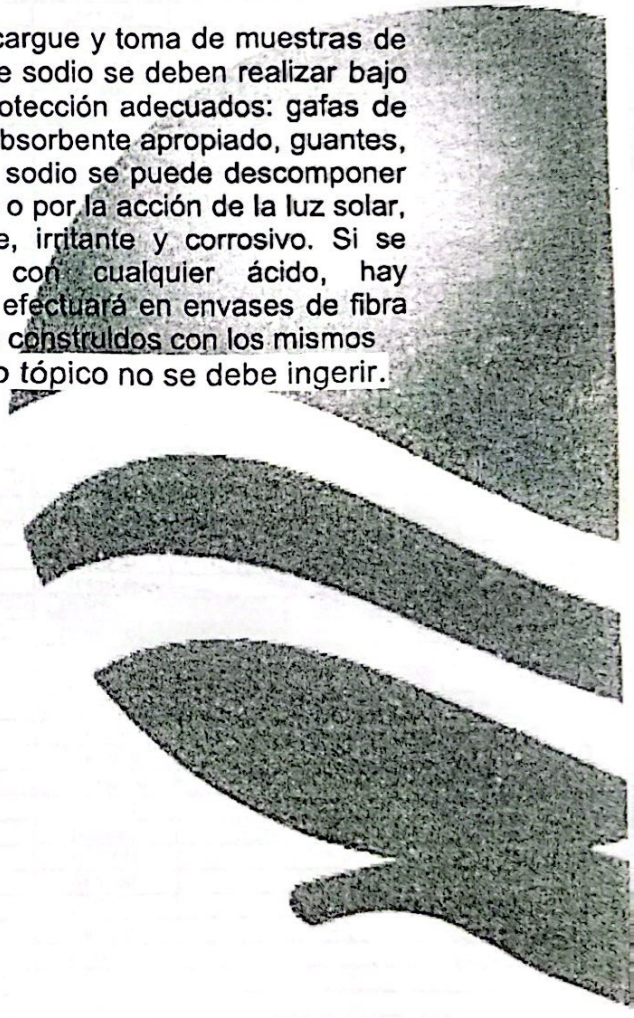
producto se debe proteger de estos factores. Se debe almacenar en áreas con excelente ventilación. El piso debe ser incombustible e impermeable. Se deberá disponer de duchas y tomas de agua a presión en sitios de fácil acceso dentro del área. No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos y productos orgánicos.

Manejo y transporte:

Las operaciones de cargue, transvase, dilución, descargue y toma de muestras de los envases o depósitos que contengan hipoclorito de sodio se deben realizar bajo excelente ventilación, utilizando los elementos de protección adecuados: gafas de seguridad y/o careta facial, respirador industrial con absorbente apropiado, guantes, botas y delantal de caucho. NOTA: El hipoclorito de sodio se puede descomponer por acción del calor, por contacto con material férrico o por la acción de la luz solar, generando CLORO GASEOSO, altamente oxidante, irritante y corrosivo. Si se mezclan soluciones de hipoclorito de sodio con cualquier ácido, hay desprendimiento de cloro gaseoso. El transporte se efectuará en envases de fibra de vidrio, polipropileno, polietileno o en carro tanques construidos con los mismos. Mantenga fuera del alcance de los niños, sólo uso tópico no se debe ingerir.

Presentación:

Envases x 1 litro, galones y cuñetes x 20 litros.



Scanned with CamScanner

QUÍMICOS PISCINAS LTDA.

FICHA TECNICA
SOLUCION DE AMONIO CUATERNARIO DE QUINTA GENERACION (BENZAL SOLUCION) 1%

COMPOSICION:

BENZAL SOLUCION **es una solución** acuosa de una mezcla de Cloruro de Alquil-dimetil-benzil- amonio y Cloruro de alkil dimetil etil benzil-amonio, al 1% con adición de un antioxidante.

USOS:

BENZAL es una solución desinfectante que actúa sobre una gran variedad de microrganismos, la solución se usa principalmente para desinfección de instrumental quirúrgico, en áreas hospitalarias y en industrias procesadoras de alimentos. Desinfecta instrumentos y superficies de hule, plástico, acero y vidrio, ya que tiene un alto poder bactericida y virucida.

MODO DE EMPLEO:

Se recomienda lavar instrumentos cuidadosamente y enjuagar antes de la inmersión en la solución. Sumergir los instrumentos durante 15 minutos y asegurarse que queden totalmente cubiertos. Después enjuagar el instrumental con agua purificada antes de usarse. Para desinfección de áreas y superficies se debe hacer por aspersión utilizando el producto en la concentración suministrada utilizando nebulizadores o atomizadores.

CARACTERISTICAS:

Benzal solución no es corrosivo, presenta un alto poder de penetración y no libera vapores irritantes. Puede ser aplicado sobre superficies de paredes, pisos y techos, para desinfección de equipos y utensilios, vehículos de transporte, baños de pies y manos, entre otros.

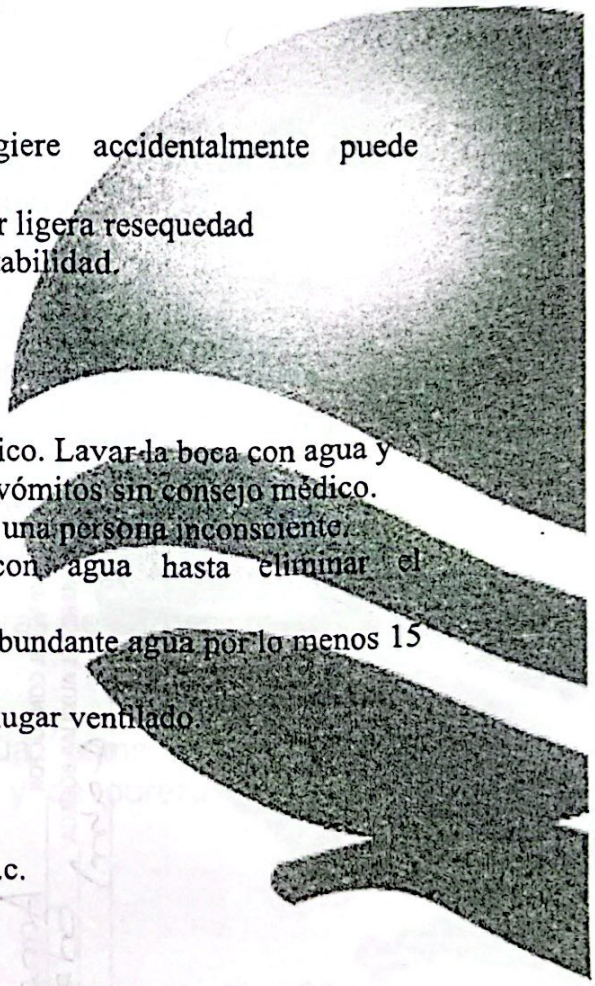
Scanned with CamScanner

QUÍMICOS PISCINAS LTDA.

OLOR: Característico.
RIESGO DE FUEGO O EXPLOSION: Ninguno.
ESTABILIDAD: Solución estable

RIESGOS PARA LA SALUD:

INGESTION ACCIDENTAL: Si se ingiere accidentalmente puede ocasionar irritación en vías digestivas.
CONTACTO CON LA PIEL: Puede producir ligera resequedad
CONTACTO CON LOS OJOS: Produce irritabilidad.



PRIMEROS AUXILIOS:

INGESTION: Llame inmediatamente al médico. Lavar la boca con agua y después beber agua abundante. No provocar vómitos sin consejo médico. Nunca debe administrarse nada por la boca a una persona inconsciente.
CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con agua hasta eliminar el desinfectante.
CONTACTO CON LOS OJOS: Lavar con abundante agua por lo menos 15 minutos y consultar al médico.
INHALACION: Trasladar a la persona a un lugar ventilado.

PRESENTACION:
Caneca Plástica x 20 litros, galones x 4000 c.c.

CERTIFICACIONES:

EPA: 6836-25, 6836-24, 68391-01-5, 68956-79-6
CAS No. : 68391-01-5 & 68956-79-6

Scanned with CamScanner

QUÍMICOS PISCINAS LTDA.

JABON LIQUIDO INDUSTRIAL

Es un detergente líquido, tensoactivo aniónico, especialmente formulado para remover la suciedad impregnada de grasas orgánicas de origen animal o vegetal. No deja olores residuales, por lo cual se recomienda su uso en equipos procesadores de alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Principio activo	: Dodecilbencenosulfonato de sodio
Aspecto	: Liquido viscoso
Color	: Ambar
Olor	: Ligeramente alcohólico
Densidad (a 25º C)	: 1.05 gr/cc.
PH	: Ligeramente alcalino
Contenido de Hierro	: Máx.: 0.1 ppm

USOS: Limpieza de maquinarias, mesas de trabajo, cantinas para leche, estanterías, lavaderos, estufas, pisos, etc.

En fábricas de grasas, plantas procesadoras de carnes, pollos, pescados, lecherías, restaurantes y afines.

Se puede usar puro o diluido en agua, como cualquier detergente dependiendo de la cantidad de grasas y de dureza de la suciedad a remover.

PRESENTACIÓN:

Galones y canecas plásticas de, 1000 CC. 4000 CC, 20, 60, 250 Litros.

Cualquier información adicional favor comunicarse con nuestro departamento Técnico al teléfono: 7814389

Scanned with CamScanner

COMERCIALIZADORA S.A.S. Empresarial de Córdoba NIT. 900 959 358-5	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA A PROCESOS DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	PROGRAMA DE CAPACITACION Y FORMACIÓN
Código: FR-SGC-06		Versión: 2
FECHA:20/04/2023	Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S	Página 1 de 1

ACTIVIDAD: _____ RESPONSABLE: _____ FECHA: _____ HORA: _____

LUGAR: _____ TEMA: _____ DIRIGIDO A: _____

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DE IDENTIFICACIÓN	N° DE TELEFONO	CARGO O LABOR	FIRMA

Scanned with CamScanner

COMERCIALIZADORA S.A.S. Empresarial de Córdoba Nit. 900.969.358-5	**FORMATO:** EVALUACIÓN DE LA CAPACITACIÓN **COMERCIALIZADORA EMPRESARIAL DE CORDOBA**	Versión: 2 Fecha: 3/02/2025 Código: FR-SGC-06

La presente encuesta tiene por objeto conocer su opinión sobre el desarrollo de la capacitación o taller que usted ha recibido por parte del Viceministerio de Agua y Saneamiento Básico, y así conocer su percepción para mejorar continuamente nuestros procesos.

FECHA (DD/MM/AAAA):						
LUGAR: Departamento:			**Municipio:**			
NOMBRE DE QUIEN RESPONDE LA ENCUESTA			**GÉNERO**		**MASCULINO** ☐ **FEMENINO** ☐	
¿A QUÉ RANGO DE EDAD PERTENECE?	MENOR O IGUAL A 18 AÑOS ☐	ENTRE 18 Y 25 AÑOS ☐	ENTRE 25 Y 45 AÑOS ☐	MAYORES DE 45 AÑOS ☐		
GRUPO AL QUE PERTENECE	LÍDERES ☐	COMUNIDAD ☐	ALCALDÍA ☐	ESP ☐	EDUCACIÓN ☐	OTROS ☐ Cual?

ACTIVIDAD REALIZADA: **Capacitación** ☐ **Taller** ☐

TEMA:

NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:

DEPENDENCIA:

EVALUACIÓN

INSTRUCCIONES: A continuación se presentan una serie de frases que evalúan varios aspectos de la actividad realizada. La información contenida en este formato es de carácter confidencial, le solicitamos responder con la mayor objetividad posible.
Después de leerlos y comprenderlos bien, marque con una X la casilla que usted considere más apropiada de acuerdo con la siguiente calificación:

E: Excelente **B: Bueno** **R: Regular** **D: Deficiente**

	ASPECTOS RELACIONADOS CON LA ASISTENCIA TÉCNICA	E	B	R	D
1	¿Cómo fue expuesto el objetivo de la actividad?				
2	¿El tema correspondió con los objetivos de la actividad?				
3	¿El orden y coherencia de los temas tratados fue?				
4	¿Cómo evaluaría la utilidad y aplicabilidad de la información recibida?				
5	¿Cree que se cumplió con el objetivo propuesto de manera?				

	ASPECTOS RELACIONADOS DE LA PERSONA QUE PRESTÓ LA ASISTENCIA TÉCNICA	E	B	R	D
5	Dominio del tema.				
6	Claridad en los temas en la explicación.				
7	Respuesta clara y comprensible a las preguntas.				
8	Respeto y cordialidad.				
9	Manejo del tiempo.				

¿QUIÉN ADELANTÓ LA LOGÍSTICA?: MINISTERIO ☐ UNICIPIO ☐ ESP ☐ OTRO ☐ Cual?_____

	ASPECTOS RELACIONADOS CON LA LOGÍSTICA	E	B	R	D
10	¿Cómo encontró las instalaciones utilizadas?				
11	¿Cómo califica la calidad de la ayuda audiovisual empleada en relación con el tema trabajado?				
12	¿Cómo fue el grado de cumplimiento de la agenda programada?				

Comentarios y sugerencias:

Scanned with CamScanner

COMERCIALIZADORA S.A.S. Empresarial de Córdoba Nit. 900 864 310-1	REGISTRO CONTROL DE CLORO RESIDUAL Y PH (AGUA POTABLE)	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
Codigo: PRDS-DS-01		Version :02
Fecha: 20/04/2023	COMERCIALIZADORA EMPRESARIAL DE CORDOBA	Pagina 1 DE 1

MES:				AÑO:			
DIA	HORA	PUNTO DE MUESTREO	LECTURA CLORO RESIDUAL (0.3-2.0 ppm) A POTABLE	LECTURA PH (6.5-9.0)	CARACTERISTICAS SENSORIALES		RESPONSABLE
					COLOR	OLOR	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Scanned with CamScanner

COMERCIALIZADORA S.A.S	FORMATO DE REGISTRO CONTROL DE VECTORES	PROGRAMA CONTROL DE VECTORES
Código: FR-SGC-06	COMERCIALIZADORA EMPRESARIAL DE CÓRDOBA S.A.S	Versión: 2
FECHA:20/04/2023		Página 1 de 1

1. MARQUE (P) SI HAY PRESENCIA O INFESTACION DE ALGUN VECTOR , MARQUE (A) SI HAY AUSENCIA DE ESTOS

2. DESCRIBA CUAL PLAGA O VECTOR FUE ENCONTRADA FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

3. DESCRIBA METODO DE ELIMINACION DE LA PLAGA Y/O EL PRODUCTO UTILIZADO PARA CONTROLARLA

AUSENCIA : [A] PRESENCIA : [P]

ÁREA REVISADA	MES: _____ AÑO: _____																													TIPO DE PLAGA	METODO DE ELIMINACION(plaga)	OBSERVACIONES
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
ÁREA EXTERIOR																																		
ZONA DE CARGUE Y DESCARGUE																																		
ÁREA DE ALMACENAMIENTO																																		
ZONA DE REFRIGERACIÓN																																		
BODEGA DE INSUMOS																																		
ÁREA DE LAVADO																																		
CAFETERIA																																		
BAÑOS																																		
OFICINA																																		
PISOS																																		
CANECAS DE BASURA																																		

Escriba la fecha de fumigación por empresa particular: _____

Elaborado por: INGAL	Aprobado por: (Admon)

Scanned with CamScanner

	FORMATO DE MANEJO DE RESIDUOS	PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS
Código: PRDS-DS-01		Versión:02
Fecha:20/04/2023	Comercializadora Empresarial de Córdoba S.A.S	Página 1 de 1

MES: AÑO:

DÍA	ÁREA	TIPO DE RESIDUO	ALMACENAMIENTO INTERNO (SI / NO)	MATERIAL EMPLEADO PARA LA RECOLECCIÓN	DISPOSICIÓN FINAL (SI / NO)	EMPRESA RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Scanned with CamScanner