PLAN DE SANEAMIENTO BASICO



ASOCIACION DE SEMBRADORES RURALES DEL MAGDALNEA

2026

Programa de Limpieza y Desinfección







1. Objetivo

Diseñar y establecer las actividades de limpieza y desinfección adecuadas para el expendio de ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA con el fin de conseguir un área limpia y segura para la manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos garantizando la inocuidad de estos.

2. Alcance

Los métodos descritos en este programa aplican para los utensilios y objetos utilizados en el almacenamiento y distribución de alimentos ofrecidos por ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA. Así mismo, aplica para todo el personal manipulador de alimentos.

3. Responsables

El personal encargado del aseo del establecimiento es el responsable de aplicar cada uno de los procedimientos descritos en este programa.

Así mismo, es responsabilidad de cada uno de los empleadores encargarse de su aseo e higiene personal.

Por último, el jefe de personal es el encargado de verificar que las actividades de limpieza y desinfección se hayan realizado de manera satisfactoria dentro del establecimiento.

4. Definiciones

- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas
- **Inocuidad de los alimentos**: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Expendio de alimentos:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

  (Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social)
- **Detergente:** Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.
- **Desinfectante:** Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- **Contaminación cruzada:** Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.
- **Desinfección:** reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

  (Universidad Industrial de Santander, 2008)

5. Agente Limpiador

Un detergente tiene la "capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente" **(Universidad Industrial de Santander, 2008)**

Jabón en Polvo

Para ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA se utiliza jabón en polvo que se diluye con agua como se observa en la siguiente tabla:

Tabla 2. Solución Detergente

USO	PREPARACIÓN
Paredes, pisos, techos, canastillas, estibas, rejas, superficies y demás utensilios de aseo.	15 g de detergente por cada litro de agua.

Fuente: Autores

6. Agente Desinfectante

Hipoclorito de Sodio (NaOCl) 5%

El Hipoclorito de sodio “es utilizado a gran escala para la desinfección de superficies, equipos y mesas de trabajo que sean resistentes a la oxidación, eliminación de olores, desinfección de agua y tratamiento de alimentos” **(Dirección Regional de Inocuidad de Alimentos)**

El cloro comercial viene en una concentración de 5-6 %, la tabla 1 muestra las concentraciones de hipoclorito de sodio según su uso.

Tabla 2. Solución Desinfectante

USO	PREPARACIÓN
Paredes, pisos y techos.	Solución con Hipoclorito de Sodio al 5%, para solución de 1000 ml de agua se requiere 6 ml de Hipoclorito de Sodio.
Canecas y tapas, canastillas y estibas	Solución con Hipoclorito de Sodio al 5%, para solución de 1000 ml de agua se requiere 4 ml de Hipoclorito de Sodio.
Superficies	Solución con Hipoclorito de Sodio al 5%, para solución de 1000 ml de agua se requiere 4 ml de Hipoclorito de Sodio.
Utensilios y equipos	Solución con Hipoclorito de Sodio al 5%, para solución de 1000 ml de agua se requiere 3 ml de Hipoclorito de Sodio.
Uniformes	Solución con Hipoclorito de Sodio al 5%, para solución de 1000 ml de agua se requiere 4 ml de Hipoclorito de Sodio.
Ambiente	Solución con Hipoclorito de Sodio al 5%, para solución de 1000 ml de agua se requiere 6 ml de Hipoclorito de Sodio.

Fuente: Secretaria de Salud de Bogotá

7. Actividades

7.1. Instructivo de limpieza y desinfección de Paredes, Pisos y Techos.

	Procedimiento	Elementos	Frecuencia	Encargado
Limpieza	**1.** Limpie las telarañas encontradas en paredes, techos y pisos. **2.** Realice barrido en paredes y pisos. **3.** Recoja y disponga los residuos encontrados en la caneca negra. **4.** Prepare la disolución de la tabla 1. **5.** Con dicha disolución restriegue con cepillo y escoba las paredes, pisos y techos. **6.** Enjuague con abundante agua. **7.** Trapear hasta retirar totalmente el detergente.	Cepillo Escoba Trapeador Sabrá Recogedor Guantes Balde Detergente	**Paredes:** 1 vez por semana **Pisos:** 3 veces al día o las veces que sean necesarias. **Techo:** 1 vez por semana	Operario supervisado por el encargado o jefe.
Desinfección	**1.** Prepare la disolución de la tabla 2. **2.** Trapear con dicha disolución en el piso. **3.** Con ayuda del atomizador regar la disolución en paredes y techo. **4.** Con ayuda del limpión limpie y seque las paredes y pisos.	Trapeador Atomizador Limpión Hipoclorito de sodio		

Fuente: Autores

7.2. Instructivo de limpieza y desinfección de Rejas y Ventanas

	Procedimiento	Elementos	Frecuencia	Encargado
Limpieza	1. Retire las telarañas y suciedad presente en las ventanas y rejas con ayuda de la escoba. 2. Recoja y disponga los residuos encontrados en la caneca negra. 3. Prepare la disolución de la Tabla 1. 4. Restriegue con la disolución con ayuda del cepillo. 5. Enjuague con abundante agua hasta retirar la disolución.	Cepillo Escoba Trapeador Sabrá Recogedor Guantes Balde Detergente	**Ventana:** 2 veces por semana **Rejas:** 1 vez por semana	Operario supervisado por el encargado o jefe.
Desinfección	1. Prepare la disolución de la Tabla. 2 2. Con ayuda de un atomizador regar la disolución y pasar el limpión por las rejas. 3. Para las ventanas regar con atomizador y pasar papel periódico.	Atomizador Limpión periódico Hipoclorito de sodio		

Fuente: Autores

7.3 Instructivo de limpieza y desinfección de Canastillas y Estibas

	Procedimiento	Elementos	Frecuencia	Encargado
Limpieza	1. Prepare la disolución de la tabla 1. 2. Busque el área donde se van a lavar los objetos. 3. Por medio de la escoba y cepillo retire los residuos sólidos de las estibas y canastillas. 4. Restriegue con la disolución con ayuda del cepillo hasta retirar la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua hasta retirar la disolución.	Cepillo Sabrá Guantes Balde Detergente Escoba Recogedor	**Estibas:** 3 veces por semana o las veces que sea necesarias **Canastillas:** 3 veces por semana o las veces que sea necesarias	Operario supervisado por el encargado o jefe.
Desinfección	1. Prepare la disolución de la tabla 2 2. Con ayuda de un atomizador regar la disolución sobre las canastillas y estibas. 3. Pase el limpión sobre los objetos.	Atomizador Limpión Hipoclorito de sodio		

Fuente: Autores

7.4 Instructivo de limpieza y desinfección de Canecas y tapas de los Residuos Sólidos

	Procedimiento	Elementos	Frecuencia	Encargado
Limpieza	1. Prepare la disolución de la tabla 1. 2. Retire la bolsa y con la escoba retire todos los Residuos Sólidos presentes. 3. Con ayuda de la disolución restriegue con cepillo todas las partes de la caneca y tapa hasta retirar la suciedad. 4. Enjuague con abundante agua hasta retirar la disolución.	Cepillo Sabrá Guantes Balde Detergente Escoba Recogedor	**Estibas:** 3 veces por semana o las veces que sea necesarias **Canastillas** 3 veces por semana o las veces que sea necesarias	Operario supervisado por el encargado o jefe.
Desinfección	1. Prepare la disolución de la tabla 2 2. Con ayuda de un atomizador regar la disolución sobre las canecas y tapas. 3. Pase el limpión sobre las canecas y tapas. 4. Ponga una bolsa nueva	Atomizador Limpión Hipoclorito de sodio		

Fuente: Autores

7.5 Instructivo de limpieza y desinfección de los utensilios de aseo (Cepillo, Balde, Escoba, Recogedor, Sabrá, Trapeador y limpiones)

	Procedimiento	Elementos	Frecuencia	Encargado
Limpieza	1. Prepare la disolución de la tabla 1. 2. Retire el palo de la escoba, recogedor y trapeador. 3. Con ayuda de la disolución restriegue cada uno de los elementos. 4. Enjuague con abundante agua hasta retirar la disolución.	Guantes Detergente	**Todos los elementos:** Diario o las veces que sean necesarias **Todos los elementos:** Al finalizar la Jornada Laboral	Operario supervisado por el encargado o jefe.
	1. Prepare la disolución de la tabla 2 2. Con ayuda del balde desinfecte cada uno de los utensilios y deje secar.	Hipoclorito de Sodio		

Fuente: Autores

7.6 Instructivo de limpieza y desinfección del Lavamanos y Superficies (Mesón)

	Procedimiento	Elementos	Frecuencia	Encargado
Limpieza	1. Prepare la disolución de la tabla 1. 2. Retire la suciedad con escoba 3. Con ayuda de la disolución restriegue cada de los mesones. 4. Enjuague con abundante agua hasta retirar la disolución.	Guantes Detergente Escoba Balde Recogedor Cepillo	**Lavamanos** Diario o las veces que sean necesarias **Superficie:** Al finalizar la Jornada Laboral	Operario supervisado por el encargado o jefe.
Desinfección	1. Prepare la disolución de la tabla 2 2. Con ayuda del balde desinfecte cada uno de la superficie del mesón y lavamanos			

Fuente: Autores

8. Lista de Chequeo programa de Limpieza y Desinfección

CONTROL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																	
AREA O PROCESO	Mes:																					Año:											
	Semana 1							Semana 2							Semana 3							Semana 4							Semana 5				
	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		
PRODUCCIÓN																																	
Paredes																																	
Techo																																	
Rejas																																	
Pisos																																	
Superfie (Meson)																																	
Canastillas																																	
Estibas																																	
Ventanas																																	
Bodega																																	
Lavamanos																																	
Elementos de limpieza																																	
Escoba																																	
Trapeador																																	
Recogedor																																	
Cepillo																																	
Limpiones																																	
Sabra																																	
Balde																																	
Equipos																																	
Basculas																																	
Responsables:																																	
Observaciones:																																	
C: CUMPLE																	NC: NO CUMPLE																

PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS



1. **Objetivo**

Diseñar el manejo integral de los residuos sólidos generados en el expendio de ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA, con el fin de lograr un manejo adecuado de los residuos garantizando de esta manera un ambiente sano para la manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos.

2. **Alcance**

Los métodos descritos en este programa aplican para todo el personal que labora en el establecimiento, con el fin de dar un manejo adecuado de los residuos generados en dicho local.

3. **Responsables**

El personal encargado del manejo de los Residuos Sólidos del establecimiento es el responsable de aplicar cada uno de los procedimientos descritos en este programa.

Así mismo, es responsabilidad de cada uno de los empleadores encargarse de mantener las canecas con su respectivo color de bolsa, tapa cerrada y limpias las canecas.

Por último, el jefe de producción es el encargado de verificar que las actividades del manejo de los Residuos Sólidos se hayan realizado de manera satisfactoria dentro del establecimiento.

4. **Definiciones**

- **Residuo sólido:** Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios.
- **Residuo sólido aprovechable:** Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo.

  (Decreto 2981 de 2013)
- **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 sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.
- **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.

  (Decreto 1713 de 2002)

5. **Empleado de canecas**

   Según la Resolución 2184 de 2019 en su artículo 4 adopta "en el territorio nacional, el código de colores para la separación de Residuos Sólidos en fuente" que empieza a regir desde el 1 de enero del 2021 para la presentación de los residuos Sólidos en bolsas u otros recipientes como se observa en la imagen.

Ilustración 1. Presentación adecuada de los residuos sólidos.



Fuente: Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

6. **Ubicación de Residuos**

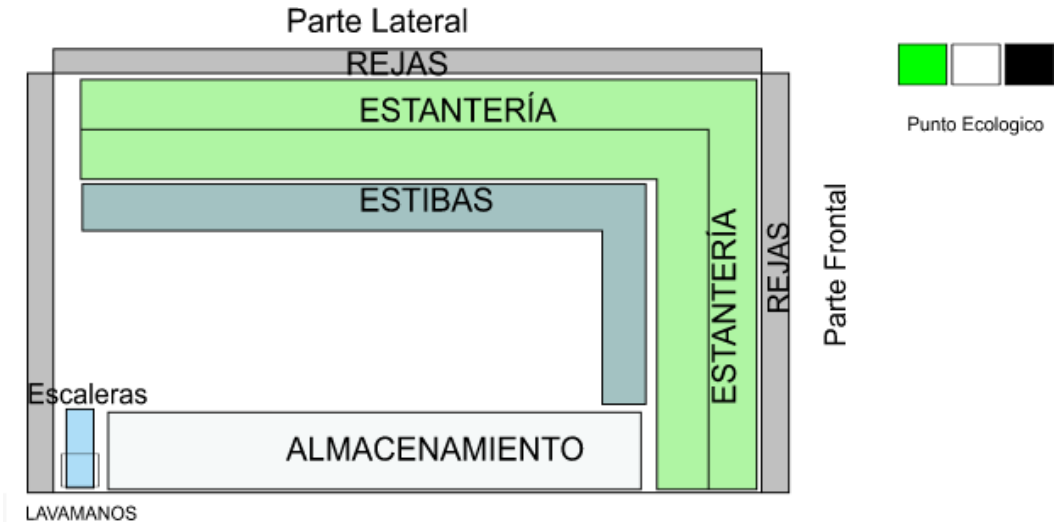
ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA al ser un Asociación, que en su actividad genera aproximadamente el 45% de residuos orgánicos y el 55% son inorgánicos. Se planteó instalar 3 canecas para la separación en fuente de sus residuos sólidos. Los Residuos generados se recolectan con una frecuencia cada 2 horas al transcurso del día por el departamento DEGA, quienes son los encargados en la Plaza de Mercado de Paloquemao de hacer disposición final de dichos residuos.

7. **Recomendaciones para la recolección y disposición de residuos sólidos**

- Realizar un proceso de barrido para la recolección de residuos sólidos.
- Depositar los residuos sólidos en su respectivo recipiente según su tipo.
- Cambiar todos los días las bolsas para no generar malos olores y proliferación de plagas y roedores.
- Tener en todo momento las tapas bien puestas y cerradas para control de malos olores, plagas y roedores.

- Las áreas recomendadas para disponer los residuos sólidos se encuentran en la Ilustración 2.
- Para verificar el cumplimiento de este programa, es necesario llenar de manera diaria el formato 2. Lista de control del manejo de residuos sólidos.

Ilustración 2. Ubicación recomendada de las canecas de residuos sólidos

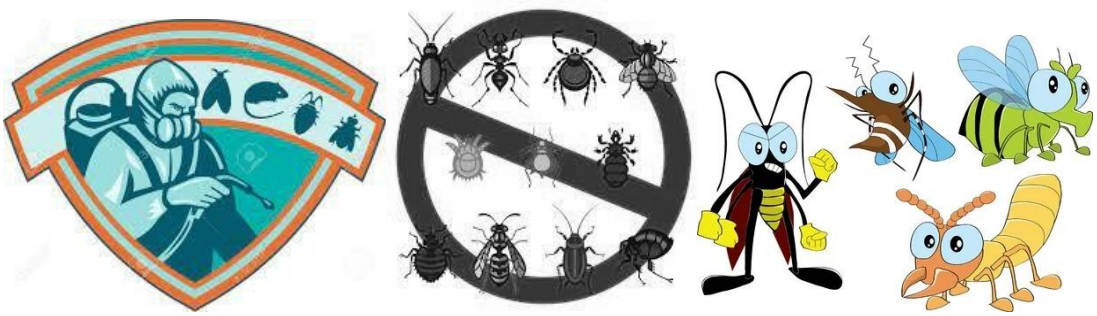


Fuente: Autores

8. Lista de chequeo programa de Residuos Sólidos

CONTROL PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS																															
ASPECTOS A VERIFICAR	Mes:																Año:														
	Día:																														
	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
Las canecas cuentan con su respectiva tapa																															
El color de la bolsa es el respectivo																															
El área donde se encuentra la caneca esta limpio, y sin presencia de malos olores																															
Se observa la adecuada disposición de los residuos según el color de la caneca																															
Responsables:																															
Observaciones:																															
C: CUMPLE																	NC: NO CUMPLE														

PROGRAMA DE PLAGAS Y ROEDORES



1. **Objetivo**

   Implementar actividades para la prevención, control y vigilancia de plagas y roedores para el expendio de ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA, con el fin de evitar afectaciones a la salud pública de los consumidores y productores del establecimiento.

2. **Alcance**

   Este programa debe ser aplicado con el fin de mantener el establecimiento con las condiciones sanitarias adecuadas para manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos, pues el objetivo es prevenir la proliferación de plagas y roedores, y la contaminación cruzada en los alimentos perjudiciales para la salud pública.

3. **Responsables**

   La empresa destinada para la fumigación será la encargada de realizar el diagnóstico de la presencia de plagas. El establecimiento debe contar con la ficha Técnica de la empresa y el permiso Sanitario del INVIMA o secretaria de Salud.

4. Definiciones

- **Plaga**: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

  (Resolución 2674 de 2013)
- **Des infestación**: Consiste en la operación de procesos físicos, químicos o biológicos de carácter sanitario por medio de los cuales se eliminan los artrópodos y roedores, que se encuentren en la parte externa del cuerpo de personas o animales, así como en el medio ambiente.

  (Decreto 2981 de 2013)
- **Roedor**: Orden de mamíferos caracterizados por poseer un único par de dientes incisivos de gran tamaño, de crecimiento continuo: son generalmente de pequeña envergadura, con el cuerpo cubierto de pelo y vegetarianos. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento señal de su presencia. Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal.
- **Vector**: Se denomina vector a todo organismo que actúa como mecanismo transmisor de un agente patógeno entre el medio ambiente y el hombre o de un organismo a otro.
- **Desratización**: Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.

- **Control de insectos**: El procedimiento de manejo y control de plagas deberá estar diseñado para controlar los insectos que generan contaminación cruzada por acarreo pasivo como moscas, mosquitos, cucarachas y hormigas.
- **Control de roedores:** Desde el punto de vista sanitario, de protección de alimentos y otros bienes, sólo revisten importancia los roedores comensales, es decir, aquellos que viven en estrecho contacto con el hombre. Estos animales pueden ser vectores de importantes enfermedades para el hombre con la contaminación de los alimentos.

  (Universidad de los Llanos, 2019)
- **Plaguicida**: Todo agente de naturaleza química, física o biológica que sólo en mezcla o en combinación, se utilice para la prevención, represión, atracción, o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, nemátodos, malezas, roedores u otros organismos nocivos a los animales, o a las plantas, a sus productos derivados, a la salud o la fauna benéfica

  (Gutiérrez, 2015)

5. ACCIONES

- **Acciones Preventivas**

  Las acciones preventivas consisten en evitar en cualquier instancia la entrada de plagas al establecimiento, por ello se deben tener en cuenta las siguientes acciones:

  1. No dejar alimentos o desechos a la intemperie.
  2. Limpiar todos los restos de comida en superficies al finalizar cada jornada.
  3. Barrer los suelos, debajo de la estantería y estibas, especialmente cerca de las paredes.

4. No tener los residuos sólidos retenidos por largos periodos de tiempo, pues el mal manejo de estos residuos sirve como foco para la proliferación de vectores.
5. No guardar cajas de cartón.
6. Si se llega a presentar algún imprevisto, recoja y limpie cualquier suciedad y humedad inmediatamente.
7. Llevar de manera adecuada el programa de limpieza y desinfección.
8. Tener en cuenta el diagnóstico para contemplar las medidas de corrección.

- **Acciones Correctivas**

  Las acciones correctivas consisten en eliminar aquellas plagas y roedores que logran ingresar al establecimiento, pues de no ser así podría existir una contaminación con el alimento perjudicial para la salud pública. Pero, cabe recalcar que este la realiza una empresa certificada; pues son la única entidad competente que conoce del tema para erradicar los roedores y vectores del establecimiento de manera satisfactoria. Algunos de los controles que realizan son:

1. Control Físico: Para insectos trampas de luz UV, trampas de pegamento y cortinas de aire para insectos y roedores, cerraderos herméticos en sifones, puertas, aberturas y otros lugares.
2. Control Químico: Productos químico como Cebos e insecticidas (requiere contratación de una empresa certificada por el INVIMA o secretaria de Salud)

6. RECOMENDACIONES

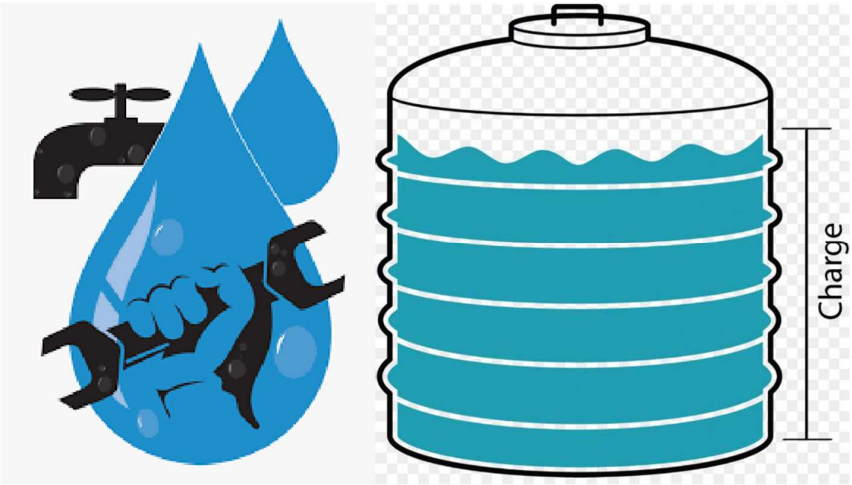
- Para realizar de manera adecuada este programa se debe llenar el formato 3. Lista de chequeo de presencia de plagas, con el fin de determinar qué tipo de plagas se tiene.
- Por último, también se debe diligenciar el formato 4. Lista de chequeo de seguimiento y control de erradicación de plagas, con el fin de llevar un control de las fumigaciones. Siempre y cuando sea necesario erradicar cualquier tipo plaga o vector, ya que habrá una lista que especifique qué proceso y productos de fumigación utilizó la empresa.

7. Lista de chequeo programa de plagas y roedores

3. LISTA DE CHEQUEO DE PRESENCIA DE PLAGAS Y ROEDORES										
FECHA	AREA	PRESENCIA DE INSECTOS		TIPO	PRESENCIA DE ROEDORES		TIPO	OTRO	N° FORMATO SEGUIMIENTO	RESPONSABLE
		SI	NO		SI	NO				

4. LISTA DE CHEQUEO CONTROL Y ERRADICACIÓN								
FECHA	AREA	ACTIVIDAD		PRODUCTO	MÉTODO	CONTROL	N° CERTIFICADO	VERIFICADOR

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



1. Objetivo

Implementar actividades para el uso y control del almacenamiento del agua potable para el establecimiento ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA.

2. Alcance

Este programa debe ser aplicado con el fin de garantizar que el agua que se utiliza en el establecimiento ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA es apta para Consumo Humano, que cuenta con su respectivo tanque de almacenamiento suficiente para una jornada laboral para el desarrollo de sus actividades que va de la mano con una efectiva limpieza y desinfección dentro del local.

3. Responsables

La empresa destinada para el adecuado lavado de tanques es FUNSEG S.A.S, quien es la única entidad avalada por la Plaza de Mercado de Paloquemao que cuenta con los conocimientos previos para realizar dicha actividad.

4. Definiciones

- **Agua potable o agua para consumo humano:** Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.
- **Buenas prácticas sanitarias:** Son los principios básicos y prácticas operativas 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 del agua:** Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.
- **Agua cruda:** Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

(Resolución 1575 de 2007)

- **Característica:** Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano.
- **Color aparente:** Es el color que presenta el agua en el momento de su recolección sin haber pasado por un filtro de 0.45 micras.
- **Sistema de suministro de agua para consumo humano:** Es el conjunto de estructuras, equipos, materiales, procesos, operaciones y el recurso humano

utilizado para la captación, aducción, pretratamiento, tratamiento, almacenamiento, conducción y distribución del agua para consumo humano.

(Resolución 2115 de 2007)

5. Usos del Agua

Aseo: Área de exhibición, lavado de paredes, pisos, techos, utensilios de aseo, lavamanos, rejas, estibas, canecas y canastillas.

Aseo personal: Lavado de manos.

6. Características Tanque de almacenamiento

-Ubicación: Plaza de Mercado de Paloquemao

-Número tanques: 10 Tanques de almacenamiento

-Material sanitario y resistente

-No permita el paso de los rayos ultravioleta

-Lavado tanques: Cada 6 meses

7. Lista de chequeo

Para asegurar que se cumple con todos los requisitos, se debe llenar la lista de chequeo.

5.REGISTRO DE LIMPIEZA AL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA (MENSUAL)					
AÑO:		RESPONSABLE:			
MES	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		OBSERVACIONES	FIRMA
	SI	NO		
Enero				
Febrero				
Marzo				
Abril				
Mayo				
Junio				
Julio				
Agosto				
Septiembre				
Octubre				
Noviembre				
Diciembre				

Fuente: Autores

PROGRAMA DE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL



1. **Objetivo**

   Implementar y garantizar medidas higiénicas y de protección del personal que labora en el establecimiento ASOSEMBRADORES RURALES DEL MAGDALENA, con el fin de prevenir y reducir el riesgo de contaminación con los alimentos y de esa misma forma conseguir una buena presentación del personal

2. **Alcance**

   Este programa debe ser aplicado con el fin de mantener dotado al personal para conseguir una buena presentación de los empleados y disminuir el riesgo de contaminación cruzada con los alimentos al tener una mala manipulación con estos.

3. **Responsables**

   El encargado del personal es el responsable de verificar que todo el personal llegue con buena presentación y tenga cada uno el uso adecuado de la dotación requerida para desarrollar las actividades dentro del establecimiento.

4. **Definiciones principales**

   Manipuladores de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Buenas Prácticas de Manufactura**: Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.
- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

  (Resolución 2674 de 2013)
- **Contaminación cruzada:** Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

  (Universidad Industrial de Santander, 2008)
- **Higiene del personal:** Es el cuidado que se tiene con el cuerpo humano, es decir el aseo y limpieza personal.

5. Higiene personal

Para disminuir la contaminación cruzada con los alimentos, es esencial enfocar prácticas higiénicas al manipulador de alimentos para que se vuelva un hábito tener una excelente higiene en cada parte de su cuerpo y un adecuado uso de su dotación como se expondrá a continuación:

Lavado de Manos

Lavarse las manos apenas se llegue al establecimiento, antes de tocar los alimentos y cada vez que se cambie de actividad. Además, después de ir al baño, tocarse alguna parte del cuerpo, estornudar, toser o tocar las canecas de los residuos sólidos.

Por otro lado, mantener las uñas limpias, cortas, sin esmalte, evitar objetos como anillos, joyas u otros objetos.

Si tiene algún tipo de corte o herida en las manos se deben proteger con cura y siempre si se va manipular alimentos contar con guantes.

LAVADO DE MANO SEGÚN LA OMS



Nariz y boca: son dos partes fundamentales del cuerpo por las que se transmiten cantidad de bacterias generadoras que pueden contaminar los alimentos. Por ello, es esencial siempre utilizar tapabocas.

Cabello: Utilizar siempre cabello corto

Ropa de trabajo

La ropa de trabajo tiene que ser exclusiva y adecuada para la manipulación de los alimentos, el vestuario debe estar limpio y permanente, es necesario lavarlo a diario y cada vez que sea necesario. Se dotará con uniforme a cada empleado con 3 overoles.

Calzado: Cada empleado debe contar con botas punta de acero para evitar accidentes.

6. Para llevar a cabo este programa se debe llenar a diario la lista de chequeo.

CONTROL PROGRAMA DE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL

Persona Manipulador de Alimetos	Mes:														Año																	Responsable
	Días																															
	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	
Lavado de manos al iniciar la jornada																																
Higiene Personal																																
Uniforme Limpio																																
Botas Limpias																																
Guantes																																
Tapabocas																																
El personal mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte																																
El personal no cuenta con anillos, joyas u otros objetos.																																
Observaciones:																																

Cumple: C	No Cumple: NC