

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

EMPRESA:

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS

CALMPSO S.A.S

NIT- No. 900.657.312-8



FECHA

22/10/2024

CIUDAD

BOGOTÁ



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

1. OBJETIVO

Contar con una planta de procesamiento y saneamiento básico, con instalaciones, equipos, medio ambiente, procesos, operarios y productos finales de **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**, con el único propósito de mejorar las condiciones sanitarias del establecimiento, las buenas prácticas de manufactura, programas y las actividades necesarias.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diseñar y socializar los programas, guías, documentos formatos de saneamiento básico y dejar registros de la implementación de acuerdo al plan de mejora implementado.
- Programar evaluaciones de las condiciones sanitarias del establecimiento, con un diagnóstico inicial higiénico - Sanitario en acompañamiento de los entes de control de la entidad.
- Implementar en **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS** la normatividad vigente que identifique los numerales de saneamiento básico, con el fin de realizar los correctivos necesarios para un correcto desempeño sanitario del establecimiento.

3. GENERALIDADES DE LA EMPRESA

Nombre: **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**

Nit No: 900.657.312-8

Ciudad: **BOGOTÁ**

Departamento: **CUNDINAMARCA**

Dirección: **CALLE 90 # 76 04 PISO 1**

Teléfono: **3124307362**

Sucursales o agencias: Si ☒ No ☐

Numero: **1 SIBATÉ (CUDINAMARCA)**_____

Número: **2 AV. Caracas No. 2 – 51sur. BOGOTÁ D.C. – Casino de estudiantes Escuela de Investigación Criminal “TCELMA”**

Número: **3 Calle 72 A No. 94 A- 50 Colegio Elisa Borrero de Pastrana de la Policía Nacional – Barrio Santa Rosita.**

	NOMBRE DEL DOCUMENTO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
	CÓDIGO: SST- CBEC- PSB - 44	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	VERSIÓN No: 02	FECHA: 22/10/2024	PÁGINAS: 42

Nombre de la ARL: SURA

Clase o tipo de riesgo de la actividad económica principal de la empresa:
Riesgo V, el expendio de alimentos para banquetería, cafeterías y restaurantes.

3.1. VISIÓN

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS Para el 2025 será la empresa seleccionada a nivel nacional por nuestros clientes, gracias a la mejor prestación de servicio a la mesa, banquetes y eventos gastronómicos posicionándose con el mejor compromiso, cumplimiento y sus altos estándares de calidad en todos sus productos presentados por la eficiencia de sus colaboradores

3.2. MISIÓN

Ser agradecidos por prestar el mejor servicio a nuestros clientes y socios estratégicos en el campo gastronómico, su satisfacción es lo más valioso para **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS.**

4. ALCANCE

El siguiente plan de saneamiento básico es aplicable en las sedes de preparación, producción y venta de alimentos de **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**, el cual será de responsabilidad directa de ejecución del representante legal y de los líderes de producción de cada una de ellas, teniendo en cuenta además la disposición para su posterior complementación.

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

5. CONDICIONES GENERALES DEL PLAN DE SANEAMIENTO

En el plan de saneamiento se debe hacer:



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

A. Control en las áreas de producción, almacenamiento y preparación de los alimentos

- Inspección y muestreo permanente en todas las etapas del proceso.
- Evaluación permanente de condiciones de la materia prima y producto terminado (%humedad, % impurezas, estado sanitario, tiempo de almacenaje)
- Conservación acorde a condiciones de la materia prima y producto terminado, instalaciones, y medio ambiente.

B. Control en instalaciones

- Revisar filtraciones en pisos.
- Inspeccionar goteras y agua ventada en techos.
- Revisión y limpieza de canales y bajantes.
- Limpieza de paredes.
- Remoción de polvo en estructuras cornisas y grietas.

C. Control en equipos

- Evitar fugas de polvo y de producto, no barreduras en lo posible.
- Limpieza y desinfección de equipos, que guarden producto.
- Mantenimiento preventivo y reparación de equipos, que ocasionen daño o contaminación al producto.
- Control de operación de equipos.

d. Control de procesos

- Definir estándares operacionales.
- Costos de operación en función de productividad y eficiencia.
- Utilizar adecuadamente recursos disponibles.
- Orden y aseo en el lugar de trabajo.

E. Control del medio ambiente

- Condiciones ambientales del lugar y sus variaciones.
- Relaciones con vecinos.
- Presencia de focos de infestación de plagas.
- Control de plagas individual y colectivo.
- Impactos del proceso industrial sobre el medio ambiente y vecinos.

G. Control de operarios

- Estado de salud.



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

- Condiciones de higiene y presentación personal.
- Utilización de protección personal y protección sanitaria.
- Métodos y procedimientos de trabajo.
- Seguridad industrial.

Para hacer efectivo los planes de saneamiento se deben impartir al máximo las buenas prácticas de manufactura, así como las normas básicas de higiene.

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

HIGIENE DEL PERSONAL

5.1.1. Normas en áreas de producción:

- No comer, beber, masticar o fumar en áreas de producción.
- Usar tapabocas mientras se manipula producto expuesto.
- Lavarse y desinfectarse las manos antes de manipular producto.
- Colocar avisos sobre las prácticas de higiene (lavado y desinfección) y sobre las prohibiciones.

5.1.2. Uso de uniformes y protección:

- Uniformes exclusivos para el área de producción.
- No usar uniformes fuera de producción.
- Uniformes con broches o cremalleras en vez de botones.
- Cabello recogido con gorro.
- No usar maquillaje, anillos, aretes ni joyas. Si usa gafas, aseguradas a la cabeza.
- Calzado cerrado e impermeable (alimentos).

5.1.3. Salud y capacitación:

- Realizar reconocimiento médico previo al ingreso y después mínimo una vez al año
- Personal con enfermedades infecciosas o heridas abiertas no debe manipular producto.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Entrenamiento permanente al personal sobre prácticas higiénicas.

5.1.4. Servicios sanitarios:

- Existencia de servicios sanitarios para hombres y mujeres.

	NOMBRE DEL DOCUMENTO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
	CÓDIGO: SST- CBEC- PSB - 44	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	VERSIÓN No: 02	FECHA: 22/10/2024	PÁGINAS: 42

- Uso de jabón líquido y toallas desechables o secador de aire.
- Existencia de avisos sobre método e importancia del lavado de manos.

5.2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los procesos de limpieza y desinfección están dirigidos a satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto en las sedes de preparación, producción y venta de alimentos de **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**.

La limpieza tiene como fin la eliminación de suciedades presentes en el establecimiento, los equipos, utensilios, y materias primas, para hacerlos más aceptables.

5.2.1. Objetivo de los Procesos de Limpieza:

Controlar el nivel de partículas provenientes de contaminación interna y externa. La limpieza es el primer y más básico método para el control de crecimiento de microorganismos. Siendo el objetivo de la limpieza controlar el nivel de partículas, es importante conocer cuáles son las principales fuentes de origen de estas partículas:

5.2.2. Principales Fuentes De Origen De Las Partículas:

1. Personal: Cabello, escamas de piel, ropas, contacto directo con áreas negras sin cambio de uniforme o protección, falta de disciplina y hábitos higiénicos.
2. Procesos: Polvo, montajes, ajustes, limpieza, flujos entrecruzados.
3. Maquinaria: Corrosión, deterioro físico, funcionamiento defectuoso
4. Instalaciones: Pintura, techos, lámparas, paredes y pisos, ausencia de superficies lisas, lugares para acumulación de polvos, falta de aislamiento del exterior.
5. Sistemas de apoyo: Aire, agua, gases comprimidos.

5.2.3. Vehículos de transporte de partículas:

1. Aire: Es el principal vehículo de transporte de contaminantes.
2. Equipos
3. Agua: Es el principal medio de crecimiento de microorganismos (Actividad Acuosa).
4. Personal



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

5.2.4. Pasos de la limpieza:

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

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

5.2.5. Métodos de Desinfección: Al momento de implantar plan se define el tipo de desinfectante a utilizar

- Pisos: aplicación por trapeado. Desinfectantes a usar: clorados, yodóforos, amonios cuaternarios, mezclas.
- Paredes, mesones, máquinas, parte exterior de recipientes: aplicación con paños humedecidos, y aspersión. Desinfectantes a usar: yodóforos, fenólicos, amonios cuaternarios (no requieren enjuague).
- Piezas menores de equipos (desarmables): inmersión. Desinfectantes a usar: clorados, aldehídos, yodóforos, agua caliente (>80°C).
- Equipos en circuitos cerrados (líneas de distribución, tanques reactores, pasterizadores: recirculación. Desinfectantes a usar: clorados, ozono, H₂O₂, amonios cuaternarios, aminoglicinas, agua caliente (>80°C), vapor. Cuando hay biocapas, se usan desincrustantes, mezclas de desinfectantes y se aumenta el tiempo de exposición.
- Áreas de Fabricación: aspersión con bombas, nebulizadores. Desinfectantes a usar: amonios cuaternarios, aminoglicinas, aldehídos, mezclas, clorados.
- Lavado de manos y/o guantes: jabones conteniendo yodóforos, amonios cuaternarios, triclorocarbanilida o hexidinas.
- Desinfección final de manos y/o guantes: Alcohol Etílico 70%, Alcohol Isopropílico 71% - 90%, Soluciones alcohólicas de amonios cuaternarios.

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

Para desinfectar pisos, paredes, mesas y equipos, disolver en proporción el producto bactericida, de comprobada calidad, en un recipiente con agua.

Siempre que se manipulen alimentos mantener en lo posible las manos limpias, no fumar, no coger dinero, y si se hace hacerlo con guantes desechables.



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

Después de la inspección de orden y limpieza se observará la necesidad de cada una de las áreas de la sede, enfatizando en diferentes puntos especiales de las instalaciones que faciliten el desarrollo del programa.

5.3. USO Y CONCENTRACIÓN DEL HIPOCLORITO

PREPARACION DE DESINFECTANTES

Para la preparación de los agentes desinfectantes a las concentraciones deseadas se emplea la siguiente fórmula:

$$V1C1=V2C2$$

DONDE:

$$V1= V2 \cdot C2 / C1$$

V1= Volumen deseado

C1= Concentración conocida

V2= Volumen conocido

C2= Concentración deseada.

Agentes de limpieza:

- Jabón multiusos.
- Removedores de cera.
- Desengrasante industrial.
- Desinfectante multiusos.
- Hipoclorito.
- Ambientador.

Fórmula para preparar el hipoclorito de acuerdo con la cantidad necesaria según presentación y concentración deseada

Preparación total	C.C.	=	L de agua	X	ppm
			% de concentración	X	10

C.C.: centímetros cúbicos

L: litros

ppm: partes por millón

10: es una constante

Concentración y volumen deseados para diluir en un litro de agua

Presentación comercial	200 ppm	500 ppm	1000 ppm	5000 ppm
4%	5 cc/L	12.5 cc/L	25 cc/L	125 cc/L
6%	3.3 cc/L	8 cc/L	17 cc/L	83 cc/L
6.5%	3 cc/L	8.3 cc/L	15 cc/L	77 cc/L
7%	2.8 cc/L	7 cc/L	14 cc/L	71 cc/L
10%	2 cc/L	5 cc/L	10 cc/L	50 cc/L
13%	1.5 cc/L	4 cc/L	8 cc/L	40 cc/L

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

- Ordenar las herramientas de trabajo, colocarlas en un sitio y disposición preestablecidos, manteniendo un orden a diario.
- Limpiar telarañas que se formen en el interior de las instalaciones revisando semanalmente la aparición de estas para así evitarlo.
- Limpiar el polvo de todas las superficies (equipos, mesas, soportes, tuberías, etc.) primero con un trapo húmedo (con desinfectante), y luego con otro trapo seco para evitar que la superficie quede húmeda.
- Barrer y trapear (los indicados para este proceso) los pisos a diario antes y después de iniciar labores, esto con el fin de evitar plagas nocturnas.
- Se debe utilizar un detergente o desinfectante según el caso que sea inoloro.
- Almacenar el producto terminado de forma ordenada en estibas que se mantengan alejadas de la pared 60 cm de forma que se evite la aparición de plagas esto acompañado de un adecuado control.
- Respetar un área de flujo peatonal y mantener libre de obstáculos salidas de emergencias, teniendo libre acceso a extintores adecuadamente ubicados.
- Mantener pisos, ventanas, pasillos, lámparas en perfecto estado de limpieza.



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

- Las instalaciones sanitarias se deben lavar a diario con detergente y desinfectante como parte de la higiene del lugar y del personal que las va a utilizar.
- Limpiar los techos en la parte externa esto con el fin de garantizar buenas condiciones en cuanto a su estado de durabilidad.

5.4. PROGRAMA DISPOSICIÓN DE DESECHOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

En las sedes de preparación, producción y venta de alimentos de **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**, no se desechan aguas residuales de alto impacto al medio ambiente, ya que ninguno de sus procesos contamina en mayor cantidad que la desechada en uso doméstico; la cantidad de compuestos orgánicos en el agua residual es baja, así mismo de grasas y sólidos suspendidos. Es así como se espera:

- Contar con sistemas sanitarios para recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales.
- El manejo de residuos debe evitar la contaminación de producto y la generación de olores y plagas.

5.4.1. Residuos Líquidos

1. Aguas Residuales: agua que contiene residuos de los procesos de producción.

Tipos de Tratamiento:

- a. Planta de Tratamiento con lodos activados
 - b. Evaporación / reutilización
 - c. Desnaturalización/ inactivación.
2. Solventes orgánicos: incineración
 3. Aceites - Lubricantes usados: no verter por desagües.

5.4.2. Desechos Sólidos

Actualmente el aspecto ecológico cobra gran importancia dada la cantidad creciente de residuos industriales que diariamente salen de las empresas, como resultado de los procesos productivos contribuyendo con ello al agravamiento de las condiciones

	NOMBRE DEL DOCUMENTO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
	CÓDIGO: SST- CBEC- PSB - 44	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	VERSIÓN No: 02	FECHA: 22/10/2024	PÁGINAS: 42

ambientales. En las sedes de preparación, producción y venta de alimentos de **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**, se espera:

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

En las sedes de preparación, producción y venta de alimentos de **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**, existen basuras o desechos reciclables y no reciclables, biodegradables y no biodegradables, que constituyen un problema de gran impacto ambiental.

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

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

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

Verde: Reciclables (papel, cartón, plástico, vidrio)

Negro: Sólidos orgánicos (polvo, arroz dañado, hojas etc.)

Rojo: Sólidos orgánicos contaminados (tarros de aceites, ACPM, tarros de venenos etc)

Los residuos sólidos serán removidos con una frecuencia de por lo menos de dos veces por semana, y permanentemente de las áreas de producción, teniendo en cuenta que se contara con lugares de acopio especiales para estos los cuales estarán ubicados en puntos estratégicos de las instalaciones.

Los residuos sólidos tienen un destino controlado ya que se dispone de ellos directamente al basurero municipal y recicladora según la selección dada, lugar destinado para este fin el cual no afecta el medio ambiente.



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

5.5. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Este de vigilancia y control, su objetivo es prevenir la aparición de plagas y proteger las áreas de la empresa, evitar afectaciones por la presencia de plagas y roedores, que puedan generar daños en la salud de las personas; es por eso que **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**, se da en la tarea de implementar medidas preventivas, mediante sus procedimientos de saneamiento básico.

5.5.1. Medidas preventivas

5.5.1.1. Inspecciones generales del establecimiento

CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS, realizará inspecciones rutinarias de las áreas de trabajo, con el fin de identificar los posibles ingresos de plagas, insectos, roedores entre otros e implementar los controles correspondientes.

- Inspeccionar las posibles rutas de accesos como puertas, ranuras, estado de pisos. (las aberturas de las puertas no deben superar 1 cm y en caso contrario disminuir las aberturas con láminas de caucho.
- Inspeccionar las aberturas de ventanas y en caso de identificar una posible ruta de acceso, tomas la acción correctiva anterior.
- Inspeccionar pisos, juntas y agujeros de pisos, paredes y techos.
- Inspeccionar las acometidas de las tuberías que llegan al establecimiento.
- Inspeccionar sifones, rejillas y desagües, deben estar fijados y no se puedan remover fácilmente.

5.5.2. Medidas correctivas

En caso que las medidas preventivas no impactaron positivamente para el control de plagas dentro del establecimiento, se deben realizar los correctivos y controles necesario para dicho control y evitar propagación.

5.5.2.1. Jornadas de desinfección

Contactar la empresa prestadora del servicio de control de plagas, desinsectación o desratización, definir la fecha, hora de la actividad y dejar registro de la actividad.

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

- A. MANEJO AMBIENTAL
- B. CONTROL BIOLÓGICO
- C. CONTROL QUÍMICO



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

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

5.5.2.2. Plagas de posible infestación

- Roedores: Rata noruega, Rata negra, Ratón casero
- Insectos:
 - a. Rastreros (hormigas, cucarachas).
 - b. Artrópodos (arañas).
 - c. Voladores (moscas).
- Ácaros
- Gorgojos
- Polillas
- Hormigas

5.5.2.3. Control de Roedores

1. Actividades Básicas

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

2. Tipos de Trampas para Roedores:

- Cebos
- Gomas

5.5.2.3. Control de insectos

Actividades Básicas Control de Insectos Rastreros

- Evacuación permanente de desechos en áreas de fabricación.
- Superficies lisas y sin rincones en paredes y pisos.
- Limpieza permanente de paredes y pisos.
- Control de proliferación de telarañas en áreas de almacenamiento.
- Fumigación periódica con insecticidas tipo piretrinas / piretroides.

Actividades Básicas Control de Insectos Voladores

- Protección de puertas, ventanas y ductos de aire con mallas y/o rejillas finas.
- Uso de insectocutores en los accesos de la planta.
- Control y Evacuación de basuras y desechos biológicos.



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

- Fumigaciones periódicas (donde sea posible).

En las sedes de preparación, producción y venta de alimentos de **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**, no hay problemas de infestación actualmente, algo que no detiene, ni hace diferente el plan, ya que al contrario debe de mantenerse para evitar que se presenten problemas de infestación en cualquier momento.

Al hablar de zonas de infestación sería casi imposible decir en qué área se presenta más una plaga que otra, ya que por ser un proceso de “puertas abiertas”, las plagas están en contacto ambiente - proceso, por lo cual se debe de manejar en todas las áreas de la planta, alrededores y así mismo llegar a lugares específicos, que aun cuando son cerrados como es el caso de los silos de almacenamiento, puede haber presencia de plagas.

Los controles en las fumigaciones realizadas quedarán registrados en el formato correspondiente.

5.6. PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA

El agua a utilizar en las sedes de preparación, producción y venta de alimentos de **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS**, es de calidad potable y cumplirá con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente.

El esquema de tratamiento propuesto y la adecuada operación del mismo, producirán un efluente que cumplirá con los parámetros de agua potable establecidos.

Para determinar la calidad del agua abastecida a las sedes se han de hacer los análisis pertinentes, de forma periódica para conocer las condiciones físico-químicas y microbiológicas del agua, para así mismo realizar la corrección en el proceso de tratamiento dado.

5.7. IMPACTO DEL PROCESO INDUSTRIAL AL MEDIO AMBIENTE Y AL HOMBRE

El proceso industrial, además de la productividad y la tecnología utilizada, difiere en algo muy importante como es su impacto al medio ambiente y al hombre como parte del mismo, para lo cual es necesario dar a conocer si se piensa en ello, **CASA DE**

	NOMBRE DEL DOCUMENTO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
	CÓDIGO: SST- CBEC- PSB - 44	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	VERSIÓN No: 02	FECHA: 22/10/2024	PÁGINAS: 42

BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO SAS, lo tiene en cuenta y para ello se presentan los siguientes puntos:

- Se tiene un análisis nutricional del producto procesado, ya que es de consumo masivo por parte de la población quien se ve beneficiada por sus aportes nutricionales.
- La empresa realiza exámenes médicos al personal que trabaja en la planta (quienes estén en contacto con el producto) cumpliendo con la exigencia de portar el carné manipulador de alimentos el cual certifica que lo pueden hacer sin ocasionar ningún daño ni alteración al producto a procesar que pueda ver afectada la salud humana.

6. ACTIVIDADES EN DESARROLLO DEL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Determinación de zonas de aplicación y responsables.
2. Evaluación inicial de las sedes: Esta evaluación se hará con la finalidad de verificar el cumplimiento de las normas de limpieza y desinfección, realizando las siguientes actividades:
 - Inspección Visual: El objetivo de esta evaluación es detectar puntos débiles o críticos en cuanto a higiene en las áreas del establecimiento.
 - Se evaluará las diferentes áreas y se detectará las deficiencias en la higiene.
 - La inspección visual se realizará dos veces a la semana y estará a cargo del propietario y/o administrador, de encontrar alguna no conformidad, se tomará la medida correctiva inmediata, registrándose en el formato SST-CBEC-FTACI-04.
3. Disposición de condiciones y mantenimientos necesarios, para la puesta en marcha del plan.
4. Tareas primarias, surgimiento de cronogramas trabajo dado en actividades programadas en el plan.
5. Evaluación de eficiencia del plan y acciones correctivas.

7. DEFINICIONES

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

	NOMBRE DEL DOCUMENTO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
	CÓDIGO: SST- CBEC- PSB - 44	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	VERSIÓN No: 02	FECHA: 22/10/2024	PÁGINAS: 42

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

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

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

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

8. MARCO LEGAL

NOMBRE	ENTIDAD	CONTENIDO
Ley 9 de 1979	Ministerio de Protección Social	Parámetros que tienen como objetivo lograr un ambiente de trabajo seguro y saludable, que cuente con las condiciones necesarias para preservar y mejorar la salud humana. En el presente trabajo se tendrán en cuenta: -Título IV Saneamiento de edificaciones. - Título V Alimentos. - Título IX Vigilancia y control.
Ley 1562 de 2012	Ministerio de salud y Protección social	Por el cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.
Decreto – Ley 2811 de 1974	Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial	Se establecen los lineamientos para el manejo adecuado de residuos evitando el deterioro del ambiente y la salud humana.
Decreto 3075 de 1997	Ministerio de Salud	El capítulo VI se relaciona con los Planes de Saneamiento determinando su importancia de desarrollo e implementación, y los programas básicos que permitan dar cumplimiento a los estándares normativos de salubridad.



NOMBRE DEL DOCUMENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

CÓDIGO: SST- CBEC- PSB -
44

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

VERSIÓN No: 02

FECHA: 22/10/2024

PÁGINAS: 42

Decreto 1545 de 1998	Ministerio de Salud	Se reglamentan parcialmente los regímenes sanitarios, de control de calidad y de vigilancia de los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico e industrial y se dictan otras disposiciones.
Decreto 4741 de 2005	Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial	Se reglamenta parcialmente la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos, teniendo como objetivo prevenir su generación y regular su manejo.
Resolución 2400 de 1979	Ministerio de trabajo y seguridad social	Abastecimiento continuo y uso adecuado de los elementos de protección personal en donde los trabajadores estén expuestos a riesgos físicos, mecánicos, químicos, biológicos. (Art.176).
Decreto 1700 de 1989	Presidencia de la República	Por el cual se crea la comisión Nacional de Agua Potable y Saneamiento Básico.
Decreto 1843 de 1991	Presidencia de la República	Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 9 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.
Resolución 1096 de 2000	Ministerio de desarrollo económico	"Por la cual se adopta el Reglamento Técnico para el Sector de Agua Potable y Saneamiento Básico – RAS"
Decreto 1575 de 2007	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.	Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de Agua para Consumo Humano.
Decreto 1072 de 2015	Ministerio de Trabajo	Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamento del Sector Trabajo.
Decreto 1076 de 2015	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.	Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible.

	NOMBRE DEL DOCUMENTO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
	CÓDIGO: SST- CBEC- PSB - 44	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
	VERSIÓN No: 02	FECHA: 22/10/2024	PÁGINAS: 42

Decreto 1077 de 2015	Ministerio de Vivienda, ciudad y territorio.	Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
----------------------	--	--

ATENCION DE RECLAMOS: Si durante el servicio de alimentos se presentara algún reclamo de los clientes, se abrirá inmediatamente un formato de Acción Correctiva (SST-CBEC-FACP-08) en el que se analizará las causas y definirá las acciones correctivas para que no se reincida en el problema. Se tomarán acciones correctivas.

Se verificará la eficacia de las acciones correctivas. Se comunicará formalmente con el cliente, en donde se le dé las disculpas del caso y le informe de las acciones tomadas. Se hará registro en el formato de mejora continua (SST-CBEC-FMC-09).

9. Control de Documentos

Revisión	Fecha	Descripción del cambio
1.0	22/03/2023	Creación del documento
2.0	22/10/2024	Revisión

Elaboró:  Firma	Revisó:  Firma	Aprobó:  Firma
Nombre: MARCO TOVIO	Nombre: MARCO TOVIO	Nombre: GERLEY BORDA
Cargo: Asesor Externo del SG-SST	Cargo: Asesor Externo del SG-SST	Cargo: Representante Legal
Fecha de Elaboración: 22 de octubre de 2024	Fecha de Revisión: 22 de octubre de 2024	Fecha de Aprobación: 30 octubre 2024