PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

PROGRAMA DE UNIDAD PARA LA ATENCION Y REPARACION INTEGRAL A LAS VICTIMAS (UARIV)

CUCUTA

2025

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 5
2. JUSTIFICACIÓN 6
3. ALCANCE 6
4. OBJETIVOS 7
4.1. Objetivo general: 7
4.2. Objetivos específicos 7
5. Marco conceptual: 8
6. Marco referencial: 10
7. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 12
7.1. INTRODUCCIÓN 13
7.2. OBJETIVOS 14
7.3. ALCANCE 15
7.4. RESPONSABLES 15
7.5. DEFINICIONES 16
7.6. DESARROLLO DEL PROGRAMA 19
7.6.1. Equipos y Materiales 19
7.6.2. Sustancias a utilizar 19
7.6.3. Fichas técnicas 19
7.6.4. Concentraciones y preparación para hipoclorito de sodio y jabón en polvo 24
7.6.5. Procedimientos de limpieza y desinfección 26
8. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 40
8.1. INTRODUCCIÓN 42
8.2. OBJETIVO 43
8.3. ALCANCE 43
8.4. PROCEDIMIENTOS 43
8.4.1. ORIGEN DEL AGUA 43
8.4.2. CAUDAL GENERADO 43

8.4.3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA. 43
8.4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS 43
8.4.5. SISTEMA DE POTABILIZACIÓN 44
8.4.6. ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 44
8.4.7. HIGIENIZACIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO 44
8.4.8. ANÁLISIS DE AGUA 45
8.4.9. MECANISMO DE CLORACIÓN 45
8.4.10. VERIFICACIÓN 46
9. PROGRAMA DE 48
CONTROL DE PLAGAS 48
9.1. INTRODUCCION 49
9.2. OBJETIVOS 50
9.2.1. GENERAL 50
9.2.2. ESPECIFICOS 50
9.3. Prever demandas de tipo económico, social y laboral por enfermedades generadas dentro de esta y de tipo externo por el consumo de alimentos contaminados. 50
9.4. ALCANCE 51
9.5. Base Legal: 51
9.6. RESPONSABLES 51
9.7. DEFINICIONES 51
9.8. DESARROLLO DEL PROGRAMA 55
9.8.1. Diagnóstico inicial 55
9.8.3. Medidas correctivas 55
9.8.3.1. Elementos y actividades para control de plagas. 55
9.8.3.2. Controles físicos 55
9.8.4. Registros 57
9.8.5. Formato de control de plagas. 57
9.8.6. DOCUMENTOS RELACIONADOS 57

10. PROGRAMA DE 59
10.1. INTRODUCCION 60
10.2. OBJETIVO 60
10.3. ALCANCE 60
10.4. DEFINICIONES 61
10.5. RESPONSABLES 62
10.6. DESARROLLO DEL PROGRAMA 62
10.6.1. Residuos sólidos generados 62
10.6.2. Recipientes 64
10.6.3. Procedimientos de manejo de residuos solidos 64
10.6.4. Programa de residuos líquidos: 65
10.7. DOCUMENTOS RELACIONADOS 66
10.8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 66

1. INTRODUCCIÓN

La UT. FUNDE CAMINOS 2025, como operador del Programa de UNIDAD PARA LA ATENCION Y REPARACION INNTEGRAL A LAS VICTIMAS (**UARIV**) en departamento del Cúcuta resalta la importancia de la ejecución de un Plan de Saneamiento orientado a la bodega ubicadas: calle 0B No 9-87 barrio Panamericano, como herramienta fundamental que permita la mejora continua de los procesos de inocuidad que se llevan a cabo durante los beneficiarios del programa de unidad para la atención y reparación integral a las víctimas (UARIV) con el fin de reducir los riesgos que puedan generar enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA's).

Es por ello, que las buenas prácticas de manufactura (BPM) y buenas prácticas higiénicas (BPH) son reconocidas hoy en día como uno de los pilares esenciales para tener acceso a una alimentación saludable. En Colombia el Ministerio de Salud divulgó la Resolución 2674 de 2013 la cual adopta la legislación sanitaria nacional; y bajo la cual todas las industrias que procesen envasen, transformen, fabriquen o comercialicen productos alimentarios deberán regirse por esta normatividad.

Para la implementación efectiva de las BPM, como un elemento del sistema de aseguramiento de la calidad de los alimentos, la documentación es indispensable dado que permite disponer de evidencia escrita de las políticas, objetivos, procedimientos y resultados a fin de evaluar la efectividad del Plan y demostrar el logro de los requisitos y objetivos de calidad.

2. JUSTIFICACIÓN

Con el diseño e implementación de los cuatro programas (limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable) que componen el Plan de Saneamiento la UT. FUNDE CAMINOS 2025 pretende garantizar las condiciones sanitarias óptimas en todas las etapas de la cadena alimenticia, para la entrega de los kits.

3. ALCANCE

El presente Plan de Saneamiento está dirigido a la bodega de almacenamiento donde se realiza, el empaque de los kits y /o productos trasporte y entrega a los beneficiarios del programa de unidad para la atención y reparación integral a las víctimas (UARIV) por parte de la UT. FUNDE CAMINOS 2025 como operador encargado.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo general:

Diseñar e implementar los procedimientos que conforman el plan de saneamiento y garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las instalaciones de la Bodega de la Unión Temporal lugar destinado para el despacho de los diferentes puntos de entrega a los beneficiarios del programa de unidad para la atención y reparación integral a las víctimas (UARIV)

4.2. Objetivos específicos

- Establecer y documentar los cuatro programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable para garantizar la calidad de los alimentos.

- Capacitar al personal manipulador de alimentos en buenas prácticas de manufactura y diligenciamiento de formatos para los cuatro programas del plan de saneamiento.

5. Marco conceptual:

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

Autoridades Sanitarias Competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

Agentes Desinfectantes: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

Buenas Prácticas De Manufactura: Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Contaminación Cruzada: Contaminación producida cuando un proceso o un producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

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

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

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

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.

Limpieza: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no sólo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

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.

Medio de Transporte: Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

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.

Seguridad Alimentaria: Es cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a los alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida sana y activa.

6. Marco referencial:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013: La presente resolución tiene por objeto establecer 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 y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario e los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

Desechos sólidos: Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observándolas normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitarla contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

Control de plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Abastecimiento o suministro de agua potable: Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

7.PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

7.1. INTRODUCCIÓN

Hoy en día, se ha presentado un incremento notable en el número de lugares dedicados al expendio de productos alimenticios, pero la verdadera importancia radica en la calidad de los productos que éstas ofrecen, es por esto que el ministerio de salud y protección social emite la resolución 2674 de 2013, que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios y las buenas prácticas de mano factura, obligatorias para todas las empresas en donde se procesen, envasen, almacenen y transporte alimentos.

Unos de los programas más importantes dentro del plan de saneamiento, es el programa de limpieza y desinfección, de estos dos aspectos depende en gran medida la calidad higiénica de los productos que se procesen en determinada industria; sin embargo, no solo basta con limpiar y desinfectar, se debe tener claro cómo hacerlo, donde, cuando, con qué y quien lo realiza.

Como respuesta a todos estos interrogantes se diseña el programa de limpieza y desinfección para la bodega de la UT. FUNDE CAMINOS 2025. Mediante este plan de saneamiento se pretende mejorar la eficacia de las operaciones de limpieza y desinfección en cada una de las áreas que hacen parte de este establecimiento (bodega) con la finalidad de garantizar un producto inocuo.

El diseño de este plan también incluye procedimientos de limpieza y desinfección, los cuales describen claramente cómo llevar a cabo dichos procesos, tipos de productos a utilizar, la forma de utilización.

7.2. OBJETIVOS

General

Diseñar procedimientos claros sobre la manera de cómo eliminar la suciedad y la carga microbiana que pueda encontrarse sobre las superficies de trabajo, equipos, ambiente, manos, y diferentes áreas en la bodega de la UT. FUNDE CAMINOS 2025.

Específicos

- Establecer procedimientos e instructivos claros para la realización de operaciones de limpieza y desinfección adecuados con las políticas de la bodega.
- Constituir la base para entrenar al personal en los requisitos mínimos limpieza y desinfección, y en los métodos que emplea en la bodega para su cumplimiento.
- Proporcionar un ambiente limpio y seguro para el almacenamiento de alimentos, atendiendo las necesidades de higiene de los productos de acuerdo con su naturaleza y con la etapa de procesamiento en la que se encuentren.
- Demostrar el cumplimiento de los requisitos de gestión de la inocuidad del producto terminado.
- Optimizar recursos e implementos necesarios para las labores de limpieza y desinfección de la bodega.

7.3. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto con el alimento, en las diferentes etapas de almacenamiento durante su permanencia en la bodega de la UT. FUNDE CAMINOS 2025

7.4. RESPONSABLES

Jefe de bodega

- Hacer cumplir el presente plan, supervisando y verificando que el lugar de trabajo se encuentre limpio y seguro, además de fortalecer las reglas de conducta y seguridad personal.

- Vigilar que la bodega de la UT. FUNDE CAMINOS 2025, tenga disposición de insumos en buen estado, libres de partículas extrañas (suciedad) que pongan en riesgo la inocuidad de los productos. Además de velar por el buen estado y mantenimiento de la maquinaria, equipos, tanques de reserva de agua y control de aguas para la limpieza y desinfección de productos, utensilios y manos.

PERSONAL MANIPULADOR: Mantener las áreas de trabajo limpias y desinfectadas, antes y después de la jornada laboral. Lavar y desinfectar los equipos y utensilios del puesto de trabajo.

7.5. DEFINICIONES

Agua Potable: Es aquella que cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas, señaladas en el Decreto 1575 de 2007 y es utilizada en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Antisepsia: operaciones o técnicas encaminadas a crear un ambiente que impida el desarrollo de los microorganismos e incluso pueda matarlos.

Antimicrobiano: sustancia que mata o inhibe el crecimiento de los microorganismos.

Asepsia: técnicas empleadas para impedir el acceso de microorganismos al campo de trabajo.

Desinfección: proceso que induce una destrucción de microorganismos, excepto de esporas bacterianas, por la aplicación directa de agentes físicos o químicos, reduciendo así su número hasta un nivel aceptable.

Desinfectantes: agentes químicos que matan o inhiben el crecimiento microbiano y se aplican sobre material inerte como pisos, mesas y equipos.

Esterilización: destrucción de toda forma de vida por calor, radiación, gas o tratamiento químico.

Higiene: Reconocimiento, evaluación y control de aquellos factores y tensiones ambientales que surgen en el lugar de trabajo y que pueden provocar enfermedades, quebrantos de salud, quebrantos de bienestar, incomodidad e ineficacia de los trabajadores.

Limpieza: proceso que implica la aplicación correcta de productos químicos en una secuencia dada en función de concentración, tiempo, temperatura y acción mecánica con el fin de eliminar la suciedad y cualquier residuo sin importar su origen (físico, químico, biológico) y su composición.

Microbicida: sustancia que mata las formas vegetativas, pero no necesariamente las esporas de un microorganismo.

Agentes desinfectantes: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

Detergente: Sustancia o producto que limpia químicamente.

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

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

Concentración: Es la proporción o relación que hay entre la cantidad de soluto y la cantidad de disolvente, donde el soluto es la sustancia que se disuelve, el disolvente la sustancia que disuelve al soluto.

Agente higienizaste: Es una combinación de detergente y desinfectante.

Alimento alterado: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (También se les llama microbios o gérmenes).

Bacterias alterantes: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarias.

Contaminación: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

Contaminación cruzada: Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo

Puede pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias.

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

Contaminación química: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

Inocuidad de los alimentos: Se refiere a la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma de acuerdo al uso a que se destina.

Intoxicación alimentaria: Enfermedad causada por las toxinas que dejan los microorganismos en el alimento, sus síntomas son nauseas vomito diarrea fiebre, dolor abdominal.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria. Un producto físico químico que mata o inactiva microorganismos patógenos.

Inocuidad: Es la condición de los alimentos que garantiza que no causarán daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Medida preventiva: Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

Microorganismos: Son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio. En este extenso grupo podemos incluir a los virus, las bacterias, levaduras y mohos que pululan por el planeta tierra.

7.6. DESARROLLO DEL PROGRAMA

7.6.1. Equipos y Materiales

- Cepillos para limpieza en cantidad suficiente para cada actividad.
- Baldes por cada área de trabajo.
- Escobas en cantidad suficiente por cada actividad.
- Mangueras.
- Esponjas o sabras
- Escobas y cepillos
- Agua potable
- Solución de limpiador desengrasante
- Solución de agente desinfectante

7.6.2. Sustancias a utilizar

- Detergente en polvo
- Hipoclorito de Sodio al 5.25 %

7.6.3. Fichas técnicas

	MANUAL DEL SISTEMA GENERAL DE GESTIÓN	Código: INDFLO3.4.7 Página: 1 de 4 Fecha: 28/06/2022
	Blanqueador Multiusos	Revisión: 24/02/2022

1. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:

Blanqueador Multiusos FLORESA

2. IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:

FANTÁSTICO S.A.S BIC.
REGISTRO INVIMA NSOH07844-19CO

3. CARÁCTERISTICAS FISICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS Y COMPOSICIÓN:

CARACTERÍSTICAS	LIMITES	UNIDADES	MÉTODOS ANALÍTICOS
3.1 Densidad	0.9-1.05	g/cc	Método del densímetro Usando Instrumento aerómetro de Baumé.
3.2 Color	Característico del producto.	-	Colorimetría óptico-visual
3.3 pH	10.0 – 12.0	-	Método colorimétrico
3.4 Olor	Olor característico del Cloro – Lejía frente a patrón.	-	Olfatometria
3.5Solubilidad agua/alcohol	soluble/ soluble	-	-
3.6 Ingrediente activo	3.25 - 5.25 %.	-	-

4. ASPECTO

Líquido color amarillo claro con olor a lejía.

5. PRESENTACIÓN:

ARCHIVO	VERIFICADO POR	APROBADO POR
Fichas Técnicas	Director Técnico	Gerencia

ESTA DOCUMENTACIÓN ES PROPIEDAD DE FANTASTICO SAS BIC Y ESTA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

	MANUAL DEL SISTEMA GENERAL DE GESTIÓN	Código: INDFLO3.4.7 Página: 2 de 4 Fecha: 28/06/2022
	Blanqueador Multiusos	Revisión: 24/02/2022

MERCADO LOCAL:

5.1. Envase HDPE x 3800 ml caja x 6 unidades
5.2. Envase HDPE x 2000 ml caja x 12 unidades
5.3. Envase HDPE x 1000 ml caja x 24 unidades
5.4. Envase HDPE x 500 ml caja x 33 unidades
5.5. Envase Polietileno de alta densidad x 19000 ml x 1 unidad

MERCADO DE EXPORTACIÓN:

5.6. Envase HDPE x 3800 ml caja x 6 unidades
5.7. Envase Polietileno de alta densidad x 19000 ml x 1 unidad

6. USO DE LA SUSTANCIA

Desmancha, desodoriza baños, sanitarios, lavamanos, pisos, paredes. Posee un alto poder desinfectante (su uso elimina el 99,9% de las bacterias y virus) y blanqueador, ya que sus componentes activos lograr eliminar manchas rebeldes.
Diluir el producto de 2:10 a 5:10 en agua y esparcir la solución en la superficie a limpiar y desinfectar utensilios y áreas que no sufran de corrosión.

7. PARTIDA ARANCELARIA

Información TARIC
Código de la mercancía:
Régimen: Lib

8. RECOMENDACIONES ACERCA DEL USO

- Aplique la solución preparada según la dosificación estipulada.
- El producto puede ser utilizado en temperaturas de hasta 40ºC.
- Conservarse en un sitio fresco y ventilado, muy bien tapado y en recipiente plástico.
- No ingerir.
- Producto corrosivo, no se debe usar sobre metales.
- Evite el contacto con los ojos. Si sucede lave con abundante agua por 10 minutos y consulte al médico.
- Evite el contacto con ropa de color.
- Evite el contacto con la piel. Si sucede aclarar con agua.
- No debe mezclarse con productos ácidos, puede resultar mortal.
- Evite el uso prolongado sin protectores de las mucosas.
- Manténgase fuera del alcance de los niños.

ARCHIVO	VERIFICADO POR	APROBADO POR
Fichas Técnicas	Director Técnico	Gerencia

ESTA DOCUMENTACIÓN ES PROPIEDAD DE FANTASTICO SAS BIC Y ESTA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

9. EMPAQUE

El empaque utilizado son cajas de segundo uso esto con el fin de contribuir al medio ambiente, sin embargo, se adaptan específicamente para tal fin, estas cajas tienen las siguientes características:
Resistencia a la compresión vertical: 632 Kgf/m
Resistencia a la compresión horizontal: N/ncm^2
Calibre del cartón corrugado:402 mm/100
Cada caja contiene un sticker para identificación del producto, el nombre del producto, y su presentación; además la etiqueta en el envase posee un logotipo de "frágil", "ADVERTENCIA", "CORROSIVO" para que las personas que la manipulen puedan saber que el producto es sensible a los malos tratos, y su forma de conservación, lejos del calor, y lejos del contacto con la piel.
El producto debe conservarse a temperatura no mayor a 30 °C, debido a que puede sufrir descomposición por su carácter amino, reacciona frente a medios alcalinos, produciendo vapores de ácido acético, monóxido de carbono y dióxido de azufre (tóxicos). .
Dimensiones de la caja para 3800 ml x 6 unidades:
Largo del producto: 475 mm
Ancho del producto: 317 mm
Alto del producto: 310 mm
Dimensiones de la unidad x 19000 ml
Alto del producto: 360 mm
Ancho del producto: 250 mm
Largo del producto: 310 mm
Dimensiones de la caja por estiba (25 cajas x estiba)
CARACTERISTICAS MINIMAS PARA EXPORTAR: En el siguiente cuadro se determina las características mínimas que tienen cada uno de los productos, dependiendo de su tipo para que pueda ser un producto exportable.

TIPO DE PRODUCTO	CARACTERISTICAS MINIMAS PARA EXPORTAR
BLANQUEADOR MULTIUSOS x 3800 ml FLORESA	Su volumen x unidad es de 3800 ml, tiene diámetro interno del cuello 30 mm, diámetro externo 37 mm, ancho de la base 152 mm, altura 303 mm, espesor fondo de 1.08+/-0.5,pared 0,85 +/-0,5, peso 120 +/-2 g, elaborado por polietileno de alta densidad, Incoloro, su tapa tiene 38 mm corta CIA viene compuesta por liner PS y sello de seguridad.
BLANQUEADOR MULTIUSOS x 19000 ml FLORESA	Su volumen x unidad es de 19000 ml, tiene 360 mm de altura , elaborado por polietileno de alta densidad, Incoloro, su tapa viene compuesta por tapón y sello de seguridad

10. INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

ESTA DOCUMENTACIÓN ES PROPIEDAD DE FANTASTICO SAS BIC Y ESTA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Clasificación de transporte: Clase 8 (corrosivo).
Identificación UN: 1791
SGA: H290

Las clasificaciones de transporte se proporcionan como un servicio a nuestros clientes. Para envío, usted es responsable de cumplir con todas las leyes y regulaciones correspondientes, que incluyen la clasificación y empaque para transporte adecuado. Las clasificaciones de transporte de nuestro producto Blanqueador Multiusos, está basado conforme a la información de la ficha técnica, este producto no está destinado a ser usado sin ser previamente leído su ficha técnica.

Nuestro componente activo Hipoclorito de Sodio es un componente altamente corrosivo, que debido a su concentración en nuestro producto, está clasificado como químico peligroso por las Naciones Unidas 1791, Clase 8. Está ficha técnica está basada de acuerdo con lineamientos del Reglamento CE 1272/2008 y Decreto 1496 de 2018. SGA (Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y etiquetado de productos químicos).

La información que se ofrece en esta Ficha Técnica se obtuvo de fuentes actualizadas y confiables. No obstante, los datos se ofrecen sin ninguna garantía, solamente se da como guía para la manipulación, uso, procesado, almacenamiento, transporte, eliminación y distribución seguro y no debe considerarse como garantía o especificación de calidad. Dado que las condiciones de uso, manejo, almacenamiento y eliminación del producto están fuera del control del fabricante, es responsabilidad del cliente determinar el manejo adecuado del uso del producto, como asumir la Responsabilidad por pérdidas, lesiones, daños o gastos provenientes del uso inadecuado del producto.



ESTA DOCUMENTACIÓN ES PROPIEDAD DE FANTASTICO SAS BIC Y ESTA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

7.6.4. Concentraciones y preparación para hipoclorito de sodio y jabón en polvo

Detalle		Producto	Concentración	Preparación
Utensilios: mesa en acero inoxidable, canastillas y estibas.		Detergente en polvo	NA	5 gr/10 L de agua
		Hipoclorito de sodio al 3.6% o 5.25%	100 ppm	2.8 ml/10 L de agua
Equipos	Balanzas Pesas	Detergente en polvo	NA	5 gr/10 L de agua
		Hipoclorito de sodio al 3.6% o 5.25%	100 ppm	2.8 ml/10 L de agua
Instalaciones: paredes, techos, ventanas.		Detergente en polvo	NA	5 gr/10 L de agua
		Hipoclorito de sodio al 3.6% o 5.25%	200 ppm	8.3 ml/10 L de 2agua
Pisos, servicios sanitarios y estibas.		Detergente en polvo	NA	5 gr/10 L de agua
		Hipoclorito de sodio al 3.6% o 5.25%	500 ppm	13.9 ml/10 L de agua
Escobas, traperos recogedores y recipientes para el almacenamiento de residuo solidos		Detergente en polvo al	NA	5 gr/10 L de agua
		Hipoclorito de sodio al 3.6% o 5.25%	500 ppm	13.9 ml/10 L de agua

TABLA DE DOSIFICACIONES

Volumen de agua (litros)	**Volumen de cloro al 5.25% (mililitros)**				
	75 ppm Manos, alimentos y enfriadores.	**100 ppm** Estanterías y estibas	**300 ppm** Pisos, techos, paredes.	**500 ppm** Trapero	**800 ppm** Desagües y servicios
1	1.5	2	6	9.5	15
2	3	4	11	19	30
3	4.5	6	17	29	45
4	6	8	23	38	61
5	7	10	29	48	76
6	8.5	11	34	57	91
7	10	13	40	67	107
8	11.5	15	46	76	122
9	13	17	51	86	137
10	14.5	19	57	95	152

$$\boldsymbol{ml\ de\ cloro\ concentrado} = \frac{\boldsymbol{ppm\ deseadas} * \boldsymbol{volumen\ (litros)\ de\ solución\ final}}{\mathbf{10} * \boldsymbol{concentración\ de\ cloro}}$$

7.6.5. Procedimientos de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTOS PARA LAVADO DE TANQUE DE AGUA POTABLE	
Frecuencia	Semestral
Responsable de operación	Personal encargado por la empresa
Monitoreo	Inspección y control visual Revisar que no haya presencia de materia orgánica, ni acumulación de polvo.
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega
Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.
Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección.
PASOS SECUENCIALES	

Imagen



Limpieza

a. El tanque de almacenamiento de agua potable debe estar desocupado. Si no es así puede utilizar el agua que está allí para otras labores, no desperdicie agua.
b. Cierre tanto la válvula de salida como la de ingreso de agua.
c. Agregue agua potable al tanque con una manguera o utilice la que se encuentra en el fondo para humedecer las paredes.
d. En el balde prepare la solución de detergente conforme a la tabla y dosificaciones.
e. Sumerja el cepillo o la fibra abrasiva a la solución detergente y frote las paredes y piso del tanque.
f. Lave la tapa de forma separada.
g. Enjuague hasta retirar completamente el detergente.
h. Verifique visualmente que el tanque de agua y la tapa queden completamente limpios. Si no es así repita nuevamente el procedimiento.
i. Evacue la totalidad del agua con un balde y un paño absorbente.
j. Llene nuevamente el tanque con agua potable.

PROCEDIMIENTOS PARA LAVADO DE BALANZA Y PESA DIGITAL	
Frecuencia	Diaria y semanal
Responsable de operación	Personal operativo
Monitoreo	Inspección y control visual • Revisar que no haya presencia de materia orgánica, ni acumulación de polvo. • Inspeccionar que no haya presencia de detergente previo a la desinfección
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega
Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.
Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección.
PASOS SECUENCIALES	

Imagen



Limpieza

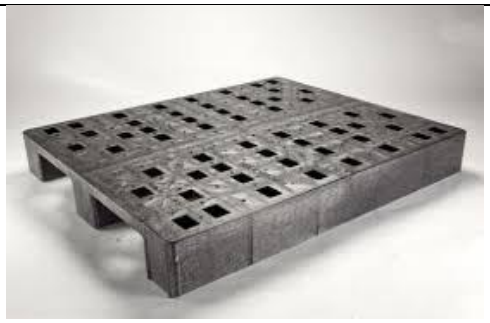
a. En el balde prepare la solución de detergente conforme a la tabla de sustancias y dosificaciones.
b. Introduzca en el balde la fibra abrasiva y elimine el exceso de humedad.
c. Con ayuda de una fibra abrasiva frote la superficie de la balanza.
d. Retire la bandeja superior y lávela por separado.
e. Con la ayuda de la fibra abrasiva refriegue los soportes y los cauchos protectores de las patas.
f. Enjuague con abundante agua la superficie de la balanza, hasta retirar todo el detergente de la misma.

g. Para la balanza enjuague el paño en un balde con agua potable.
h. Pase el paño por toda la báscula o balanza en forma de zigzag hasta retirar todo el detergente de la misma. Sumergir el paño absorbente en agua potable cuantas veces sea necesario.

Desinfección

1. Prepare la solución de desinfectante, conforme a las instrucciones de la tabla de sustancias y dosificaciones en el aspersor.
2. Atomice la superficie de la balanza incluyendo la tapa y los soportes de la misma con la solución desinfectante.
3. Deje actuar la solución desinfectante entre 5 y 10 minutos.
4. No enjuague.

PROCEDIMIENTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA ESTIBAS	
Frecuencia	Semanal – lavado
Responsable de operación	Personal operativo
Monitoreo	**Control visual** • Revisar que todas las superficies y ángulos se encuentren libres de residuos.
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega
Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.
Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección.
PASOS SECUENCIALES	
Imagen	



Limpieza

a. Levantar las estibas, retirar suciedad con escoba o cepillo, preparar solución jabonosa (agua + jabón) restregar con cepillo y enjuagar.
b. Revisar suciedad, repetir acción si es necesario.
c. Preparar solución desinfectante (agua + cloro) de acuerdo a la tabla de preparación – dejar actuar.
d. Enjuagar si es necesario.
e. Dejar secar el ambiente.
f. Apilar productos nuevamente.

PROCEDIMIENTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA CANASTILLAS	
Frecuencia	Cada que se requiera
Responsable de operación	Personal operativo
Monitoreo	**Control visual** • Revisar que todas las superficies y ángulos se encuentren libres de residuos.
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega
Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.
Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección.
PASOS SECUENCIALES	



a. Ubicar los utensilios en las áreas de limpieza y desinfección identificadas, antes y después del proceso.
b. Con un paño hacer una limpieza inicial para eliminar residuos de alimentos
c. Sumergir o impregnar completamente las canastillas con la solución del limpiador desengrasante (detergente en polvo o industrial) y dejar actuar por cinco minutos.
d. Restregar con esponja cada utensilio desde el extremo superior correspondiente, al extremo inferior correspondiente. Hasta que las superficies no presenten ninguna suciedad adherida. Debe considerarse el mismo procedimiento para las partes que no son visibles.
e. Enjuagar con agua hasta eliminar por completo la suciedad desprendida por la acción manual realizada.
f. Para desinfectar, colocar las canastillas en el recipiente dispuesto con la solución desinfectante y dejar actuar por cinco minutos. Diligenciar registro de LYD para utensilios.

PROCEDIMIENTOS PARA CONTENEDORES DE RESIDUOS	
Frecuencia	Diaria y semanal
Responsable de operación	Personal operativo
Monitoreo	Inspección y control visual • Revisar que no haya presencia de materia orgánica, ni acumulación de polvo. • Inspeccionar que no haya presencia de detergente previo a la desinfección
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega

Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.
Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección.

PASOS SECUENCIALES

Imagen



Limpieza diaria

- **a.** Retire los contenedores de residuos sólidos del área.
- **b.** Realice la correcta disposición de los residuos según lo establecido en el programa de manejo de residuos sólidos.
- **c.** Con un paño absorbente húmedo limpie exteriormente el contenedor.
- **d.** Disponga una nueva bolsa en cada contenedor.

Lavado semanal:

- **a.** Enjuague el interior del recipiente y la tapa con agua potable.
- **b.** Prepare la solución de detergente conforme a la tabla de sustancias y dosificaciones.
- **c.** Disperse la solución de detergente en el interior del contenedor y realice acción mecánica con la fibra verde.
- **d.** Enjuague con agua potable.
- **e.** Verifique la limpieza del recipiente y deje secar.

Desinfección

- **a.** Prepare la solución de desinfectante según lo establecido en la tabla de sustancias y dosificaciones.

b. Humedezca el paño absorbente en la solución de desinfectante y páselo por la superficie del contendor.
c. Dejar actuar de 5 a 10 minutos.
d. No enjuague.

PROCEDIMIENTOS PARA SANITARIOS	
Frecuencia	Diaria
Responsable de operación	Personal operativo
Monitoreo	Inspección y control visual • Revisar que no haya presencia de materia orgánica, ni acumulación de polvo. • Inspeccionar que no haya presencia de detergente previo a la desinfección
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega
Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.
Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección personal.
PASOS SECUENCIALES	
Imagen	

Lavado

a. Enjuague el sanitario con agua potable.
b. En un balde, prepare la solución de detergente según lo establecido en la tabla de sustancias y dosificaciones.
c. Esparza la solución de detergente sobre la superficie externa e interna del sanitario.
d. Realice acción mecánica con la fibra verde.
e. Con el churrusco lave el interior del inodoro.
f. Lave con la fibra verde toda la superficie (inodoro y cisterna)
g. Enjuague con agua potable el exterior del sanitario y vacié la cisterna para eliminar el detergente.

Desinfectante

a. Prepare la solución de desinfectante según lo establecido en la tabla de las sustancias y dosificaciones.
b. Humedezca el paño absorbente en la solución de desinfectante y páselo por la cisterna y todo el exterior del sanitario.
c. Dejar actuar de 5 a 10 minutos.
d. No enjuague y no vacié la cisterna.

PROCEDIMIENTOS PARA PAREDES	
Frecuencia	Semanal
Responsable de operación	Personal operativo
Monitoreo	Inspección y control visual • Revisar que no haya presencia de materia orgánica, ni acumulación de polvo. • Inspeccionar que no haya presencia de detergente previo a la desinfección
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega
Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.

Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección personal.
PASOS SECUENCIALES	

Imagen



Lavado

- **a.** Enjuague la pared con agua potable.
- **b.** Prepare la solución de detergente según lo establecido en la tabla de sustancias y dosificaciones.
- **c.** Sumerja el cepillo en la solución de detergente y lave la pared realizando movimientos circulares.
- **d.** Enjuague con agua potable el exterior del sanitario y vacié la cisterna para eliminar el detergente y dejar secar.
- **e.** Verifique la correcta limpieza de la superficie.

Desinfección

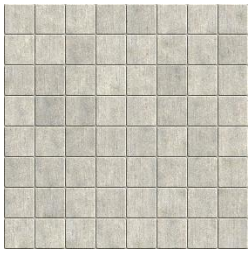
- **a.** Prepare la solución de desinfectante según lo establecido en la tabla de las sustancias y dosificaciones.
- **b.** Deposite la solución de desinfectante en un atomizador y esparza la solución desinfectante por toda la superficie de las paredes
- **c.** Dejar actuar de 5 a 10 minutos.
- **d.** No enjuague.

PROCEDIMIENTOS PARA PISOS	
Frecuencia	Diaria
Responsable de operación	Personal operativo
Monitoreo	Inspección y control visual

	• Revisar que no haya presencia de materia orgánica, ni acumulación de polvo. • Inspeccionar que no haya presencia de detergente previo a la desinfección
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega
Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.
Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección personal.

PASOS SECUENCIALES

Imagen



Lavado

a. Realice la recolección de los residuos suidos limpiando la superficie por medio de barrido con una escoba y dispóngalos según lo establecido en el programa de manejo de residuos sólidos.
b. Prepare la solución de detergente según lo establecido en la tabla de sustancias y dosificaciones en un balde.
c. Esparza la solución de detergente sobre la superficie del piso.
d. Realice acción mecánica con la escoba o cepillo para piso de izquierda a derecha.
e. Enjuague con agua potable todas las superficies hasta retirar la totalidad del detergente.
f. Retire el exceso de agua utilizando el trapeador.
g. Verifique la correcta limpieza de la superficie.

Desinfección

a. Prepare la solución de desinfectante según lo establecido en la tabla de las sustancias y dosificaciones.
b. Deposite la solución de desinfectante en un atomizador y esparza la solución desinfectante por toda la superficie de las paredes
c. Dejar actuar de 5 a 10 minutos.
d. No enjuague.

PROCEDIMIENTOS PARA PUERTAS	
Frecuencia	Semanal
Responsable de operación	Personal operativo
Monitoreo	Inspección y control visual • Revisar que no haya presencia de materia orgánica, ni acumulación de polvo. • Inspeccionar que no haya presencia de detergente previo a la desinfección
Responsable de monitoreo	Jefe de bodega
Registro	Formato de registro y verificación diaria de limpieza y desinfección
Acciones correctivas	Repetir el procedimiento
Implementos	Agua potable, solución detergente, fibra abrasiva, cepillo de mano, esponjilla, balde.
Medidas de seguridad	Ver procedimiento seguro para elementos de protección personal.
PASOS SECUENCIALES	
Imagen	

Lavado

- **a.** Enjuague la puerta con agua potable.
- **b.** Prepare la solución de detergente según lo establecido en la tabla de sustancias y dosificaciones en un balde.
- **c.** Sumerja la fibra gris en la solución de detergente y lave la puerta de arriba para abajo en forma de zigzag, verificando que no queden espacios sin lavar.
- **d.** Enjuague con agua potable todas las superficies hasta retirar la totalidad del detergente.
- **e.** Verifique la correcta limpieza de la superficie.

Desinfección

- **a.** Prepare la solución de desinfectante según lo establecido en la tabla de las sustancias y dosificaciones.
- **b.** Deposite la solución de desinfectante en un atomizador y esparza la solución desinfectante por toda la superficie de las paredes
- **c.** Dejar actuar de 5 a 10 minutos.
- **d.** No enjuague.

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UNIÓN TEMPORAL FUNDE CAMINOS 2025**
	PLAN DE SANIAMIENTO BODEGA

Formato de limpieza y desinfección

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UT FUNDE CAMINOS 2025** **NIT 901.793.570-7**	Código: FT-SIG-PSB-001 Versión: 01 Página: 1 de 1 Fecha: 15/10/2025

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y ENSAMBLE

MUNICIPIO:	**MES:**	**AÑO: 2025**

BODEGA		**ZONA**	**URBANA**

Instructivo: señale con una X la limpieza y desinfección realizada.

Aspectos a evaluar	**Semana 1**							**Semana 2**							**Semana 3**							**Semana 4**							**Semana 5**						
FECHA																																				
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
1. AREA DE DESPACHO																																				
DIARIA																																				
Pisos -Paredes																																				
techo																																				
carro trnsportador																																				
Gato hidrahlico																																				
estibas																																				
2. AREA DE PRODUCTOS NO CONFORMES																																				
DIARIA																																				
Pisos- paredes																																				
Techos																																				
Estibas																																				
3. AREA DE RECEPCION Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS																																				
DIARIA																																				
Pisos																																				
paredes-techos																																				
estibas																																				
Basculas																																				
Carro transportador																																				
Gato hidrahlico																																				
4. AREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS																																				
DIARIA- SEMANAL																																				
pisos-paredes																																				
techos																																				
estibas																																				
5. AREA DE ALMACENAMIENTO DE ALBERGUE																																				
DIARIA-SEMANAL																																				
Estibas																																				
Paredes-pisos																																				
Techos																																				
6. AREA DE KIT ESCOLAR																																				
DIARIA-SEMANAL																																				
Pisos																																				
Paredes-techos																																				
estibas																																				
7. AREA DE KIT DEPORTIVO																																				
DIARIA-SEMANAL																																				
Pisos																																				
paredes-techos																																				
estibas																																				

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UNIÓN TEMPORAL FUNDE CAMINOS 2025**
	PLAN DE SANIAMIENTO BODEGA

8. AREA DE KIT DE ASEO	
DIARIA-SEMANAL	
Pisos	
Paredes-techos	
Estibas	
9. AREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE ASEO	
SEMANAL	
Pisos	
Paredes-techos	
estibas	
10. AREA DE LAVADO DE ESTIBAS	
SEMANAL	
Pisos	
Paredes-techos	
estibas	
11.AREA DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SOLIDOS	
DIARIO-SEMANAL	
Pisos	
Paredes	
Techos	
Estibas	
Canecas con tapa	
12. AREA DE BAÑOS	
DIARIO	
Pisos- paredes	
Techos-puerta	
inodoro	
lavamanos	
Papelera	
13. AREA DE LAVADO DE MANOS	
DIARIO	
Pisos-Paredes	
Techos	
Manos	
Lavamanos	
caneca de residuos	
14. TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	
SEMESTRAL	
Tanque de almacenamiento de agua	
Nombre y Apellido del jefe de bodega	
Observaciones:	
Revisado por:	Verificado por:

8. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UNIÓN TEMPORAL FUNDE CAMINOS 2025**
	PLAN DE SANIAMIENTO BODEGA

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UT FUNDE CAMINOS 2025** **NIT 901.994.296-6**	**Código: FT-SIG-PSB-003** **Versión: 02** **Página: 1 de 1** **Fecha: 10/10/2025**

REGISTRO Y CONTROL ORGANOLEPTICO DEL AGUA POTABLE EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y ENSAMBLE

MUNICIPIO:						**MES:**										**AÑO: 2025**										
LUGAR																										
DIRECCIÓN																**ZONA**		**URBANA**			**RURAL**					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**SEMANA 1**					**SEMANA 2**					**SEMANA 3**					**SEMANA 4**					**SEMANA 5**					
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
COLOR **(cristalino transparente)**																									
OLOR **(sin olor)**																									
SABOR **(Leve sabor clorado,sin sabor)**																									
MATERIALES EN SUSPENSION **(sin presencia de materiales extraños, metales, plasticos, vidrio,papel)**																									
ESPUMAS **(sin presencia de espumas)**																									
CALIFICACION	**1.CUMPLE**																									
	2. NO CUMPLE																									

TOMA DE MUESTRAS PARA ANALISIS ORGANOLEPTICO: Recoger una muestra en un vaso transparente y observarlo a la luz, con el fin de verificar las caracteristicas organolepticas de color,materiales en suspension, espumas. Luego procedera a probar una pequeña cantidad de agua recogida para verificar el sabor y por ultimo verificara el olor mediante el olfato de la muestra .

FRECUENCIA DE VERIFICACION : Diario

OBSERVACIONES:

NOMBRE Y APELLIDO DEL RESPONSABLE:	
REVISADO POR:	
VERIFICADO POR:	

8.1. INTRODUCCIÓN

El empleo de agua potable, tal como se define en la legislación actual (Resolución 2674/2013 y Decreto 2115/2007), es obligatorio para todos los usos en las industrias de alimentaria.

Cuando el agua no tiene las características apropiadas desde el punto de vista químico y microbiológico, puede traer graves consecuencias como, reducir las propiedades organolépticas del alimento, reducir el valor nutritivo, generar olores indeseados, causar reacciones químicas no deseadas en el alimento o transmitir alguna infección gastrointestinal.

Únicamente se contempla el empleo de agua no potable de forma excepcional para la producción de vapor, la extinción de incendios o la refrigeración, siempre que las tuberías instaladas para ello imposibiliten que esa agua pueda ser utilizada para otros fines o suponga un riesgo de contaminación para los productos. Las tuberías de agua no potable deben diferenciarse claramente de las del agua potable.

8.2. OBJETIVO

Determinar los parámetros a tener en cuenta, para el adecuado control de agua de suministro en las diferentes etapas del proceso y actividades de saneamiento en la bodega UT FUNDE CAMINOS 2025 que cumpla con los requisitos establecidos para agua potable y sea suministrada en toda su permanencia.

8.3. ALCANCE

Dirigido a todos los puntos operativos de la bodega UT. FUNDE CAMINOS 2025 en los cuales el control de agua es responsabilidad de la empresa.

8.4. PROCEDIMIENTOS

8.4.1. ORIGEN DEL AGUA

La captación de agua en la bodega UT. FUNDE CAMINOS 2025, se realiza directamente de la red de la Empresa de Servicios EIS CUCUTA SA E.S, la cual es llevada a nuestras instalaciones por medio de tubería.

8.4.2. CAUDAL GENERADO

El caudal dado por las empresas públicas es de aproximadamente de 0.4 litros/seg.

8.4.3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA.

CARACTERISTICAS FISICAS	EXPRESADO	VALOR MAXIMO ACEPTABLE
Color aparente	Unidades de platino y de cobalto	15
Olor y sabor	Aceptable y no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades nefelométricas de turbiedad	2
pH		6 – 8.5
Cloro residual		0.2 a 2 ppm

8.4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS

TECNICA UTILIZADA	COLIFORMES FECALES	COLIFORMES TOTALES
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

8.4.5. SISTEMA DE POTABILIZACIÓN

El agua utilizada en la bodega UT. FUNDE CAMINOS 2025 está distribuida por el servicio de la empresa de Servicios EIS CUCUTA SA E.S. esta agua es tratada de acuerdo a los estándares establecidos por el Ministerio de Salud, de acuerdo a este procedimiento el establecimiento no establece sistema de tratamiento.

8.4.6. ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La bodega UT. FUNDE CAMINOS 2025 para evitar paros laborales, debidos a la escasez de agua, posee un tanque plástico con tapa de capacidad estándar 1000 litros que permite ante una eventualidad continuar con el proceso laboral.

8.4.7. HIGIENIZACIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO

PROCEDIMIENTO DE SANITIZACION DEL TANQUE DE RESERVA DE AGUA

- **Frecuencia.** La limpieza y desinfección se realizará cada seis meses, esto con el fin de evitar aparición de algas o microorganismos que contaminen el agua depositada.
- **Agentes:** Se utiliza detergentes para la limpieza (Detergente en polvo) y desinfectantes para la desinfección (hipoclorito de sodio al 5,25%).
- **Responsable:** Operario encargado o empresa autorizadas.
- **Proceso de Limpieza:** El tanque se desocupará completamente, inmediatamente se aplicará una solución detergente y con la ayuda de un cepillo de cerdas Plásticas se

removerá cualquier tipo de suciedad y acumulación de material orgánica. Se enjuaga con abundante agua corriente.

- **Proceso de Desinfección**: Una vez se haya realizado la limpieza se debe aplicar una solución clorada a 200 ppm. Se deja secar sin enjuagar.

- **Verificación**: El supervisor verificará que la labor se haya realizado de acuerdo con lo descrito en el procedimiento, verificará que no queden restos orgánicos en el tanque, que se haya utilizado la solución desinfectante en la concentración establecida. Si se observa que la labor de sanitización no se ha realizado de acuerdo con lo descrito en los procedimientos observándose restos de materia orgánica inmediatamente se realizará la labor nuevamente en presencia del supervisor.

8.4.8. ANÁLISIS DE AGUA

Cloro residual y pH: la bodega UT. FUNDE CAMINOS 2025. Realizará este análisis semanalmente, la determinación de Cloro Residual libre se hará con el método colorimétrico DPD (N,N Dietil Parafenileno Diamina); la medición de pH se realizará mediante método comparativo usando solución de rojo de fenol como indicador de pH. Esta medición se hará con una frecuencia de cada 8 días.

Los reportes de medición serán consignados en los formatos por el personal operativo.

8.4.9. MECANISMO DE CLORACIÓN

Es importante tener en cuenta que, si la medición de cloro residual arroja porcentaje por debajo del establecido por la normatividad, se procederá a realizar la cloración del agua, de acuerdo a como se estipula en la tabla que se relaciona a continuación:

SI LA CONCENTRACION DE CLORO ES DEL 5 % (50000mg/l)

Volumen de Agua a Desinfectar	Cantidad de Cloro Líquido a agregar en tiempo normal
1 Litro	½ gota
2 Litros	1 gotas
1 Galón	1 ½ gotas
5 Litros	2 gotas
10 Litros	4 gotas
20 Litros (5 Galones)	8 gotas
100 Litros (25 Galones)	40 gotas (2 mililitros)
200 Litros (50 Galones)	4 mililitros (½ tapita)
1000 Litros (250 Galones)	20 mililitros (2 ½ tapitas)

8.4.10. VERIFICACIÓN

El jefe de bodega monitoreará el flujo de agua, la limpieza e higiene del tanque reservorio, e igualmente monitoreará el Cloro Residual que se realizará semanalmente.

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UT FUNDE CAMINOS 2025** **NIT 901.994.296-6**	Código: R-C-O-A Versión: 02 Página: 1 de 1 Fecha: 10/10/2025

REGISTRO Y CONTROL ORGANOLEPTICO DEL AGUA POTABLE EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y ENSAMBLE

MUNICIPIO:						**MES:**										**AÑO: 2025**										
LUGAR																										
DIRECCIÓN																**ZONA**		**URBANA**			**RURAL**					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**SEMANA 1**					**SEMANA 2**					**SEMANA 3**					**SEMANA 4**					**SEMANA 5**				
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
COLOR **(cristalino transparente)**																									
OLOR **(sin olor)**																									
SABOR **(Leve sabor clorado,sin sabor)**																									
MATERIALES EN SUSPENSION **(sin presencia de materiales extraños, metales, plasticos, vidrio,papel)**																									
ESPUMAS **(sin presencia de espumas)**																									
CALIFICACION	**1.CUMPLE** **2. NO CUMPLE**																									

TOMA DE MUESTRAS PARA ANALISIS ORGANOLEPTICO: Recoger una muestra en un vaso transparente y observarlo a la luz, con el fin de verificar las caracteristicas organolepticas de color,materiales en suspension, espumas. Luego procedera a probar una pequeña cantidad de agua recogida para verificar el sabor y por ultimo verificara el olor mediante el olfato de la muestra .

FRECUENCIA DE VERIFICACION : Diario

OBSERVACIONES:

NOMBRE Y APELLIDO DEL RESPONSABLE:	
REVISADO POR:	
VERIFICADO POR:	

9. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

9.1. INTRODUCCION

Para garantizar la inocuidad de los alimentos, es fundamental protegerlos de la incidencia de las plagas mediante un adecuado manejo de las mismas, las plagas, constituyen una amenaza para la seguridad alimentaria, la salud de las personas y en general están relacionadas con los riesgos físicos, el deterioro de muebles y enseres, cables eléctricos, ruptura de empaques de toda índole, daño de materias primas entre otros daños. También son focos de contaminación por las excretas y la orina contaminando, alterando y deteriorando los equipos de toda clase, materiales, empaque y productos alimenticios; la mayoría de las plagas transmiten un sinnúmero de enfermedades como la leptospirosis, el tifo murino, parasitismo, rabia, sarna, dengue, paludismo etc.

Las infestaciones por plagas pueden producirse cuando hay lugares que favorecen la entrada y la proliferación de estos; como también, la disposición de alimentos e insumos escasamente protegidos y fácilmente accesibles, acumulación de elementos y materiales en desorden, como archivos, bodegas y depósitos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

El programa integrado de plagas constituye otro eslabón en la cadena de la seguridad alimentaria dentro de la industria de alimentos, pues la implementación correcta de este programa permitirá mantener controladas a las plagas dentro de la bodega ut funde caminos 2025.

En este programa es necesario entender que existen barreras de contención física y utilización de sustancias químicas en la mayoría de los casos; el riesgo de tener dentro de las instalaciones sustancias químicas es tan alto, que es preferible la subcontratación de personal externo para que realice las fumigaciones periódicamente en caso de requerirse.

9.2. OBJETIVOS

9.2.1. GENERAL

Proporcionar las herramientas necesarias para minimizar la presencia de cualquier tipo de plagas en las instalaciones de la bodega de la UT FUNDE CAMINOS 2025 ejerciendo todas las medidas preventivas y de eliminación para lograr la protección de los productos, insumos, instalaciones y personal manipulador.

9.2.2. ESPECIFICOS

- Adquirir altos niveles sanitarios en beneficio de la bodega UT FUNDE CAMINOS 2025
- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior la bodega UT FUNDE CAMINOS 2025.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar el acceso de plagas a la bodega.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

9.3. Prever demandas de tipo económico, social y laboral por enfermedades generadas dentro de esta y de tipo externo por el consumo de alimentos contaminados.

9.4. ALCANCE

El presente programa aplica a las instalaciones de la bodega UT FUNDE CAMINOS 2025 para el control de los diferentes tipos de plagas (Roedores, insectos voladores y rastreros) que se puedan presentar en las instalaciones.

9.5. Base Legal:

- Resolución 2674/2013 Buenas prácticas de manufactura.
- Resolución 1418nde 2005, por lo cual se modifica la titularidad de unos registros sanitarios de unos productos plaguicidas para uso en salud pública.
- Decreto 1843/91, por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VIII y XI de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.

9.6. RESPONSABLES

El técnico de la empresa prestadora del servicio es el encargado de realizar las revisiones de las trampas y la aplicación de sustancias para el control de insectos, voladores y rastreros.

El jefe de bodega es el encargado de realizar el monitoreo semanal de las estaciones para el control de roedores y verificar los pisos y sifones a fin de identificar posibles rastros o presencia de plagas. De igual forma es el responsable de realizar el acompañamiento al técnico durante los servicios programados.

9.7. DEFINICIONES

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

Control: Inspección permanente a todos los angeos, mallas, taponamientos y dispositivos que garanticen la hermeticidad y bloqueo a las plagas.

Acción de control: Actividad que se ejecuta para asegurar y mantener la presencia o actividad de plagas en niveles aceptables.

Artrópodos: Son animales articulados que respiran por tráqueas, entre ellos: moscas, zancudos, mosquitos.

Aspersión: Aplicación de productos contra las plagas por los sistemas de abanico gota gruesa con máquinas definidas (presión manual, nebulizador, motor de aspersión, termo nebulización etc.) De acuerdo al control de calidad definido. Esparcimiento de agua u otro líquido en forma de pequeñas gotas.

Concentración: Es la cantidad de una sustancia activa, que se emplea disuelta en una solución para obtener un resultado esperado. Varía de acuerdo a las condiciones de uso, por eso es necesario conocer la respectiva ficha técnica y hoja de seguridad.

Contaminación: Proceso por el cual un agente o sustancia extraña de cualquier naturaleza afecta un alimento en cantidades superiores a las permitidas en las normas reconocidas internacionalmente.

Control biológico: Se define como una actividad en la que se manipulan una serie de enemigos naturales, también llamados depredadores, con el objetivo de reducir o incluso llegar a combatir por completo plagas que afecten áreas determinadas.

Control de plagas: Es la combinación de los sistemas de control preventivo como la implementación del saneamiento de estructura, métodos bilógicos, químicos y físicos bajando el riesgo de vectores que afectan la salud, producción y medio ambiente. Se refiere a la regulación y gestión de algunas especies denominadas plagas que pueden afectar a la salud de las personas, la ecología o la economía.

Cucaracha: Es un insecto ovíparo del orden Blattodea o Blattaria. Trasmisores de enfermedades por bacteria como *salmonella* y *shigella* entre otras.

Desinsectación: Métodos de aplicación de un insecticida para el control de un vector, combinando sistemas activos y pasivos con productos biodegradables y autorizados por los entes regulatorios en Colombia.

Fumigación: Combatir mediante humo, gas o vapores adecuados, así como polvos en suspensión las plagas.

Infestación: Número de individuos de una especie que se dificulta el conteo manual y se considera nocivo para el hombre y su entorno en un lugar.

Insecto: Una clase de animales invertebrados, del filo de los artrópodos, caracterizados por presentar un par de antenas, tres pares de patas y dos pares de alas. Corresponden al grupo de animales más diverso de la tierra con aproximadamente 1 millón de especies descritas.

Larvicida: Producto que ataca exclusivamente las larvas o ninfas de los insectos, impidiendo que estos estados juveniles accedan al siguiente estado de desarrollo.

Control integrado de plagas: Programa que hace parte del saneamiento de una organización evitando el anidamiento, desplazamiento y contaminación de las plagas.

Manejo integrado de plagas: Es la utilización de todos los recursos necesarios, por medio de procedimientos operativos estandarizados, para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas. A diferencia del control de plagas tradicional, el MIP es un sistema proactivo que se adelanta a la incidencia del impacto de las plagas en los procesos productivos.

Monitoreo: Actividad que se realiza antes o después de una intervención contra las

Plagas con elementos no tóxicos que determinan la presencia de vectores y su efectividad o metodologías a usar.

Mosca: Nombre común genérico de un extenso grupo de especies de insectos pertenecientes al orden de los dípteros. Las moscas pueden trasmitir: meningitis, cólera, salmonelosis, lepra, hepatitis, tripanosomas, etc.

Nebulización: Neblina muy fina utilizada para el control de vectores con quitina y microorganismos. También se puede considerar como la pulverización de un líquido en gotas finas, de modo que formen una especie de nube pequeña.

Plagas: Toda especie que por su densidad poblacional afecta al hombre, su materia prima, su producto terminado y el ambiente. Existen dos tipos de plagas, las de control directo y las de control especial:

a. Control directo: Roedores e insectos.
b. Control especial: Palomos, felinos y depredadores (No se puede usar ningún producto o método que les cause daño) Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación

directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

Roedor: Animal mamífero, de pequeño tamaño, que tiene los incisivos preparados para roer.

Verificación: Evaluaciones para determinar el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos para el control de plagas.

Bioindicadores (BI): Signos, olores, regurgitaciones que evidencien la presencia de una plaga.

Actividad de saneamiento ambiental: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Aerosol: Líquido que, almacenado bajo presión en un recipiente, puede lanzarse al exterior pulverizado. Aparato utilizado para producir esta dispersión con cualquier líquido

Artrópodo: Fílum de invertebrados con simetría bilateral, el cuerpo segmentado y recubierto por un tegumento duro (exoesqueleto) y las patas articuladas: los insectos, las arañas y los crustáceos son las clases más numerosas dentro de los artrópodos.

Aspersión: Esparcimiento de agua u otro líquido en forma de pequeñas gotas

Cebos: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en empresas de alimentos, donde se propagan las plagas que andan en busca de alimentos.

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

Fumigación: Procedimiento para destruir malezas, artrópodos, roedores y plagas, mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.

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

9.8. DESARROLLO DEL PROGRAMA

9.8.1. Diagnóstico inicial

La UT FUNDE CAMINOS 2025 cuenta con un proveedor externo que presta el servicio de control de plagas. El proveedor realizara una visita de inspección, en donde se genera un diagnóstico inicial el cual se realiza la identificación de las posibles plagas, áreas sensibles y los controles recomendados.

9.8.2. Medidas preventivas:

- Limpiar diariamente los restos de comida que puedan quedar en las superficies.
- Limpiar todos los residuos líquidos que se puedan encontrar en las instalaciones en contacto con el alimento.
- Barrer los suelos de todas las estancias (incluido debajo de las estibas)
- No depositar objetos en el suelo ni basura en las cercanías de la zona de almacenamiento.
- Reparar roturas y sellar techos falsos, puertas y ventanas.
- Retirar materias primas que están contaminadas.
- Sustituir la madera por el metal o el aluminio.

9.8.3. Medidas correctivas

9.8.3.1. Elementos y actividades para control de plagas.

Como primera medida, para el manejo de plagas se tienen establecidos controles físicos, los cuales serán de carácter preventivos y químicos los cuales solo serán desarrollados en casos de infestación; la finalidad de estos métodos es eliminar o prevenir su presencia en las diferentes áreas, como se muestra a continuación:

9.8.3.2. Controles físicos

Como controles preventivos físicos se tienen establecidos:

- Limpiar todos los restos de comidas y/o alimentos en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Se lavará y desinfectará el área de expendio y utensilios luego de cada proceso.

- No almacenar los residuos sólidos al aire libre.
- Limpiar los desagües.
- Limpiar y evitar el agua estancada.
- Se evitará guardar cosas en cajas de cartón en el suelo. Guardar las cajas en estantes o estibas.
- Se mantendrán cerradas las puertas exteriores.
- Las puertas y ventanas que quedan abiertas para la ventilación deben contener una malla de tejido fino y las puertas en la parte inferior tendrá ventanas de hule.
- Se contará con buena iluminación
- Se eliminará las esquinas oscuras.
- Se mantendrán los equipos alejados de las paredes y mantendrán la distancia adecuada entre éstos y del piso para facilitar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Se Retirará todos los equipos y utensilios que no se usen.
- Se hará levantamiento y rotación de elementos almacenados.
- Se contará con un área definida, independiente, señalizada, para el almacenamiento de residuos sólidos. Mantener los recipientes tapado, limpios y con su respectiva bolsa.

9.8.3.3. Controles químicos:

El mantenimiento de los diferentes controles químicos y mecánicos establecidos es realizado por técnicos capacitados provenientes de empresas externas.

Los métodos de control de plagas, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos se encuentran adjuntos en el documento de control de plagas entregado por la empresa contratista.

La empresa externa suministrara al establecimiento la siguiente información:

- Contar con la respectiva autorización de la Secretaría municipal y manejar el concepto para el control integrado de plagas.
- Copia de los documentos legales de la empresa contratista (si aplica), deben tenerse actualizados como anexo al programa de control de plagas.
- Disponer de las fichas de seguridad de los productos químicos que utilice en el control.

- Utilizar la dotación adecuada y el uso de elementos de protección personal para realizar la actividad.

9.8.4. Registros

Una vez realizado el control de plagas y de acuerdo a la frecuencia programada para cada Uno de los controles; el técnico de la empresa contratista entrega los siguientes soportes de las actividades realizadas:

a) Certificado de control de plagas: Este documento contiene la siguiente información:

1. Nombre de la empresa prestadora del servicio
2. N° de Certificado
3. Leyenda con número de resolución emitida por la secretaria de salud municipal para la prestación de servicios de control de plagas
4. Nombre del establecimiento
5. Nit
6. Dirección
7. Celular
8. Fecha de intervención
9. Fecha de vencimiento
10. Tipo de servicio
11. Tratamiento
12. Descripción de medidas: Grupos tratados, tipo biosida, nombre comercial, ingrediente activo, n° registro, método de aplicación y dosis.
13. Sello y firma de la empresa contratista

9.8.5. Formato de control de plagas.

Se tiene a disposición de todo el personal que labora en la bodega de la UT FUNDE CAMINOS 2025 el formato de control de plaga, el cual debe ser diligenciado cada vez que se realice un control químico.

9.8.6. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- Certificado de fumigación.

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UNIÓN TEMPORAL FUNDE CAMINOS 2025**
	PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

UT FUNDE CAMINOS 2025	UT FUNDE CAMINOS 2025 NIT 901.994.296-6	Código: FT-SIG-PSB-004 Versión: 01
	REGISTRO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN BODEGAS DE ALMACENAMIENTO	Página: 1 de 1 Fecha: 15/10/2025
MUNICIPIO:	MES:	Año: 2025
LUGAR:	DIRECCION:	

SEMANA	DIA	HORA	AREA REVISADA	Marque, SI/NO Según Corresponda.				(SI HAY) TIPO	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE
				LIBRE DE HECES	LIBRE DE ROEDORES	LIBRE DE RASTREROS	LIBRE DE VOLADORES			
	L									
	M									
	M									
	J									
	V									
	S									
	L									
	M									
	M									
	J									
	V									
	S									
	L									
	M									
	M									
	J									
	V									
	S									
	L									
	M									
	M									
	J									
	V									
	S									

OBSERVACIONES:

FIRMA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:

FIRMA DE QUIEN VERIFICA:

10. PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS

10.1. INTRODUCCION

La bodega de la UT FUNDE CAMINOS 2025, es un establecimiento que tiene mediana generación de residuos, resultado del almacenamiento y distribución de alimentos, estos deben ser manejados de tal forma que impidan la contaminación del producto a distribuir y minimizar el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

Este programa se diseña además para dar cumplimiento a los reglamentos nacionales sanitarios vigentes como la resolución 2674 de 2013, el cual estipula que se deben tomar las medidas necesarias para la prevención de la contaminación de los productos que allí se distribuyen.

La implementación de este programa es muy importante debido a que se puede inspeccionar, verificar y controlar el manejo de los residuos sólidos y líquidos que se generan en la bodega UT FUNDE CAMINOS 2025. Evitando así que los desechos que se producen sean causales de contaminación de los productos que se ofrece.

10.2. OBJETIVO

Garantizar el manejo integral de los desechos sólidos generados por la bodega UT FUNDE CAMINOS 2025 con el fin de evitar riesgos de contaminación cruzada con el producto y las prácticas ambientales sostenibles.

10.3. ALCANCE

El presente programa aplica a todos los residuos sólidos generados en las diferentes áreas de la bodega UT FUNDE CAMINOS 2025, desde su generación hasta su disposición final.

10.4. DEFINICIONES

Almacenamiento: Es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.

Disposición final de residuos: Es el proceso de aislar y confinar los residuos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

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

Manejo: Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólido. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y/o la eliminación de los residuos o desechos 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. El reciclaje puede constar de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva acopio, reutilización, transformación y comercialización.

Residuo sólido o desecho: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos, aquellos provenientes del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, corte de césped y poda de árboles.

Residuo sólido aprovechable: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Residuos de alimentos o similares: Materiales sólidos o semisólidos de origen animal o vegetal que se abandonan, botan, descartan o rechazan y son susceptibles de biodegradación.

Separación en la Fuente: Es la clasificación de los residuos en el sitio de generación para su posterior recuperación.

10.5. RESPONSABLES

El programa se encuentra liderado por el jefe de bodega quien realiza la verificación de la correcta disposición de los residuos en las diferentes áreas y garantiza la disposición final de los desechos.

Un ingeniero de alimentos es el responsable de realizar la capacitación del personal en las directrices descritas en el presente programa.

El personal operativo y administrativo son los encargados de separar en la fuente los diferentes tipos residuos según lo dispuesto en el programa.

10.6. DESARROLLO DEL PROGRAMA

10.6.1. Residuos sólidos generados

Los residuos generados por la bodega de UT FUNDE CAMINOS 2025 son: cajas de cartón, bolsas plásticas, residuos del barrido etc.; Los residuos sólidos generados son dispuestos en recipientes de material sanitario y debidamente identificados (su capacidad depende del volumen de residuos generados en el área en donde se encuentre ubicado) este estará dotado con bolsas plásticas según la clasificación asignada, como se muestra a continuación:

TIPO DE RESIDUO GENERADO	CLASIFICACIÒN	COLOR DEL RECIPIENTE	IMAGEN
Restos de alimentos	Residuos orgánicos aprovechables	Verde	
Papel higiénico, papeles y cartones contaminados con restos de comida, cartón metalizado	Residuos no aprovechables	Negro	

Plástico Cartón Vidrio Papel Metales	Residuos aprovechables	Blanco	

10.6.2. Recipientes

- Los recipientes para el almacenamiento de residuos sólidos manejados en la bodega UT FUNDE CAMINOS 2025 serán de un tamaño de 40 Lt.
- Estos serán Rotulados según el tipo de residuo.
- Los mismos estarán construidos en Material impermeable, liso, lavable y con protección a la corrosión.
- Estarán Provisto con tapa de accionamiento indirecto.
- estarán dotados de bolsas desechables en su interior.
- Los recipientes serán lavados y desinfectados diario y semanalmente.

10.6.3. Procedimientos de manejo de residuos solidos

10.6.3.1. Tiempos de recolección:

La recolección de los residuos es responsabilidad de los operarios, para el caso del material de cartón y plástico generado durante jornada laboral, en las demás áreas la recolección de los residuos se realiza durante las actividades de limpieza diaria.

10.6.3.2. Disposición final de residuos sólidos

La empresa de aseo de **Veolia Aseo Norte de Santander S.A.S E.S.P** Recoge los residuos generados los días lunes, miércoles y viernes en horas de la noche y Como registro se diligencia el formato de despacho de residuos el cual está bajo la responsabilidad de personal encargado de esta función en la bodega, en el cual se identifican la cantidad de residuos entregados.

- Se hace contacto directo vía telefónica con la empresa recolectora para conocer la causa que generó la no asistencia a la recolección de los residuos sólidos de acuerdo a la frecuencia establecida.

- Si la frecuencia de recolección es interrumpida por una sola vez, se almacenan los residuos de manera provisional hasta que la empresa de aseo realice la recolección para la disposición sanitaria final.

- Si la frecuencia de recolección es interrumpida por más de dos ocasiones, se contrata a un tercero para la recolección y disposición final de los residuos. Este deberá contar con el permiso o autorización respectiva para el ingreso al relleno sanitario de la ciudad o para el tratamiento adecuado de dicho material.

- Cualquiera de los aspectos anteriores se realiza adecuadamente buscando siempre evitar cualquier vector de contaminación cruzada con los productos.

10.6.4. Programa de residuos líquidos:

10.6.4.1. Caracterización de los residuos líquidos

Clasificación de Residuos Líquidos	Detalle
Aguas con residuos orgánicos: polvo, lixiviados, etc.	Es originado durante el proceso de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y del lavado de manos de personal manipulador
Aguas negras	Resulta del proceso de descarga de la batería sanitaria.

10.6.4.2. Evacuación de residuos líquidos:

El agua de drenaje y aguas de las baterías de drenaje y lavamanos son vertidos en el alcantarillado municipal.

10.7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- Formato de despacho de residuos.

10.8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013.

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UNIÓN TEMPORAL FUNDE CAMINOS 2025**
	PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

UT FUNDE CAMINOS 2025	**UT FUNDE CAMINOS 2025** **NIT 901.994.296-6**	Código: FT-SIG-PSB-002 Versión: 01 Página: 1 de 1 Fecha: 15/10/2025

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA LA DISPOSICION DE RESIDUOS EN BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y ENSAMBLE

Municipio:	**Mes:**							**AÑO:**				
LUGAR:												
DISPOSICION DE RESIDUOS												
Carro recolector			**RA**					**RNA**				
Disposicion Final												
Frecuencia de Recoleccion	**Diaria**			**Semanal**	L	M	M	J	V	S		
Residuos Aprovechables: Plastico, carton, vidrio, papel, metales.												
Residuos No Aprovechables: Papel Higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados, papeles metaliza												

REGISTRO DE DESPACHO DE RESIDUOS

FECHA	TIPO DE RESIDUO	Empresa De Recoleccion	Observaciones

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE:	**REVISADO:**	**VERIFICADO:**