# SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

**Fecha creación reporte:** 2026-06-08, 12:17:41 PM **Tipo Planilla:** E: PLANILLA EMPLEADOS EMPRESAS. **Número Planilla:** 85732110

**Periodo Cotización:** mayo de 2026 **Periodo Servicio:** junio de 2026

## PAGADO 08/06/2026 EN HORARIO EXTENDIDO

### I. DATOS DEL APORTANTE

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Razón Social** | TATIANA JIMENEZ PINEDA | | | | |
| **Documento** | CC1038411302 | **Dirección** | TV 49C #59 - 05 | | |
| **Tipo de Empresa** | INDEPENDIENTE | **Teléfono** | 3024397063 | | |
| **Tipo Persona** | NATURAL | **Forma Presentación** | ÚNICO | **Total Afiliados** | 10 |
| **Ciudad** | MEDELLIN | **Departamento** | ANTIOQUIA | | |
| **Representante Legal** | | **Identificación** | | | |

### II. DETALLE DEL APORTANTE

| Datos del Afiliado | | | | Novedades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Pensiones | | | Salud | | | Riesgos | | | Cajas | | | Parafiscales | | | | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Identificación | Apellidos y Nombres | Tipo Cotizante | Subtipo Cotizante | ING | RET | TDE | TAE | TDP | TAP | VSP | COR | VST | SLN | IGE | LMA | VAC | AVP | VCT | IRP | Días APP | Días EPS | Días ARP | Días CCF | Administradora | IBC Pensión | Aporte Pensión | Administradora | IBC Salud | Aporte Salud | Administradora | IBC Riesgos | Aporte Riesgos | Administradora | IBC Caja | Aporte Caja | Aporte SENA | Aporte ICBF | ESAP | Aporte Ministerio | Total |
| CC 8102855 | USUGA HIGUITA JOHN HENRY | 01 | 00 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | PROTECCION | $ 1.950.905 | $ 312.200 | EPS SURA | $ 1.950.905 | $ 78.100 | ARL SURA | $ 1.950.905 | $ 20.400 | COMFAMA | $ 1.950.905 | $ 78.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 488.800 |
| CC 39428161 | MORENO ASPRILLA LESLIE YAMILE | 01 | 00 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | PORVENIR | $ 1.750.905 | $ 280.200 | SALUD TOTAL EPS | $ 1.750.905 | $ 70.100 | ARL SURA | $ 1.750.905 | $ 18.300 | COMFAMA | $ 1.750.905 | $ 70.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 438.700 |
| CC 43605833 | LOPEZ CASTAÑEDA SANDRA MARCELA | 01 | 00 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | PROTECCION | $ 1.750.905 | $ 280.200 | SAVIA SALUD | $ 1.750.905 | $ 70.100 | ARL SURA | $ 1.750.905 | $ 18.300 | COMFAMA | $ 1.750.905 | $ 70.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 438.700 |
| CC 71787386 | OTALVARO RESTREPO JORGE ALBERTO | 01 | 00 | X | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 27 | 27 | 27 | 27 | PROTECCION | $ 2.025.815 | $ 324.200 | SALUD TOTAL EPS | $ 2.025.815 | $ 81.100 | ARL SURA | $ 2.025.815 | $ 21.200 | COMFAMA | $ 2.025.815 | $ 81.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 507.600 |
| CC 1001581121 | HIGUITA CRUZ LEIDY JOHANA | 01 | 00 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | PROTECCION | $ 2.050.905 | $ 328.200 | SAVIA SALUD | $ 2.050.905 | $ 82.100 | ARL SURA | $ 2.050.905 | $ 21.500 | COMFAMA | $ 2.050.905 | $ 82.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 513.900 |
| CC 1025647364 | VIVEROS PALACIOS LUISA FERNANDA | 01 | 00 | | X | | | | | | | | | | | | | | 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | COLPENSIONES | $ 233.454 | $ 37.400 | SALUD TOTAL EPS | $ 233.454 | $ 9.400 | ARL SURA | $ 233.454 | $ 2.500 | COMFAMA | $ 233.454 | $ 9.400 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 58.700 |
| CC 1028008710 | LIÑAN CAVADIA BERONICA | 01 | 00 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | PORVENIR | $ 2.050.905 | $ 328.200 | SAVIA SALUD | $ 2.050.905 | $ 82.100 | ARL SURA | $ 2.050.905 | $ 21.500 | COMFAMA | $ 2.050.905 | $ 82.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 513.900 |
| CC 1033487360 | FRANCO LOPEZ JULIANA | 01 | 00 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | COLPENSIONES | $ 1.750.905 | $ 280.200 | NUEVA EPS | $ 1.750.905 | $ 70.100 | ARL SURA | $ 1.750.905 | $ 18.300 | COMFAMA | $ 1.750.905 | $ 70.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 438.700 |
| CC 1062676457 | HERNANDEZ OSPINA KATRIN ELENA | 01 | 00 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 30 | 30 | 30 | COLPENSIONES | $ 2.050.905 | $ 328.200 | EPS SURA | $ 2.050.905 | $ 82.100 | ARL SURA | $ 2.050.905 | $ 21.500 | COMFAMA | $ 2.050.905 | $ 82.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 513.900 |
| CC 1062678375 | CANTERO ESPITIA VIVIANA MARIA | 01 | 00 | X | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 12 | 12 | 12 | 12 | COLPENSIONES | $ 700.362 | $ 112.100 | ASOCIACION MUTUAL SER | $ 700.362 | $ 28.100 | ARL SURA | $ 700.362 | $ 7.400 | COMFAMA | $ 700.362 | $ 28.100 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 175.700 |

## III. TOTALES

| IBC Pensión | IBC Salud | IBC Riesgos | IBC Cajas | Aportes Pensión | Aportes FSP | Aportes FSS | Aportes Salud | Aportes Riesgos | Aportes Cajas | Aportes Sena | Aportes ICBF | Aportes ESAP | Aportes Min Educación | (Incapacidades, Licencias, Saldos | Incapacidades ARP | SUBTOTAL SIN INTERESES DE | TOTAL INTERESES | TOTAL FINAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| $ 16.315.966 | $ 16.315.966 | $ 16.315.966 | $ 16.315.966 | $ 2.611.100 | $ 0 | $ 0 | $ 653.300 | $ 170.900 | $ 653.300 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 4.088.600 | $ 21.500 | $ 4.110.100 |



**Enlace Operativo – Línea Expertos en PILA: Barranquilla (605) 385 24 44 · Bogotá (601) 742 44 88 · Bucaramanga (607) 697 87 27 · Cali (602) 485 94 44 · Cartagena (605) 693 77 27 · Pereira (606) 340 13 27 · Manizales (606) 892 80 27 · Medellín (604) 604 27 27 · Desde otras ciudades: 01 8000 51 99 77 · WhatsApp: 3164416952**

**Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.**

# SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

**Fecha creación reporte:** 2026-07-07, 10:13:34 AM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 86752158

**Periodo Cotización:** junio de 2026 **Periodo Servicio:** junio de 2026

## PAGADO 07/07/2026

### I. DATOS DEL APORTANTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Razón Social** | TATIANA JIMENEZ PINEDA | | |
| **Documento** | CC1038411302 | **Dirección** | DG 104 #69 - 120 |
| **Tipo de Empresa** | INDEPENDIENTE | **Teléfono** | 3024397063 |
| **Tipo Persona** | NATURAL | **Forma Presentación** | ÚNICO |
| **Ciudad** | MEDELLIN | **Departamento** | ANTIOQUIA |
| **Representante Legal** | | **Identificación** | |
| **Total Afiliados** | 1 | **ARP** | NINGUNA ARP |

### II. DETALLE DEL APORTANTE

| Datos del Afiliado | | | | Novedades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Pensiones | | | Salud | | | Riesgos | | | Cajas | | | Parafiscales | | | | | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Identificación | Apellidos y Nombres | Tipo Cotizante | Subtipo Cotizante | ING | RET | RET P | TDE | TAE | TDP | TAP | VSP | COR | VST | SLN | IGE | LMA | VAC | AVP | VCT | IRP | Días APP | Días EPS | Días ARP | Días CCF | Administradora | IBC Pensión | Aporte Pensión | Administradora | IBC Salud | Aporte Salud | Tarifa | IBC Riesgos | Aporte Riesgos | Administradora | IBC Caja | Aporte Caja | Aporte SENA | Aporte ICBF | ESAP | Aporte Ministerio | Total |
| CC 1038411302 | TATIANA JIMENEZ PINEDA | 03 | 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 30 | 0 | 30 | (230301) PORVENIR | $ 1.750.905 | $ 280.200 | (EPS010) EPS SURA | $ 1.750.905 | $ 218.900 | 0,000 | $ 0 | $ 0 | (CCF04) COMFAMA | $ 1.750.905 | $ 10.600 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 509.700 |

### III.TOTALES

| IBC Pensión | IBC Salud | IBC Riesgos | IBC Cajas | Aportes Pensión | Aportes Salud | Aportes Riesgos | Aportes Cajas | Aportes Sena | Aportes ICBF | Aportes ESAP | Aportes Min Educación | (Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS | Incapacidades ARP | SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA | TOTAL INTERESES DE MORA | TOTAL FINAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| $ 1.750.905 | $ 1.750.905 | $ 0 | $ 1.750.905 | $ 280.200 | $ 218.900 | $ 0 | $ 10.600 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 0 | $ 509.700 | $ 2.100 | $ 511.800 |

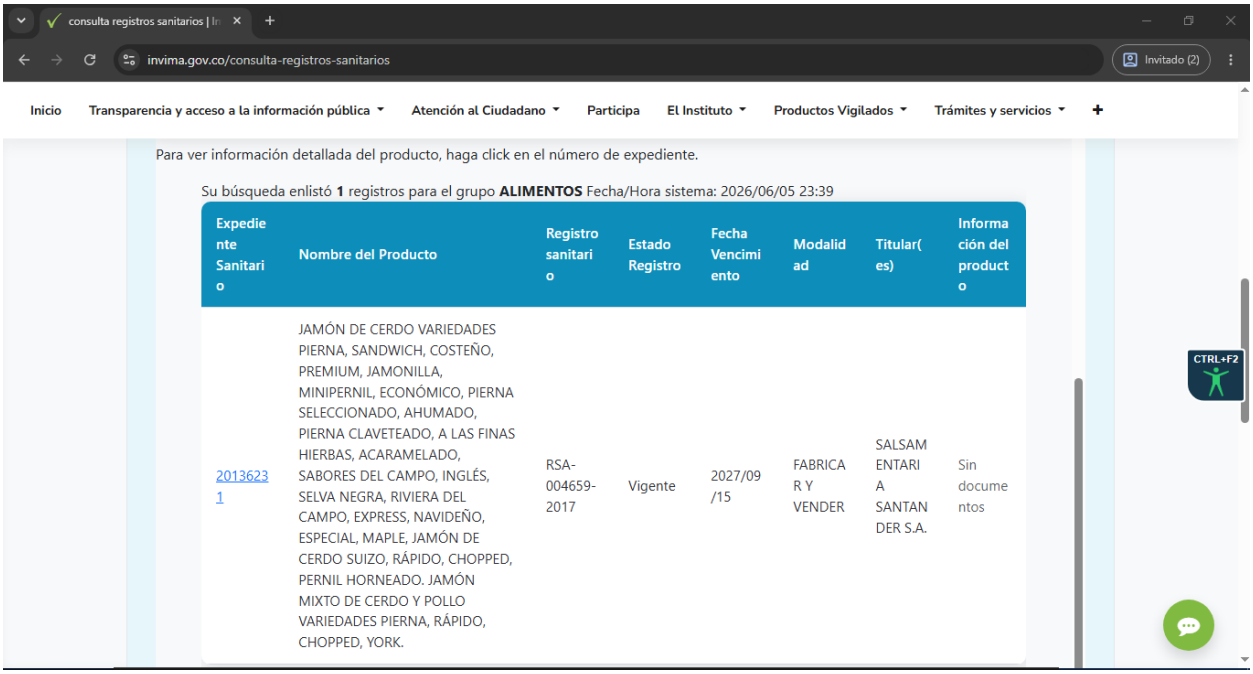


**Enlace Operativo – Línea Expertos en PILA: Barranquilla (605) 385 24 44 · Bogotá (601) 742 44 88 · Bucaramanga (607) 697 87 27 · Cali (602) 485 94 44 · Cartagena (605) 693 77 27 · Pereira (606) 340 13 27 · Manizales (606) 892 80 27 · Medellín (604) 604 27 27 · Desde otras ciudades: 01 8000 51 99 77 · WhatsApp: 3164416952**

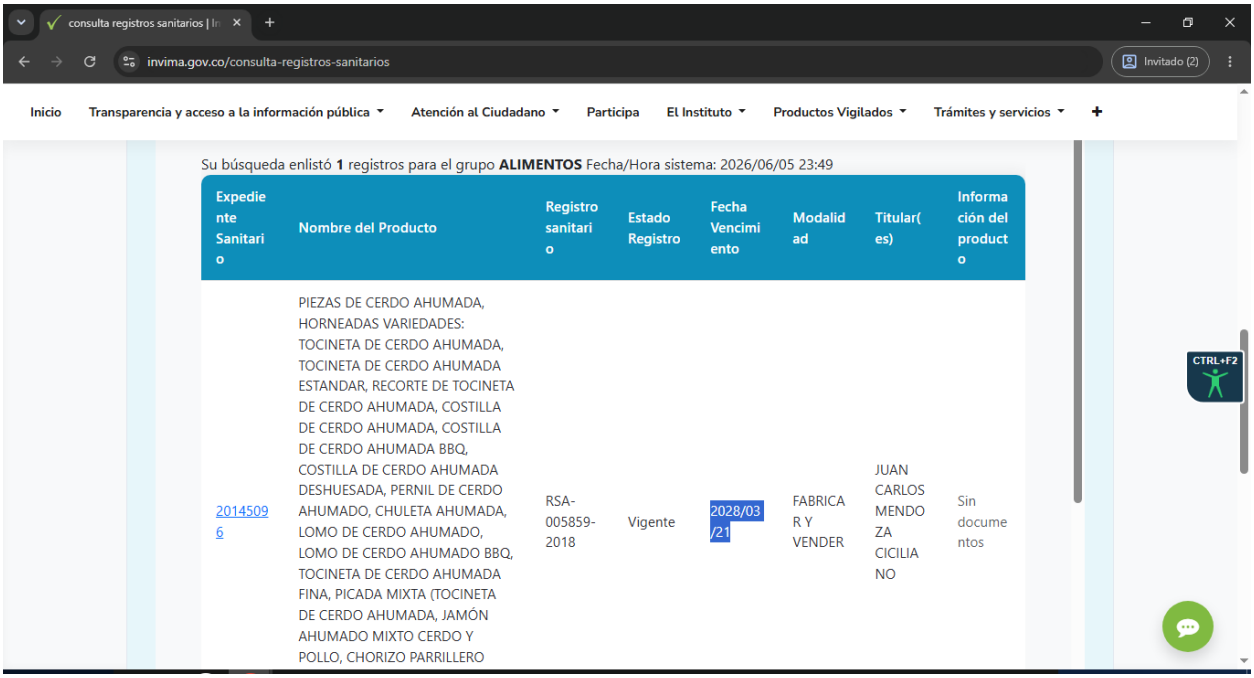
**Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.**

## EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE VERIFICACIÓN DE REGISTRO SANITARIO

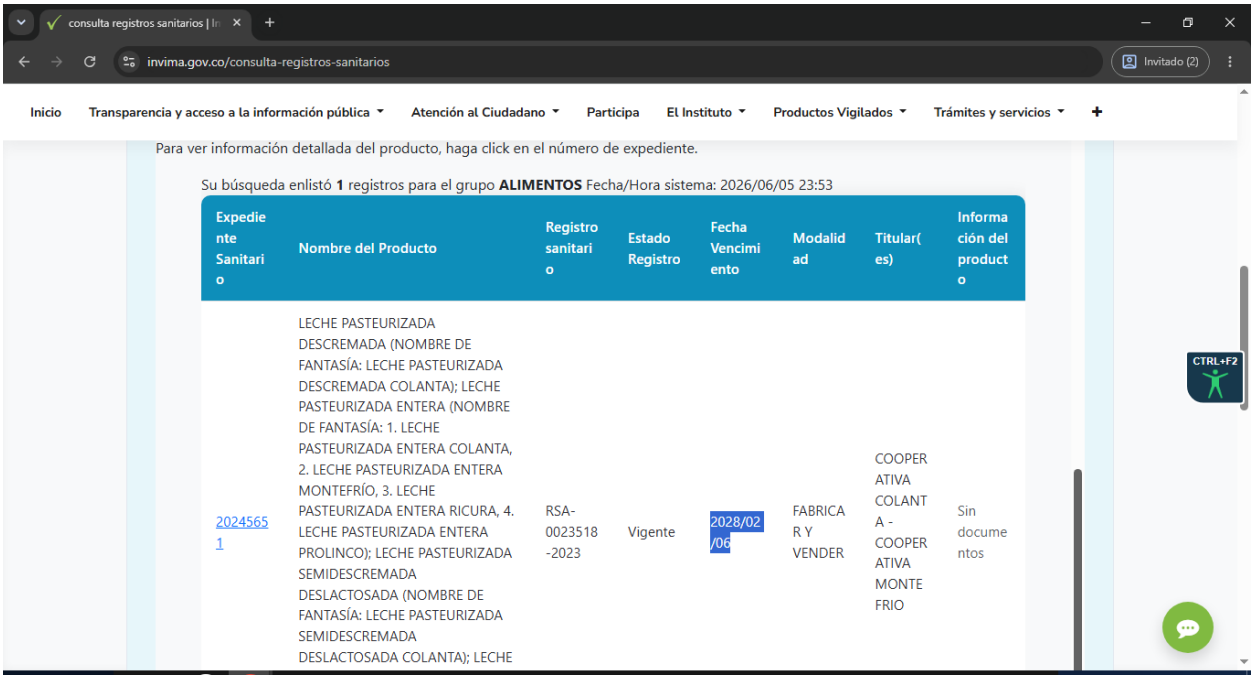
### JAMÓN DE CERDO- ZURICH



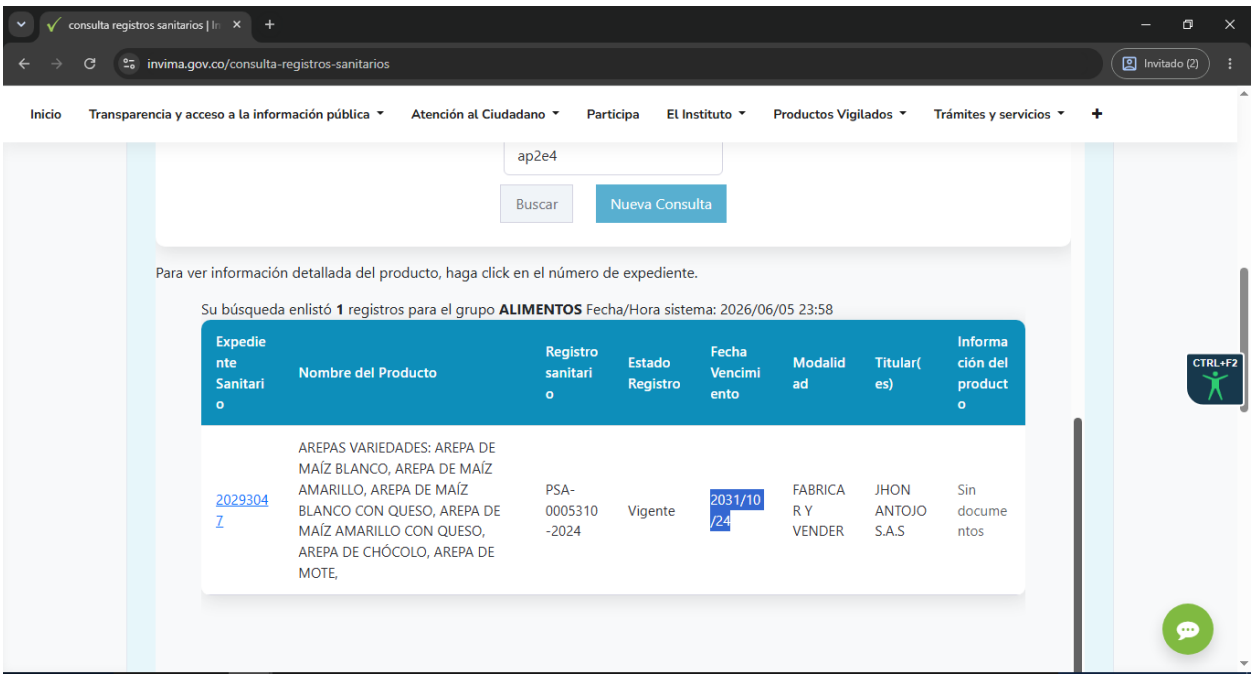

### TOCINETA DE CERDO AHUMADA



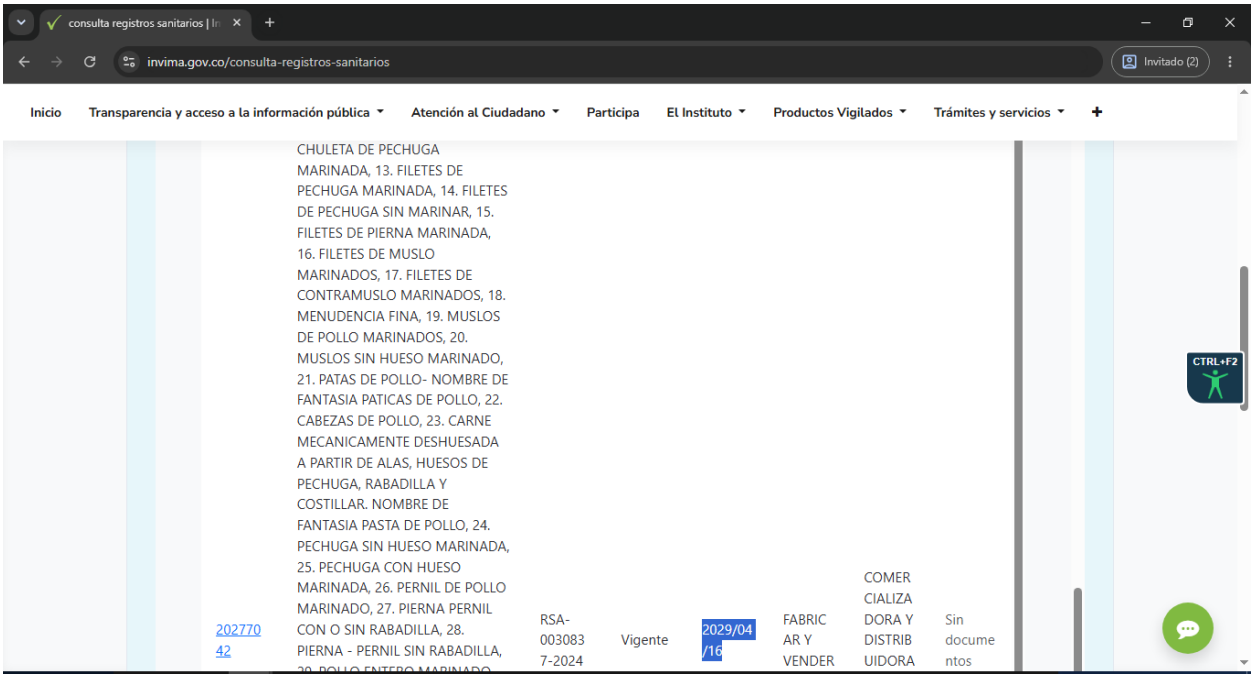

### LECHE LIQUÍDA- COLANTA




**AREPAS “MEDIA TELA”- EL ANTOJO**

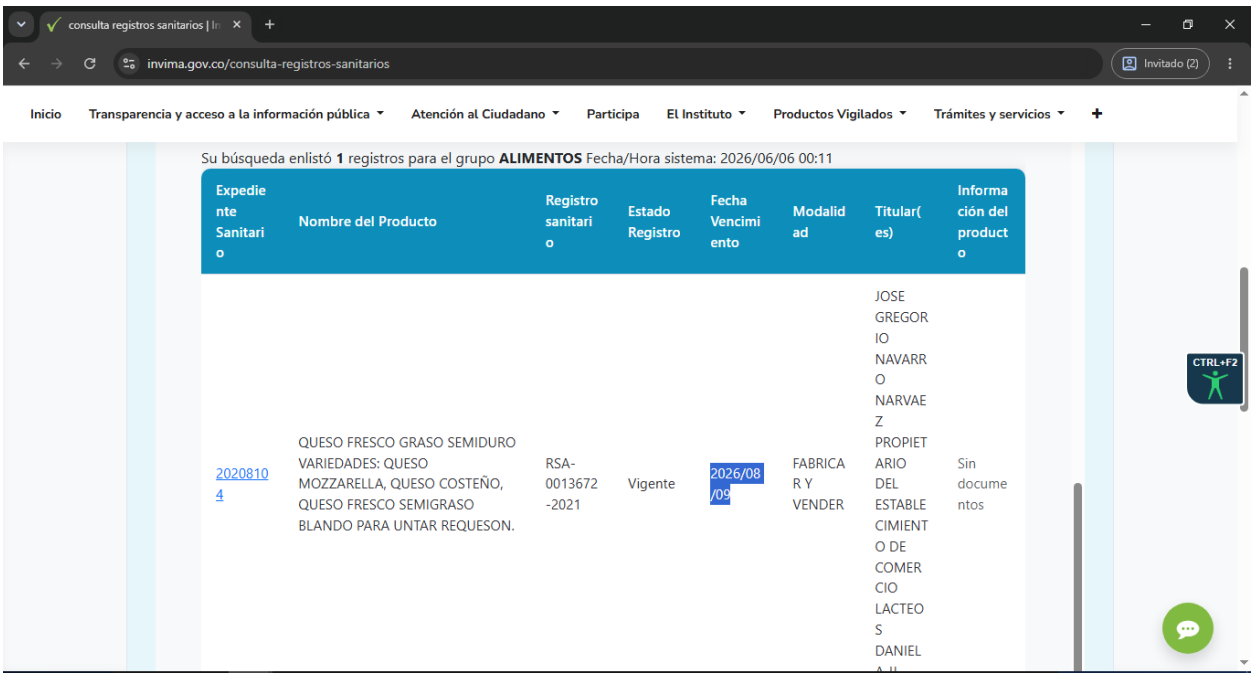



**FILETES DE POLLO- CHICKEN**

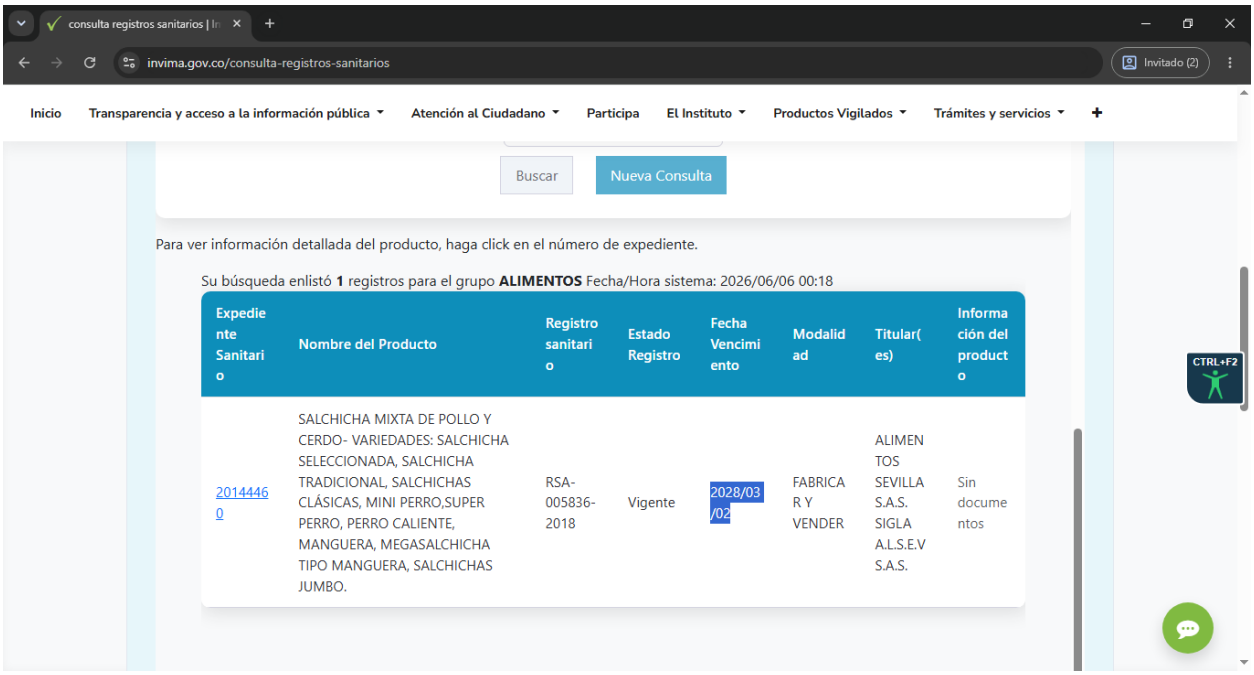



**QUESO SEMIBLANDO GRASO- PROLINCO**

**QUESO SEMI BLANCO TIPO MOZARELLA- LACTEOS 7 JOTAS**




**MEGA SALCHICHAS TIPO MANGUERA-FAZÁN**




**SALCHICHÓN DE POLLO- CARNES FRÍAS BREMEN**

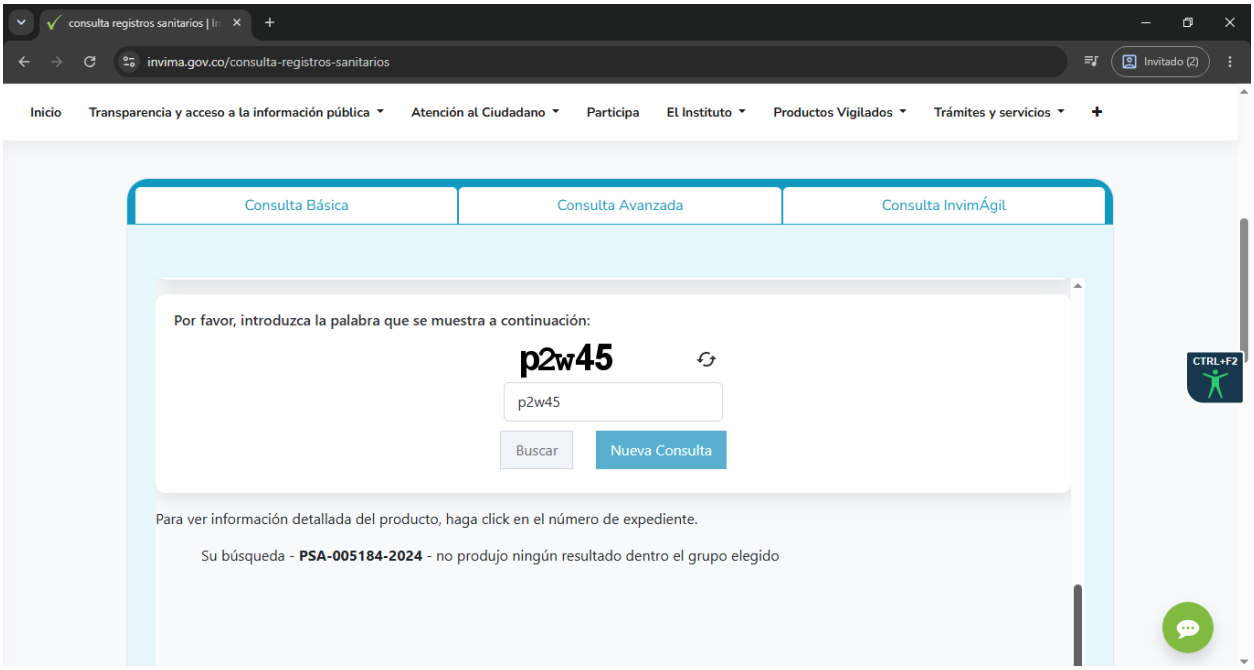



**PULPA BATIDO MIX VERDE- PULPAS DB**

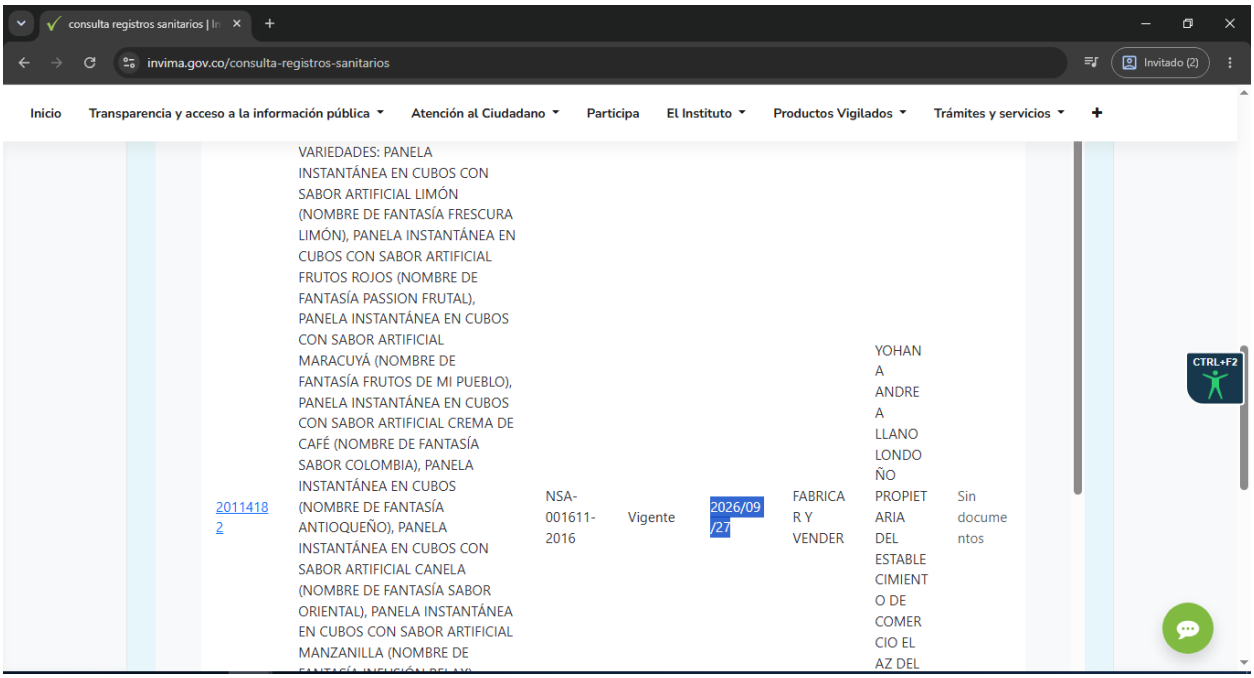
**NOTA INTENTO DE INVIMA 2**

PSA005184-2024 COMO ES INDICADO EN EL EMPAQUE

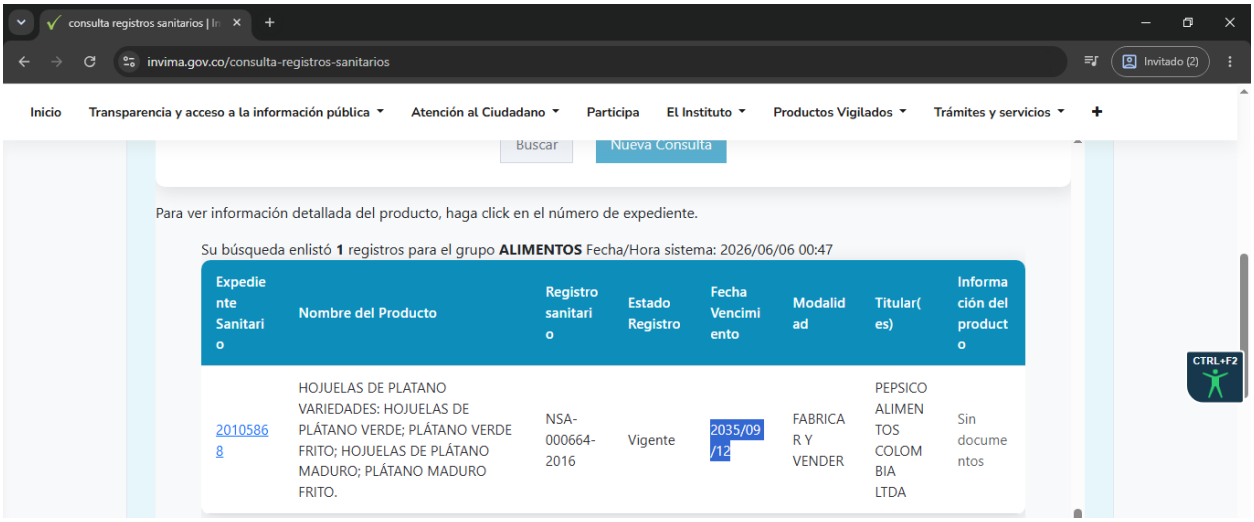
PSA-005184-2024 CÓMO DEBERÍA. NO ARROJA INFORMACIÓN.




**AROMÁTICA DE LIMÓN EN CUBOS DE PANELA- AS**



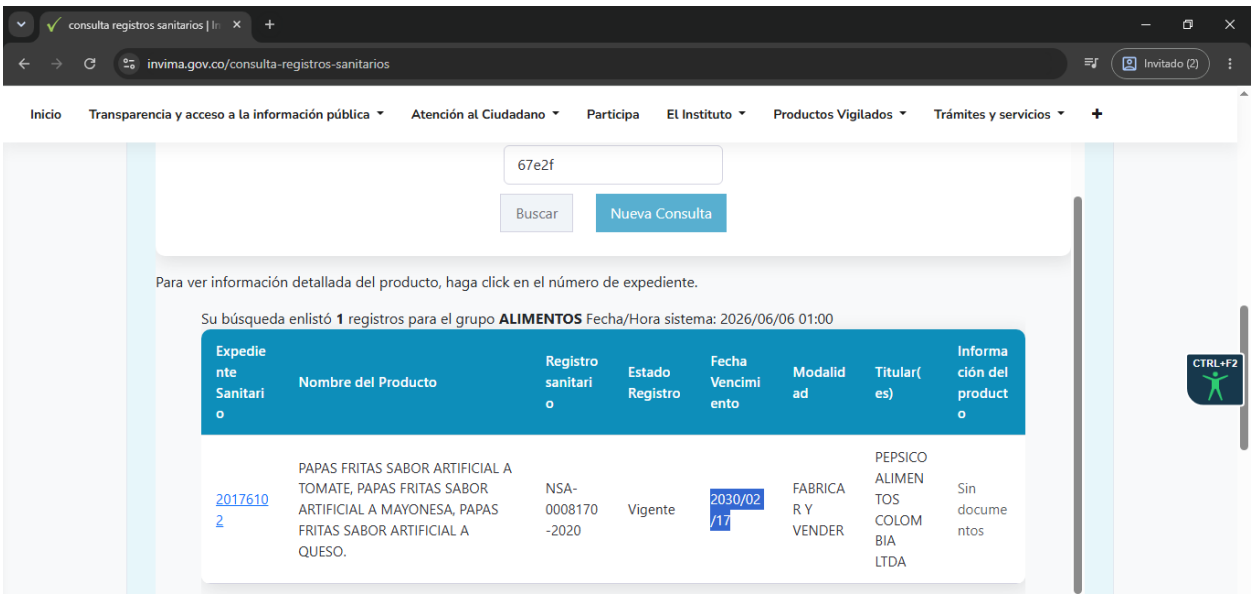

**CHIPS PLÁTANO MADURO – NATU CHIPS**



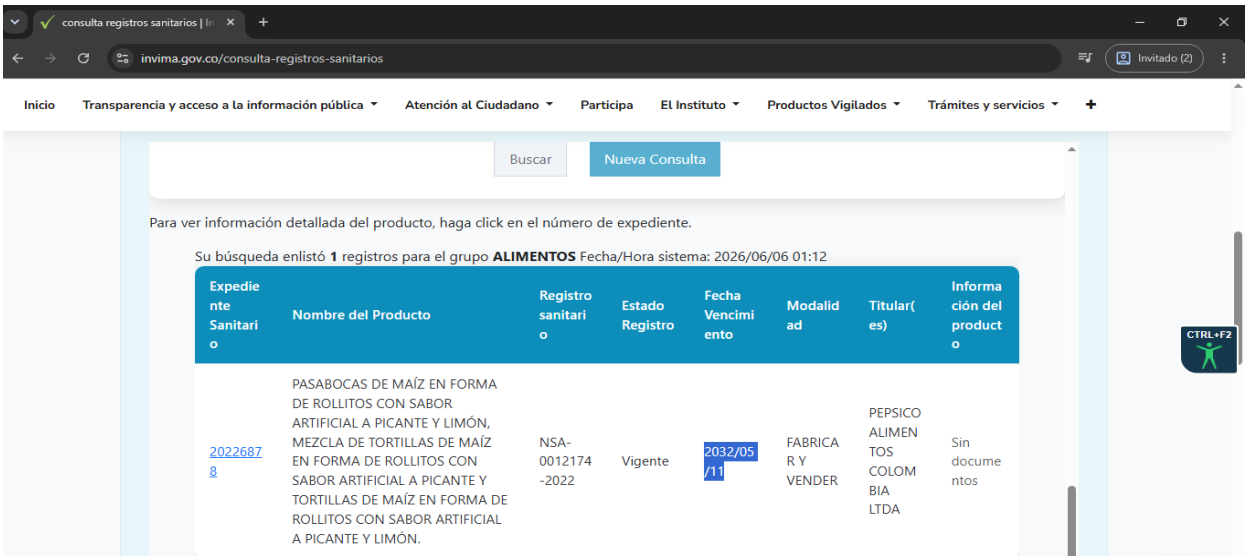

## CRISPETAS DE MAÍZ CON  CARAMELO POPETAS- BONICE




## PAPAS FRITAS SABOR ARTIFICIAL A TOMÁTE Y MAYONESA- MARGARITA



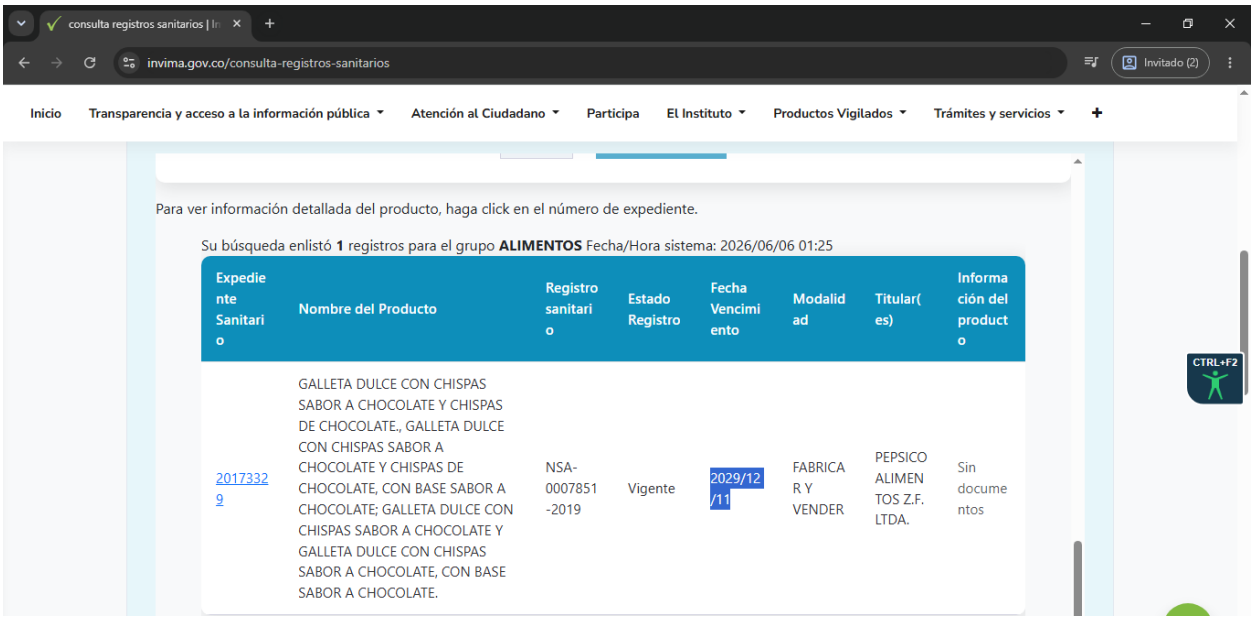
## PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A PICANTE



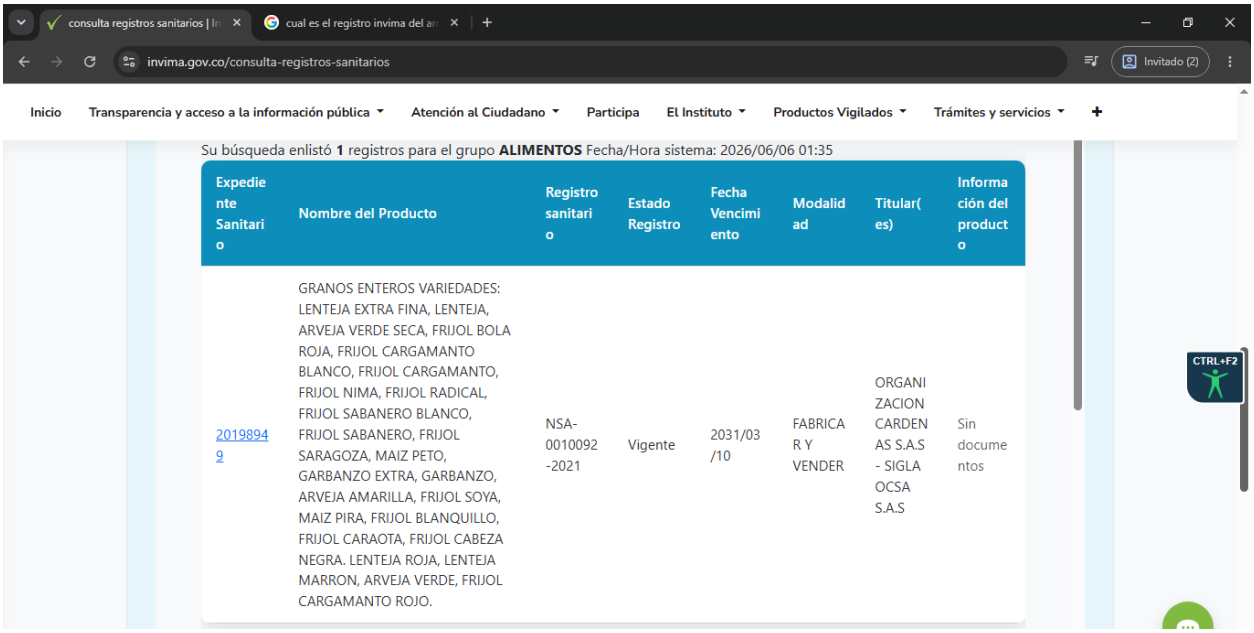

## PASABOCAS DE MAÍZ SABOR ARTIFICIAL A LIMÓN



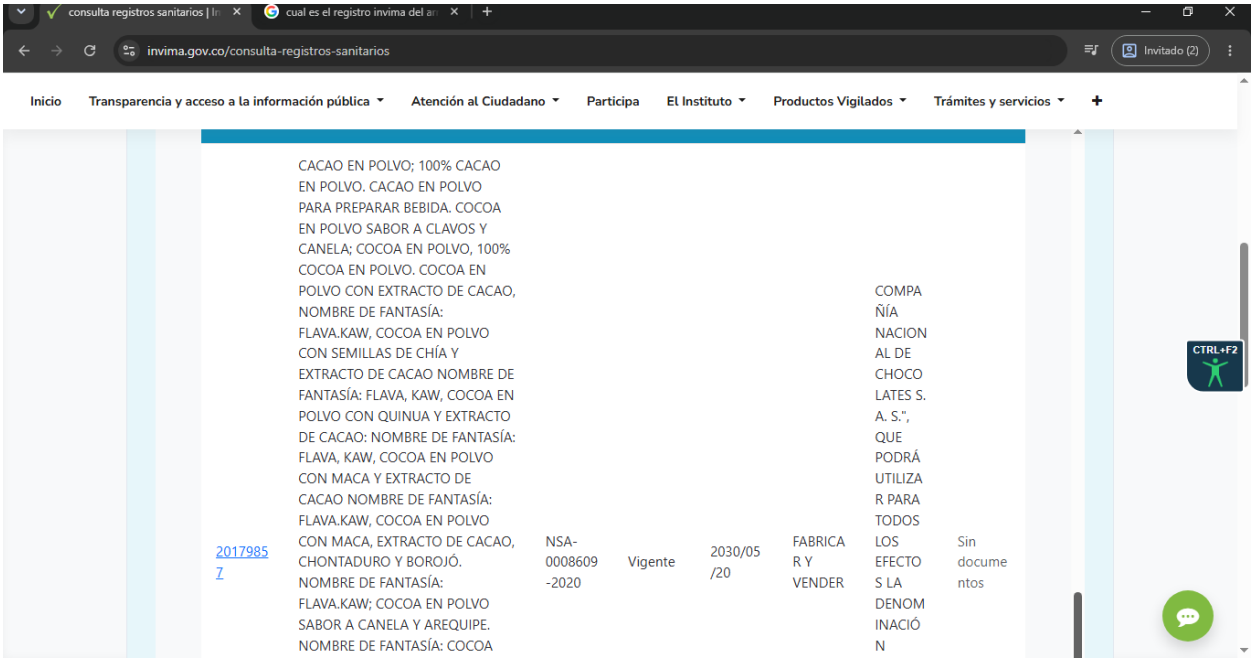
**GALLETAS DULCES CON CHISPAS DE CHOCOLATE- CHOKIS**



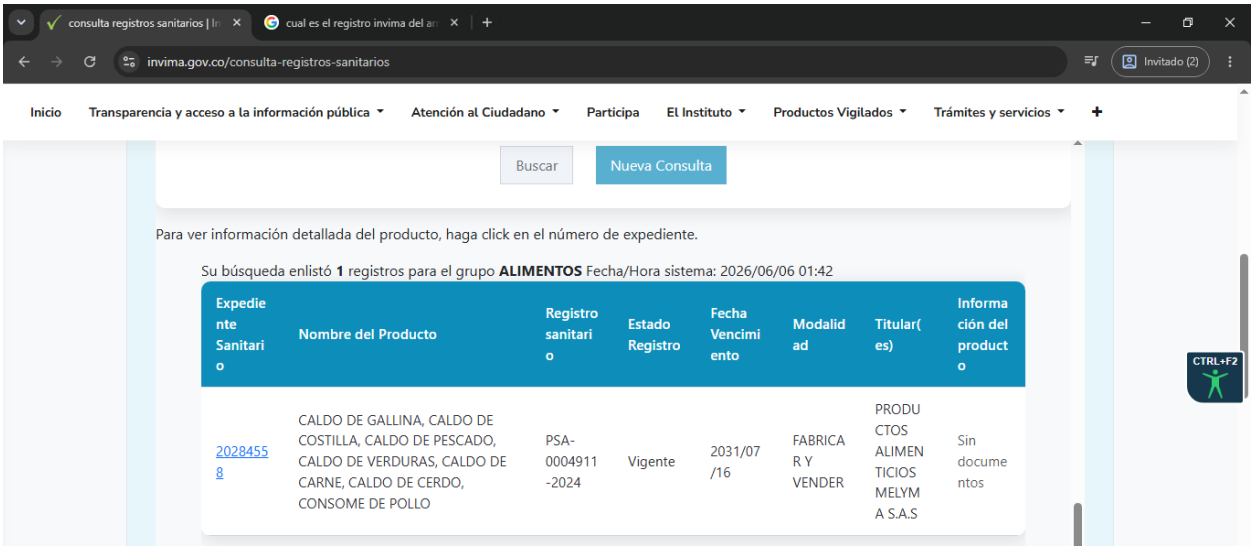

**GRANO DE LENTEJAS- MARITZA**



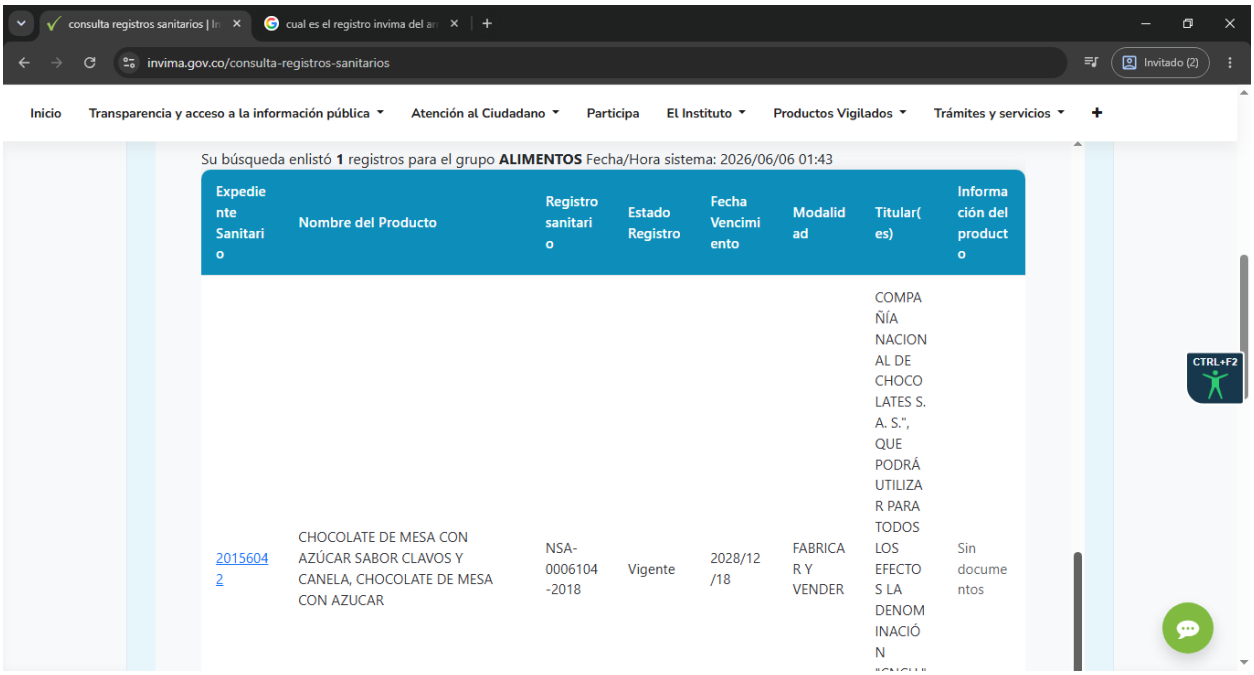

CACAO EN POLVO- CORONA



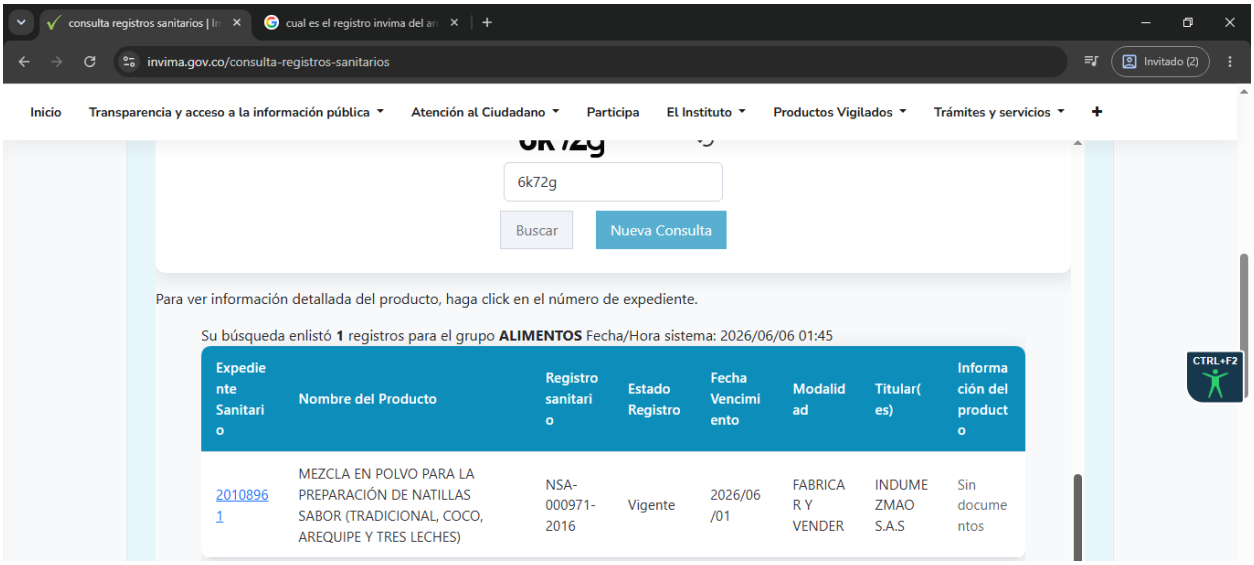

ZASONADOR CALDO DE GALLINA- MELYMA



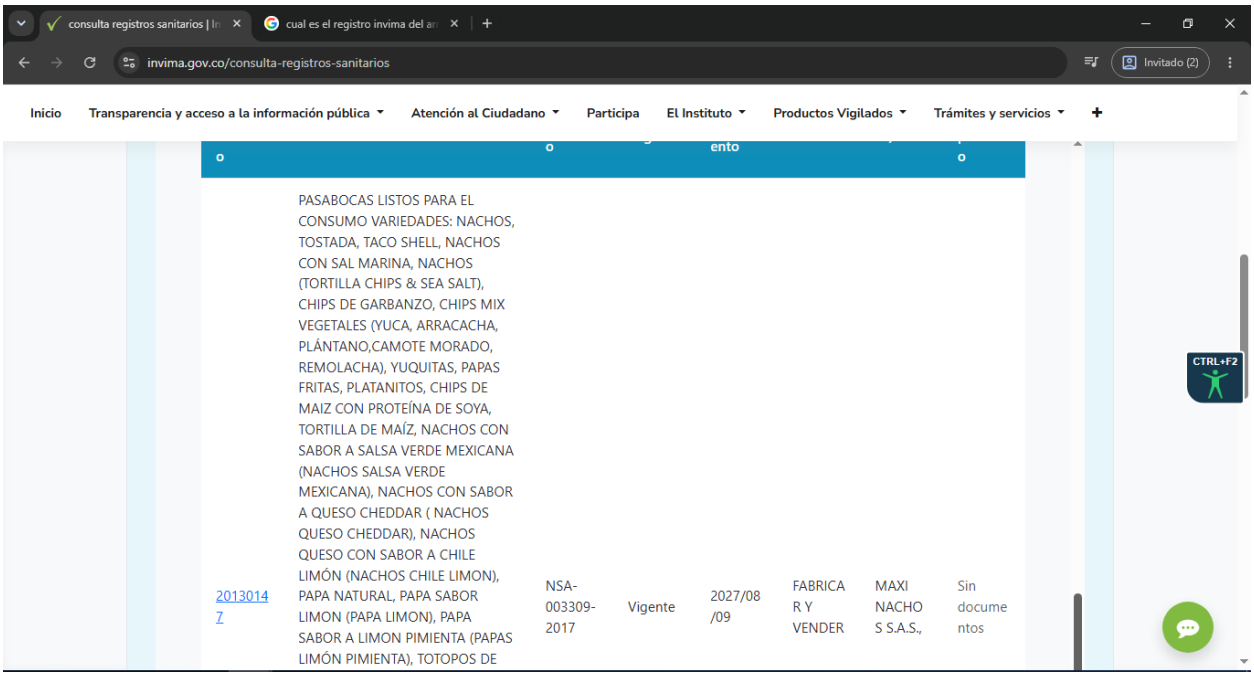

CHOCOLATE EN PASTA- CORONA



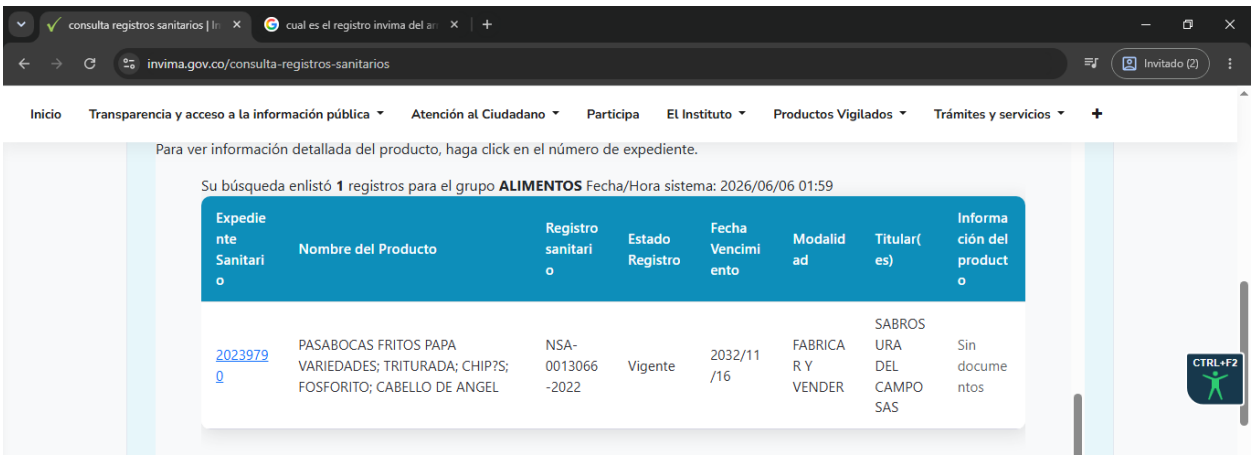

FÉCULA DE MAÍZ- MAO



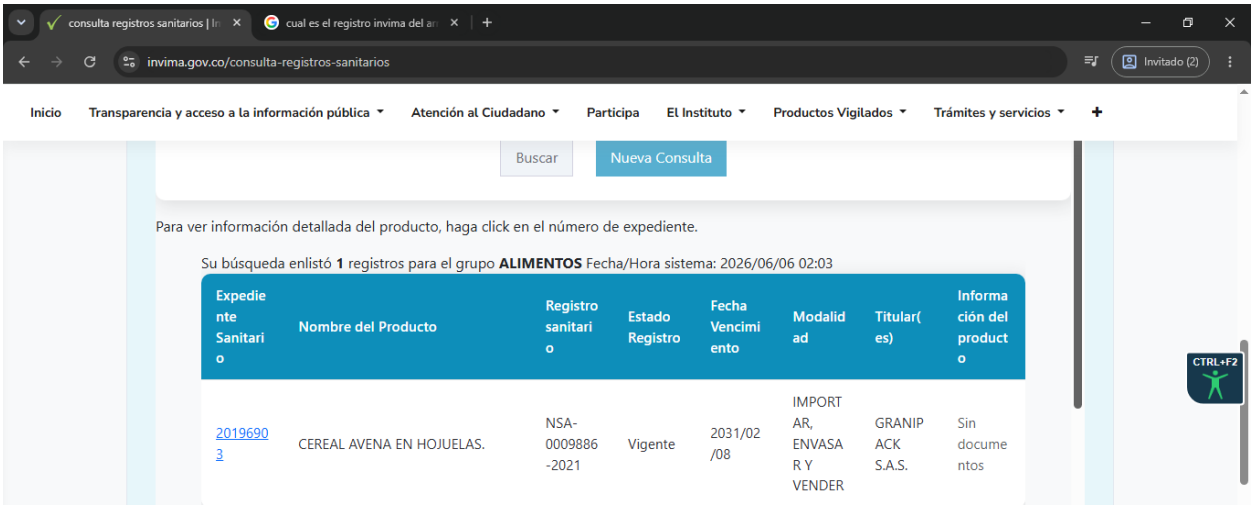

PASABOCAS NACHOS- MAXI NACHOS



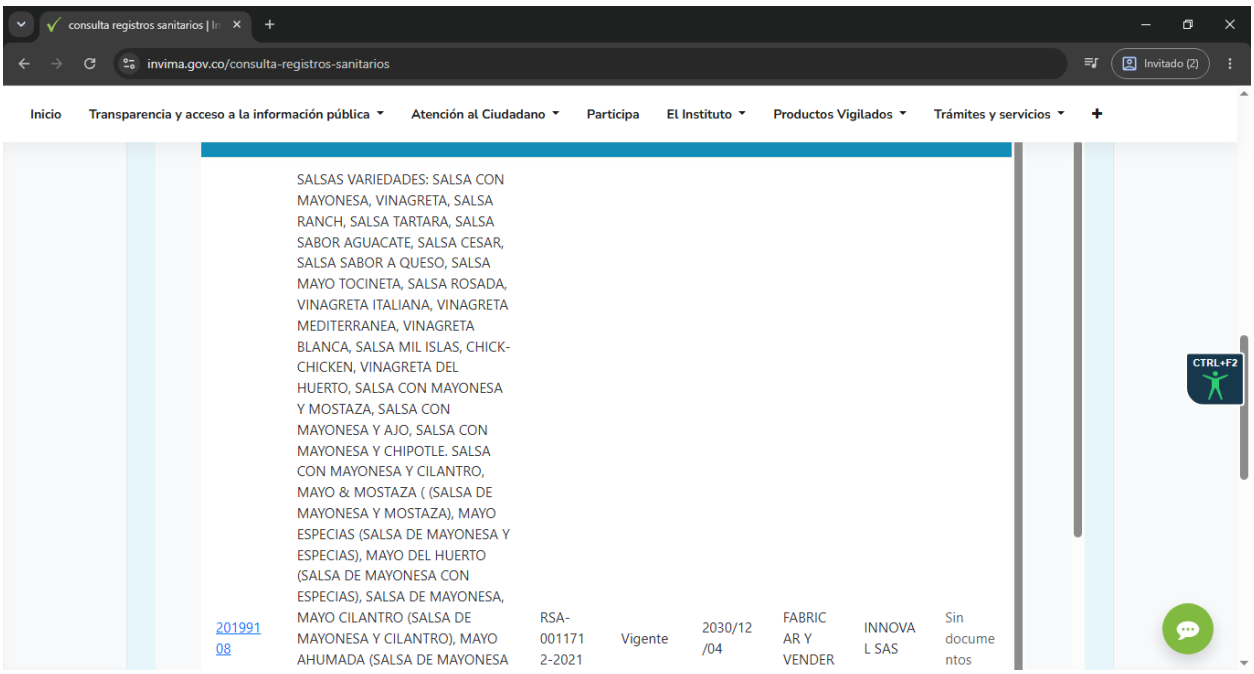

RIPIO DE PAPA- SABROZA DEL CAMPO



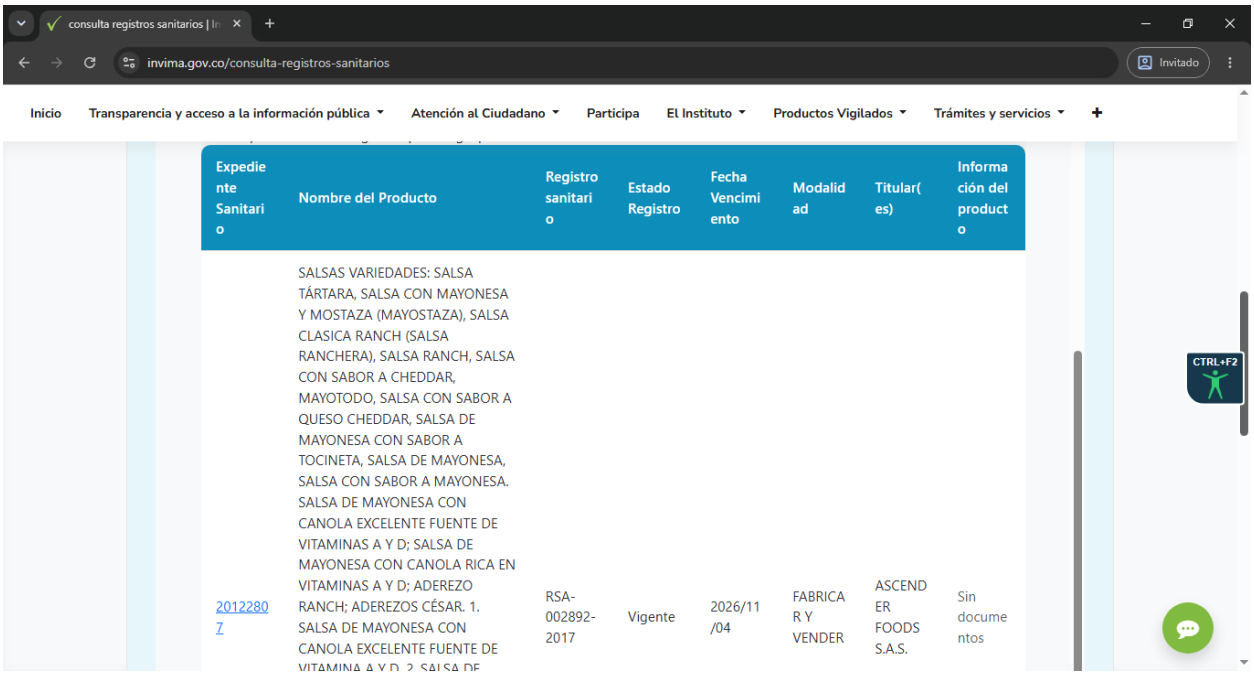

CEREAL AVENA EL HOJUELAS- F.G



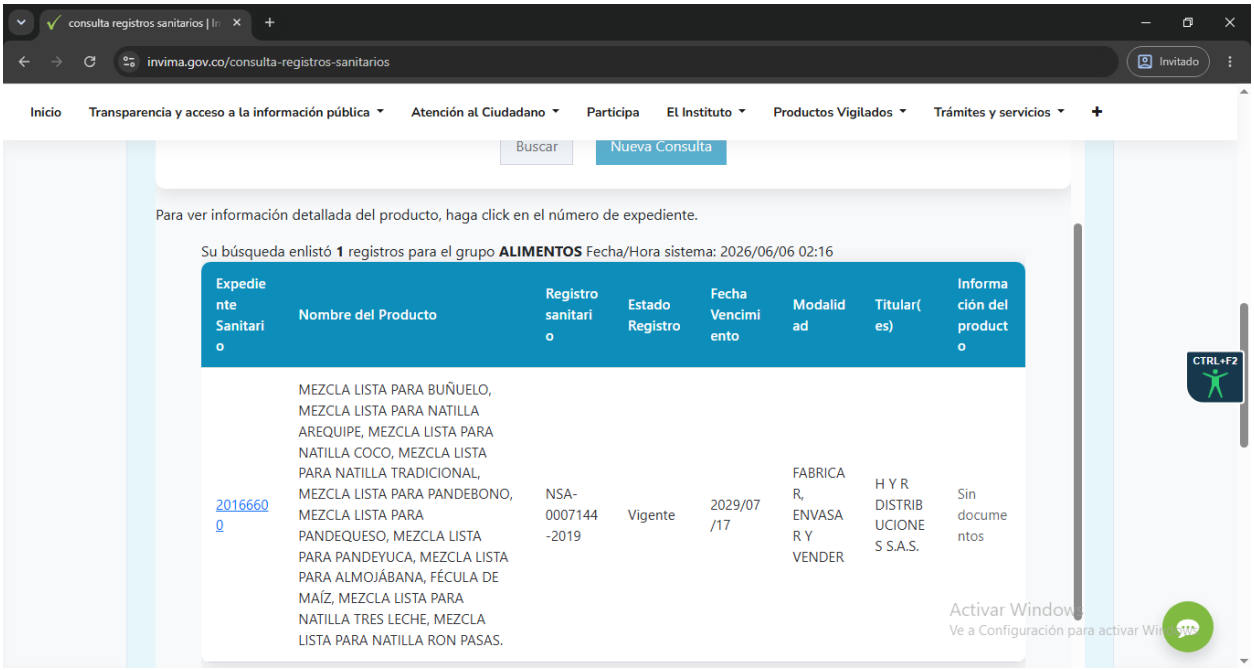

SALSA MAYO A LA BRASA- SPEZZA




SALSA DE MAYONESA CON SABOR A TOCINETA- ADEREZOS



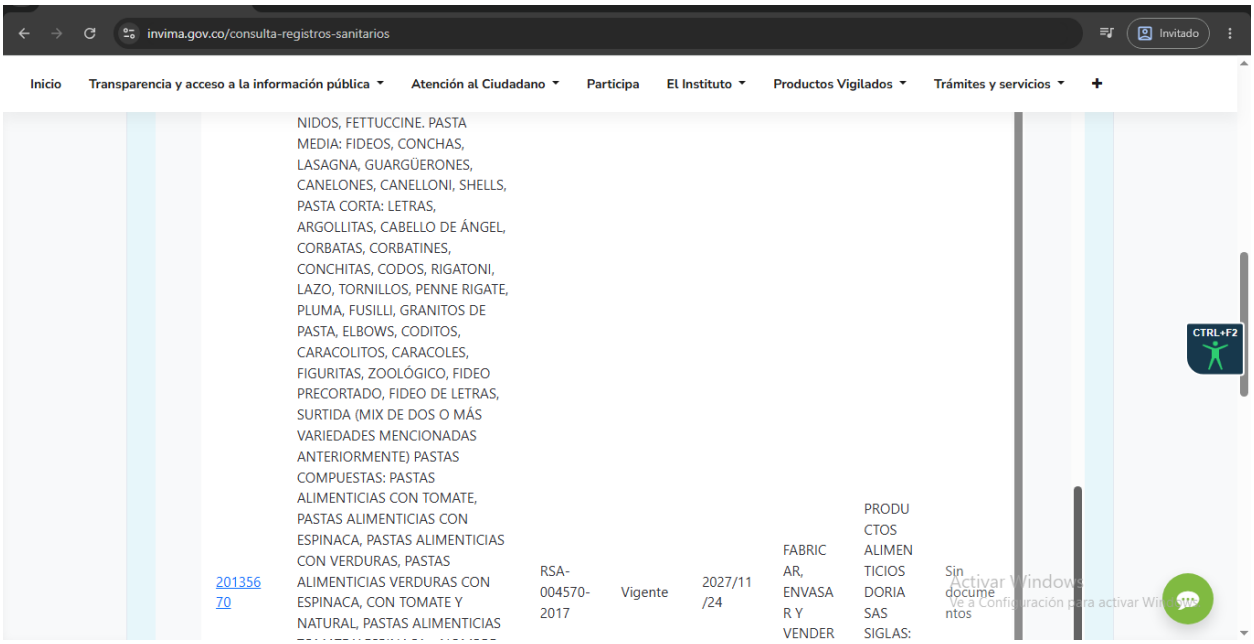

FÉCULA DE MAÍZ- LA MONARCA



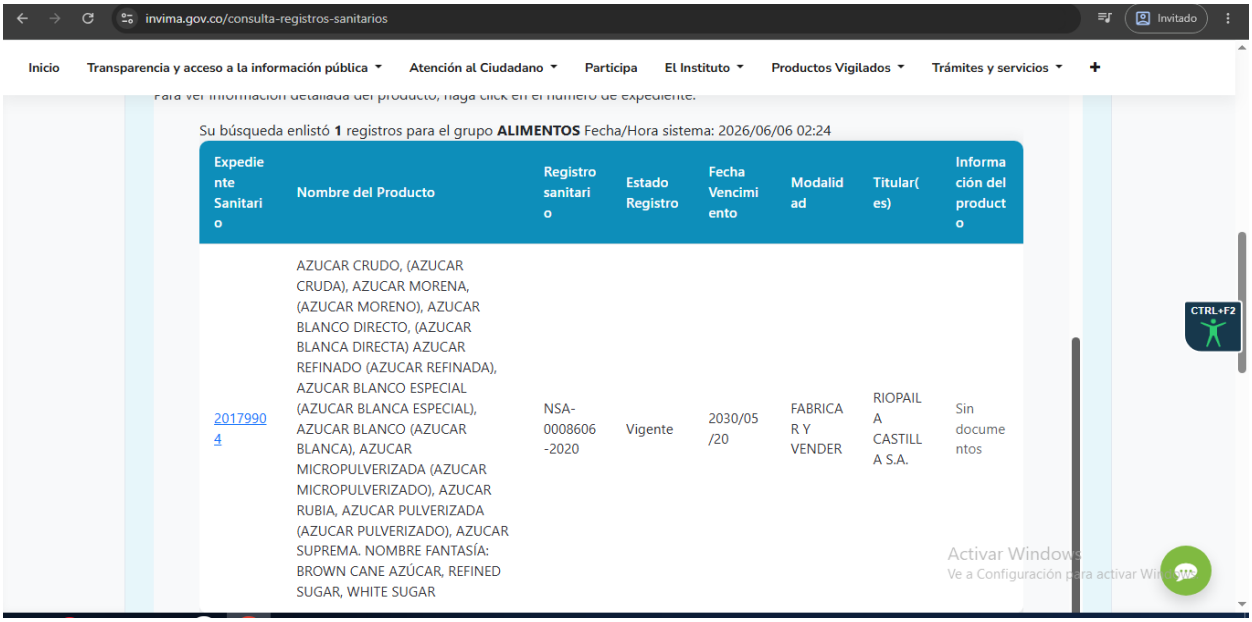

CHOCOLATE EN POLVO- CHOCOLISTO



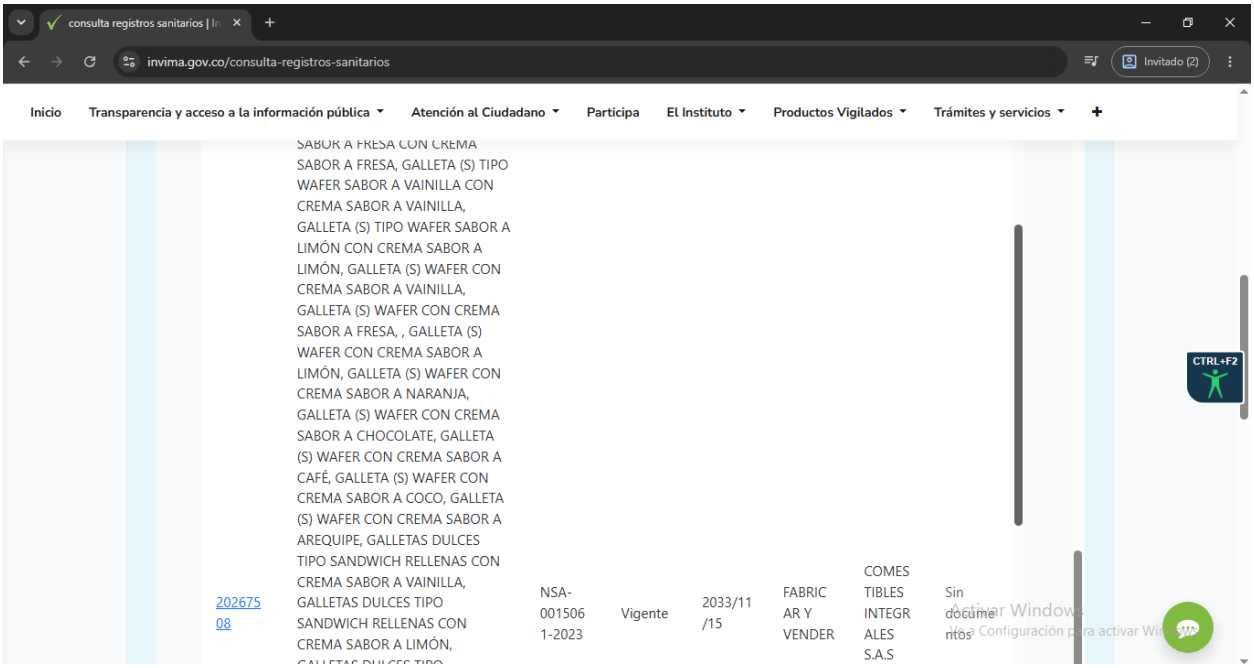

PASTA LARGA SPAGHETTI- DORIA



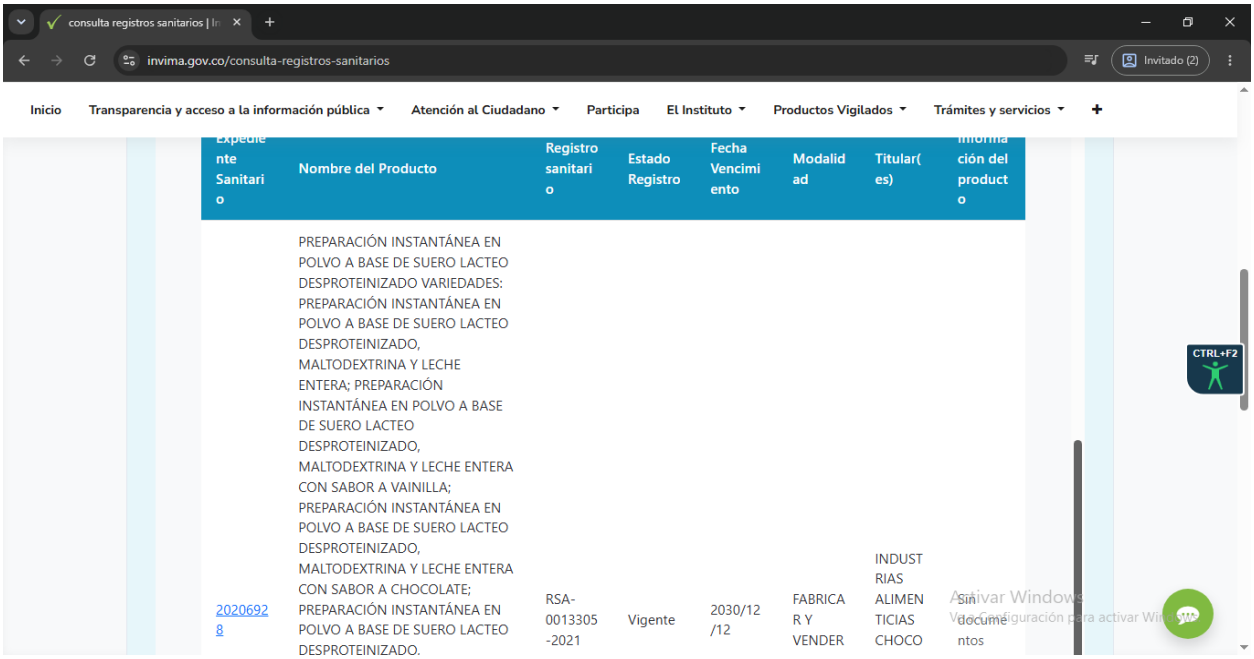

AZÚCAR EN STICK PACK- RIOPAILA



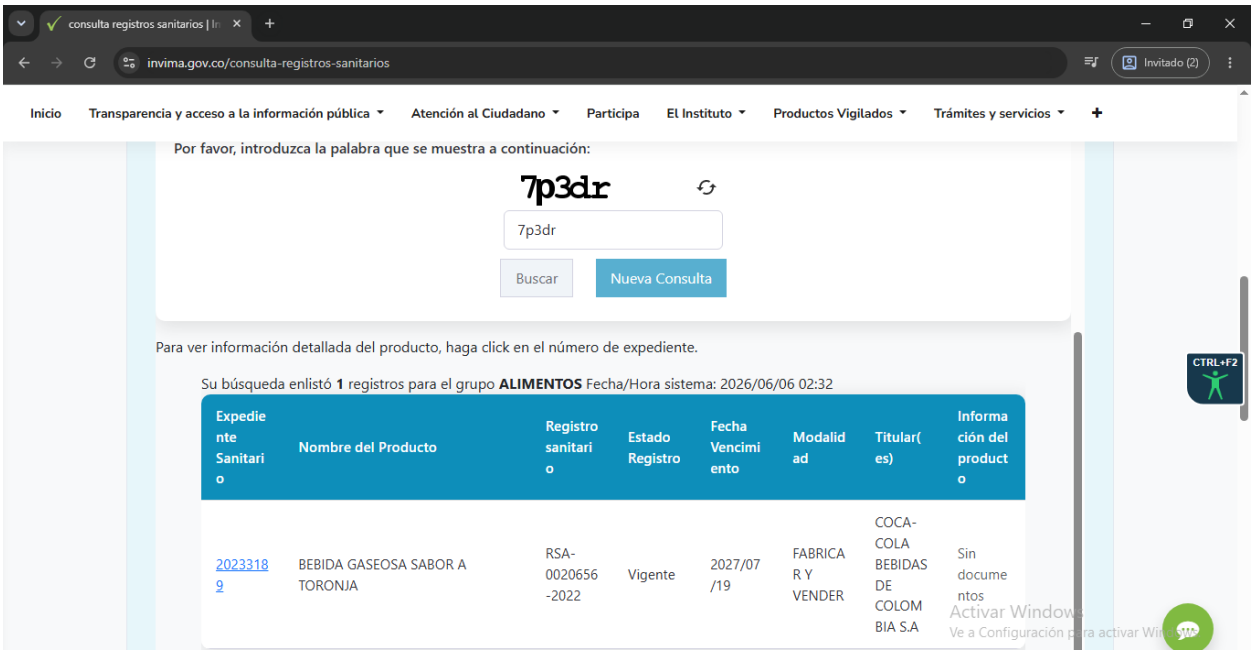

GALLETAS SEMIDULCES- SALTÍSIMAS



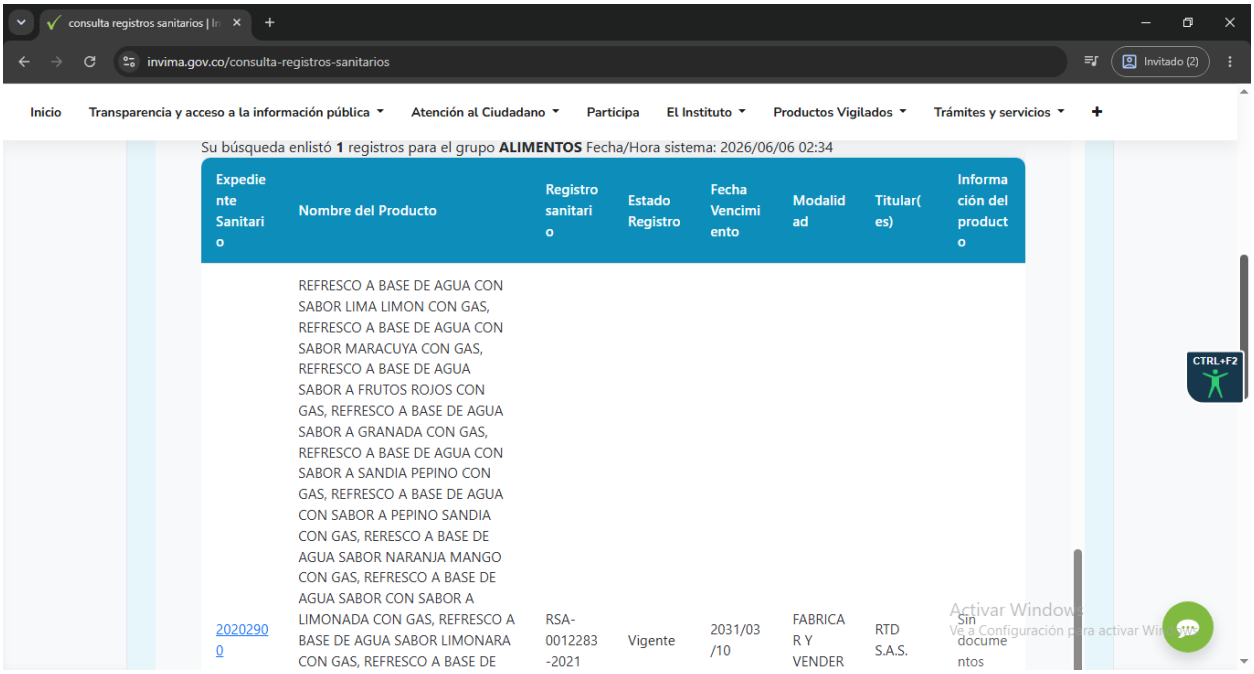

MEZCLA CHOCOLATE CON LECHE- AROMA CAFETERO



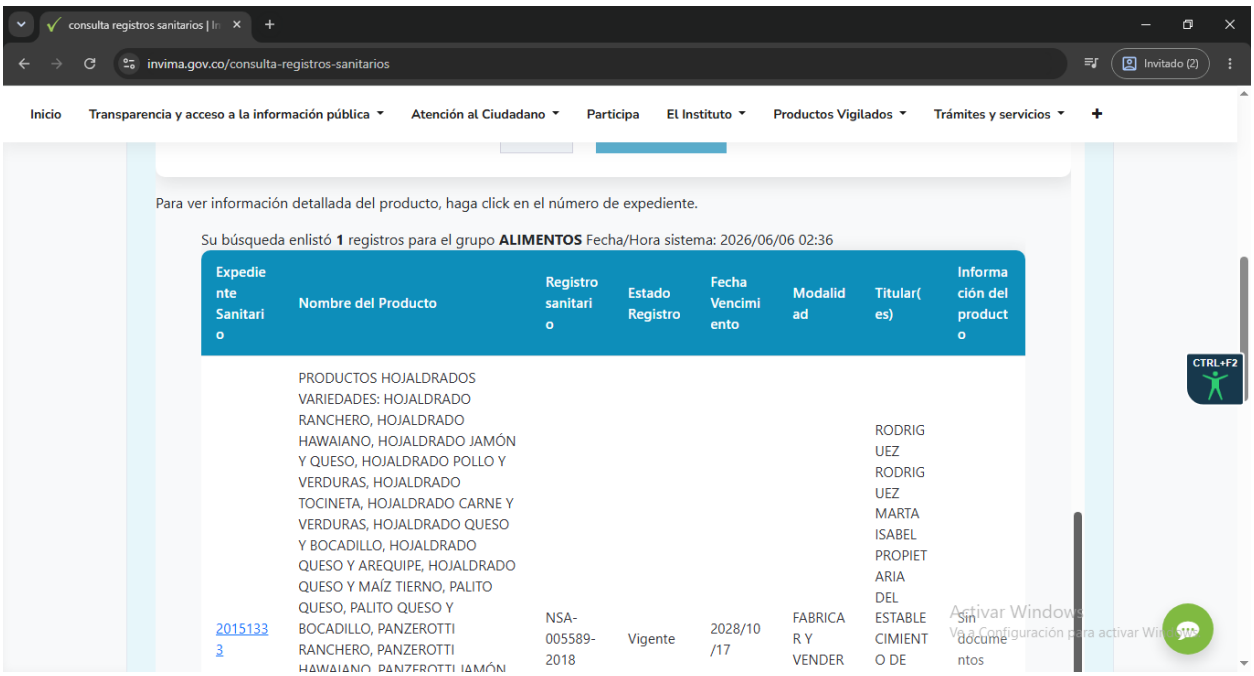

BEBIDA GASEOSA CAUTRO- COCA- COLA



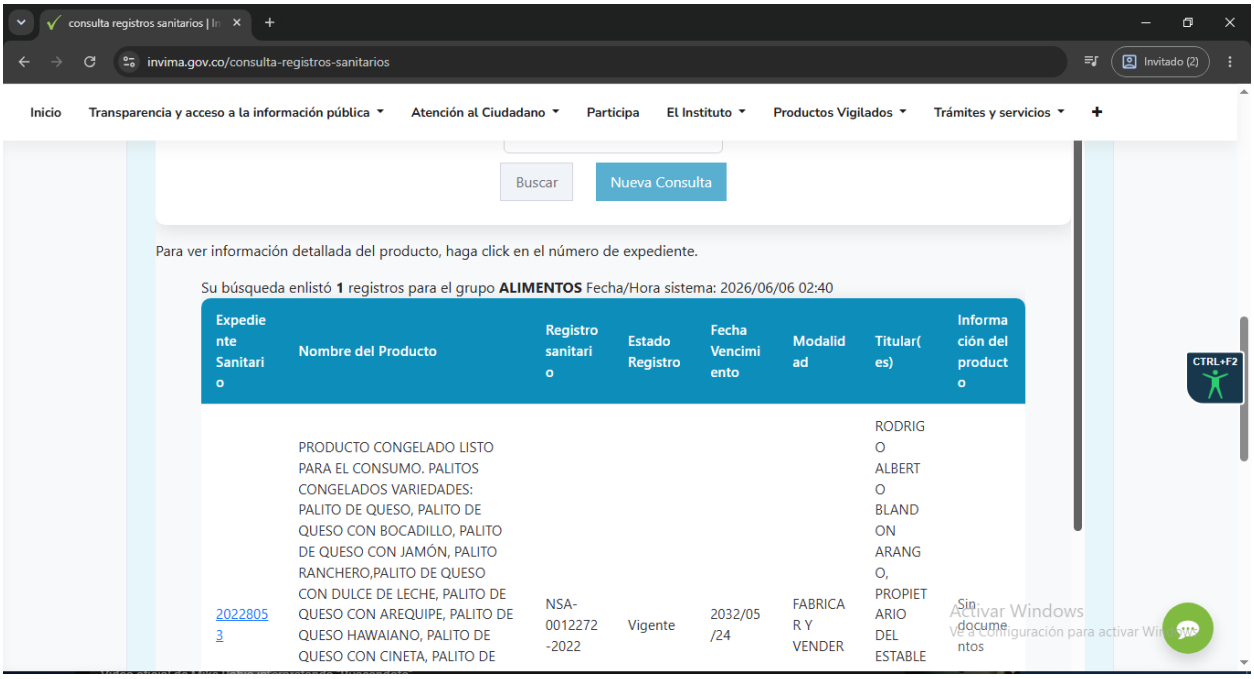

BEBIDA GASEOSA AGUA SABORIZADA- INN




PANZEROTTI- MIS DELICIAS




PALITO DE QUESO- PALOS Y PANZEROTTIS RODRI


consulta registros sanitarios | In
invima.gov.co/consulta-registros-sanitarios
Invitado (2)
Inicio
Transparencia y acceso a la información pública
Atención al Ciudadano
Participa
El Instituto
Productos Vigilados
Trámites y servicios
Buscar
Nueva Consulta
Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.
Su búsqueda enlistó 1 registros para el grupo ALIMENTOS Fecha/Hora sistema: 2026/06/06 02:40
Expediente Sanitario
Nombre del Producto
Registro sanitario
Estado Registro
Fecha Vencimiento
Modalidad
Titular(es)
Información del producto
20228053
PRODUCTO CONGELADO LISTO PARA EL CONSUMO. PALITOS CONGELADOS VARIEDADES: PALITO DE QUESO, PALITO DE QUESO CON BOCADILLO, PALITO DE QUESO CON JAMÓN, PALITO RANCHERO,PALITO DE QUESO CON DULCE DE LECHE, PALITO DE QUESO CON AREQUIPE, PALITO DE QUESO HAWAIANO, PALITO DE QUESO CON CINETA, PALITO DE
NSA-0012272-2022
Vigente
2032/05/24
FABRICAR Y VENDER
RODRIGO ALBERTO BLANDON ARANGO, PROPIETARIO DEL ESTABLE
Sin documentos
CTRL+F2
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

# PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB)

"El presente Plan de Saneamiento Básico ha sido elaborado conforme a la normatividad y lineamientos vigentes, por una persona certificada y con experiencia el área de higiene y servicios relacionados".

**Nombre de la Razón Social:** Tatiana Jimenez Pineda

**Actividad Desarrollada:** Desayunos y Almuerzos

**Propietaria / Representante Legal:** Tatiana Jiménez Posada

**Cédula de Ciudadanía:** 1038411302

**Ciudad:** Medellín, Antioquia

**Dirección:** Cr 56C 51 05

**Celular:** 3024397063

**Índice de Contenido**

1. **Introducción**
2. **Objetivo General y Específicos**
3. **Alcance**
4. **Marco Legal**
5. **Responsabilidades del Personal**
6. **Definiciones**
7. **Prácticas de Higiene y Medidas de Protección Personal**
8. **Programa de Limpieza y Desinfección**
9. **Programa de Control Integral de Plagas**
10. **Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos**
11. **Plan de Acción ante Emergencias Sanitarias**
12. **Programa de Abastecimiento de Agua Potable**
13. **Sistema Interno de Evaluación**
14. **Disposiciones Generales – Medidas Preventivas y Correctivas**
15. **Revisión y Actualización del Plan**
16. **Anexos**

## 1. Introducción

Presentación del Plan de Saneamiento Básico: Se establecen y aplican medidas para mantener condiciones higiénico- sanitarias adecuadas en las instalaciones de **RESTAURANTE SYRAH** , previniendo riesgos para la salud pública y asegurando la inocuidad de los productos y servicios.

Aplicación y alcance: Este plan se implementa en todas las áreas y procesos de **RESTAURANTE SYRAH,**
basándose en la prevención, el control y la mejora continua en materia sanitaria. Su aplicación garantiza el cumplimiento de los requisitos legales y los estándares de calidad. Se incluyen prácticas de higiene y protección personal, programas de limpieza y desinfección, control integral de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua potable. También, un plan de acción para emergencias sanitarias, un sistema de evaluación interno y procedimientos para la revisión y actualización del plan.
Responsabilidad: Todo el personal de **RESTAURANTE SYRAH** es responsable de cumplir y supervisar el acatamiento de los lineamientos del plan, asegurando un entorno seguro, higiénico y alineado con la normativa sanitaria actual.

## 2. Objetivo General y Específicos

Objetivo General: Se establecen e implementan medidas para garantizar condiciones higiénico-sanitarias óptimas en las instalaciones de **RESTAURANTE SYRAH** Se minimizan los riesgos de contaminación y se protege la salud del personal, clientes y cualquier persona relacionada con las actividades del establecimiento.

Objetivos Específicos: Se cumple con la normativa sanitaria aplicable. Se establecen rutinas y procedimientos de higiene personal, así como de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Se implementa un programa de control de plagas para prevenir la presencia de vectores y roedores. Se gestionan de manera adecuada los residuos sólidos y líquidos generados. Se asegura el uso y suministro de agua potable en cantidad y calidad suficientes. Se promueve la responsabilidad de todo el personal en la aplicación de las medidas. Se diseñan acciones preventivas y de respuesta ante emergencias sanitarias. Se establecen mecanismos para el seguimiento y la evaluación del cumplimiento del plan.

## 3. Alcance

El plan de saneamiento básico se aplica a todas las actividades, áreas, procesos y personas involucradas en el funcionamiento de **RESTAURANTE SYRAH**. Esto incluye las zonas de atención al cliente, producción, almacenamiento, manejo de insumos, servicios sanitarios, oficinas y cualquier otro espacio que pueda influir en la higiene, la salud o la seguridad sanitaria.
La persona encargada del funcionamiento general de **RESTAURANTE SYRAH**
garantiza que este plan sea implementado, conocido y cumplido por todo el personal. Asimismo, facilita los recursos necesarios para su aplicación, consulta y actualización. Todo el personal de **RESTAURANTE SYRAH** participa activamente en el cumplimiento de este plan. Es indispensable que quienes realizan tareas operativas reciban la capacitación adecuada para aplicar los procedimientos correctamente.

## 4. Marco Legal

| Norma | Aplicación |
|---|---|
| **Ley 9 de 1979** | Establece las bases del saneamiento: condiciones locativas, higiene, control de vectores, agua segura y deberes sanitarios. |
| **Decreto 1575 de 2007** | Crea el sistema para proteger y vigilar la calidad del agua para consumo humano y define responsabilidades de prestadores y usuarios. |
| **Resolución 2115 de 2007** | Define las características de calidad del agua, los parámetros de muestreo y los instrumentos para su control y vigilancia. |
| **Resolución 0330 de 2017 (RAS)** | Reglamenta los requisitos técnicos para diseño, operación y mantenimiento de sistemas de acueducto, alcantarillado y aseo. |

| Norma | Aplicación |
|---|---|
| **Decreto 2981 de 2013** | Regula el servicio público de aseo y las obligaciones para separar, almacenar, recolectar, aprovechar y disponer los residuos. |
| **Resolución 2184 de 2019** | Establece el código de colores obligatorio para la separación en la fuente de los residuos sólidos. |
| **Decreto 3930 de 2010** | Regula la clasificación de cuerpos de agua y el régimen de vertimientos, incluyendo permisos y obligaciones. |
| **Resolución 0631 de 2015** | Fija los límites máximos permisibles para vertimientos puntuales a cuerpos de agua y sistemas de alcantarillado. |
| **Decreto 1076 de 2015 (DUR Ambiental)** | Compila la normativa ambiental relacionada con residuos peligrosos, vertimientos, plaguicidas y control ambiental. |
| **Decreto 4741 de 2005** | Regula la gestión integral de residuos peligrosos: registro, manejo, transporte y disposición final. |
| **Resolución 1362 de 2007** | Obliga al registro de generadores de residuos peligrosos en el sistema RESPEL. |
| **Decreto 1843 de 1991** | Regula el uso, manejo, almacenamiento y aplicación de plaguicidas para proteger la salud y el ambiente. |
| **Resolución 2674 de 2013** | Establece los requisitos sanitarios para establecimientos y procesos de alimentos, incluyendo planes de saneamiento. |
| **Ley 142 de 1994** | Regula los servicios públicos domiciliarios, incluyendo acueducto, alcantarillado y aseo. |
| **Decreto 1077 de 2015 (DUR Vivienda)** | Compila las normas del sector de agua potable y saneamiento básico para prestadores e infraestructura. |
| **Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019** | Reglamentan el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y los estándares mínimos relacionados con limpieza, desinfección y control de riesgos. |
| **Decreto 1500 de 2007** | Establece el sistema oficial de inspección en la cadena de carne e incluye el plan de saneamiento en predios de producción animal. |

## 5. Responsabilidades del Personal

La implementación, ejecución y vigilancia del Plan de Saneamiento Básico recaen directamente en el responsable de la administración de **RESTAURANTE MALBEC PARRILLA BAR** y en todo el personal involucrado en las operaciones diarias. La distribución de responsabilidades se establece de la siguiente manera:

- Responsable del establecimiento (propietario, administrador o encargado designado): Lidera la implementación del plan y provee los recursos humanos, técnicos y materiales necesarios para su ejecución. Se asegura de que todo el personal reciba la capacitación adecuada en higiene y saneamiento, supervisa el cumplimiento de las actividades de cada programa, coordina la actualización del plan cuando sea necesario y promueve una cultura de prevención y mejora continua.
- Personal operativo: Cumple con las actividades asignadas según su rol y funciones, aplicando correctamente las medidas de higiene, limpieza, manejo de residuos y control de plagas. Reporta cualquier situación que afecte las condiciones higiénico-sanitarias y participa en las

capacitaciones y evaluaciones del plan.

- Personal de apoyo: Asiste en la ejecución, seguimiento y verificación de los programas del plan, apoya la consolidación de registros y reportes, y colabora en la implementación de acciones correctivas y preventivas cuando sea necesario.

El cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico es una responsabilidad compartida, esencial para proteger la salud, garantizar condiciones sanitarias óptimas y cumplir con la normativa vigente.

## 6. Definiciones

Para facilitar la comprensión y aplicación de este plan en **RESTAURANTE SYRAH GOURMET**, se establecen las siguientes definiciones:

Saneamiento Básico: El conjunto de acciones destinadas a mejorar las condiciones higiénicas de un entorno para prevenir riesgos a la salud y asegurar la inocuidad de productos y servicios.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH): Las medidas aplicadas para mantener la limpieza, correcta manipulación, almacenamiento adecuado, disposición de residuos y control de plagas, entre otros.

Limpieza: El proceso físico de remoción de suciedad, residuos, polvo y otras sustancias visibles de superficies, equipos, utensilios e instalaciones.

Desinfección: La aplicación de productos o métodos para eliminar o reducir microorganismos a niveles seguros en superficies y materiales que han sido limpiados previamente.

Plaga: Cualquier animal, insecto o microorganismo no deseado que contamina productos, instalaciones o afecta la salud humana.

Residuos Sólidos: Los desechos generados por las actividades de **RESTAURANTE SYRAH** como papel, empaques o restos de productos.

Residuos Líquidos: Los desechos en estado líquido que provienen de los procesos de limpieza, preparación o funcionamiento general del establecimiento.

Agua Potable: El agua apta para el consumo humano que cumple con los parámetros físicos, químicos y microbiológicos establecidos por la normativa vigente.

Emergencia Sanitaria: Una situación inesperada que representa un riesgo para la salud pública y requiere de medidas inmediatas para su control.

Evaluación Interna: El proceso de verificación del cumplimiento de las actividades del plan para identificar oportunidades de mejora.

# PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

## HIGIENE DEL PERSONAL

- El personal deberá pasar por un examen de aptitud médica para manipulación higiénica de alimentos previo al ingreso y posteriormente se le realizarán mínimo una vez al año.
- Deberá reportar a su jefe cualquier enfermedad o lesión (herida) para que éste tome la acción correspondiente. Los síntomas de enfermedad que el personal deberá reportar son: diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, infecciones visibles en la piel (cortes, quemaduras, etc.), supuración del oído o nariz, ictericia y las que considere que impidan una manipulación higiénica de alimentos.
- Si un empleado o colaborador toma algún medicamento, éste deberá guardarse en su casillero. Por ningún motivo se llevarán medicamentos a las áreas de preparación de alimentos, comedor o botiquín de primeros auxilios siempre y cuando no sean de libre comercialización y venta
- Deberá bañarse diariamente.
- El personal solo utilizará el uniforme en el establecimiento, no deberá llegar con el puesto.
- El personal deberá llevar el cabello corto o recogido, cubierto totalmente por una malla

- El personal masculino deberá estar correctamente afeitado.
- El personal que se encuentra en el área de producción deberá usar tapabocas
- La dotación del personal será de colores claros y comprenderá camiseta, delantal, pantalón o sudadera y calzado cubierto
- Las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmalte.
- No deberá toser o estornudar sobre los alimentos.

**ENTRENAMIENTO**

- El personal será capacitado constantemente en las Buenas Prácticas de Manufactura (Manipulación de alimentos, higiene personal, recepción y almacenamiento, preparación de alimentos, limpieza y desinfección – control de plagas) será anualmente mínimo de 10 horas por un profesional en el área de alimentos o por una entidad certificada para esta labor (resolución 2674 de 2013). Además, se podrán programar capacitaciones adicionales de acuerdo a los requerimientos.

- Las capacitaciones deberán cumplir con la siguiente metodología:
    1. Tema
    2. Contenido
    3. Practica de aplicación
    4. Evaluación
    5. Retroalimentación
    6. Implementación
    7. Plan de mejora (en caso de requerise)

- Todo personal nuevo que ingrese a laborar deberá ser capacitado en buenas prácticas de manufactura, así como en las labores de cocina.

**NORMAS EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN:**

- El personal no deberá portar joyas, relojes, cadenas, aretes, audífonos, otros.
- No se deberá utilizar cosméticos. Si usa gafas, aseguradas a la cabeza
- Se deberá ingresar a trabajar con uniforme completo y limpio.

- Deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante luego de: ir al baño, manipular basura, manipular cajas o baldes, cada vez que cambie de actividad, antes de iniciar el servicio de los alimentos. Luego deberá secarse las manos con papel toalla (nunca con el uniforme).
- Está prohibido comer, fumar, beber o mascar chicle en el área de trabajo.
- No se probarán los alimentos con los dedos ni durante la hora de servicio
- Evitar malos hábitos como: rascarse la cabeza, hurgarse la nariz o las orejas, tocarse la cara u otra parte del cuerpo.

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.

**SERVICIOS SANITARIOS:**

- Existencia de servicios sanitarios para hombres y mujeres.
- Uso de jabón líquido y toallas desechables.
- Uso de papelera negra de “No aprovechable” según código vigente de colores para su clasificación (ver programa de manejo de residuos sólidos y líquidos)

| Nombre del EPP | Descripción | Parte del cuerpo que protege | Riesgo controlado | Modo de uso | Almacenamiento | Mantenimiento |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Tapabocas o mascarilla** | Cubre boca y nariz para evitar la transmisión de partículas. | Boca y nariz | Riesgo biológico y salpicaduras | Ajustar bien al rostro, cambiar según recomendación del fabricante. | En bolsa limpia, seca y ventilada. | Desechable o lavado si es reutilizable. |
| **Guantes desechables** | Guantes finos de látex, nitrilo o vinilo. | Manos | Contaminación cruzada, contacto con químicos o fluidos. | Usar una vez, desechar después de cada uso. | Caja cerrada, lugar fresco y seco. | No reutilizar. |
| **Guantes reutilizables** | Guantes de caucho para tareas de limpieza o manipulación. | Manos | Contacto con químicos de limpieza, humedad. | Usar solo para tareas específicas. | Colgados y secos. | Lavar y desinfectar después de cada uso. |
| **Gafas de protección** | Protección visual contra salpicaduras. | Ojos | Salpicaduras químicas, partículas en el aire. | Colocar ajustadas al rostro. | Caja o estuche rígido. | Limpiar con paño suave y solución adecuada. |
| **Uniforme o ropa de trabajo** | Ropa exclusiva del local. | Cuerpo | Contaminación cruzada, suciedad. | Usar limpia diariamente. | En casillero o perchero. | Lavar con frecuencia. |
| **Delantal** | Cubre el uniforme o ropa personal. | Torso | Manchas, salpicaduras. | Ajustar con tiras o botones. | Colgado separado. | Lavar frecuentemente. |
| **Gorro o red para el cabello** | Evita caída de cabello. | Cabeza (cabello) | Contaminación del producto. | Ajustado y cubriendo totalmente el cabello. | En recipiente limpio. | Desechable o lavado diario si es reutilizable. |
| **Calzado cerrado antideslizante** | Zapatos que protegen el pie. | Pies | Caídas, golpes, objetos cortantes. | Usar exclusivamente en el local. | Lugar seco y ventilado. | Limpiar diariamente. |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bata o chaqueta institucional** | Capa externa sobre la ropa. | Torso | Suciedad, contacto con usuarios. | Vestir sobre la ropa. | Perchero. | Lavar regularmente. |

## 7. Programa de Limpieza y Desinfección

**Objetivo**

Establecer los lineamientos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, con el fin de garantizar una higiene adecuada de las áreas, permitiendo preservar la inocuidad de los productos que en ellas se manipulan y dando cumplimiento a los requerimientos sanitarios de carácter legal y comercial

**Alcance**

Aplica a todas las instalaciones, equipos, mobiliario, utensilios y materiales de las áreas donde se manipulen alimentos (carnes, panadería, fruver, lácteos, recibo, bodega, etc.), las áreas auxiliares (baños, cambiadores, comedores, cuartos de residuos, etc.), droguerías y las materias primas que requieran de sanitización previa a su uso en todos los puntos de venta y bodegas a nivel nacional

**Definiciones**

**Contaminación:** Es la presencia de cualquier elemento extraño que no hace parte de los componentes normales del alimento. *Desinfectante: Sustancia o agente químico capaz de inactivar microorganismos. Tres de las sustancias químicas más frecuentemente utilizadas para la desinfección son el cloro (hipoclorito), el yodo (derivados yodados) y sales de amonios cuaternarios. Los factores más importantes que afectan la elección y acción de los desinfectantes químicos son tiempo de contacto, concentración, temperatura de la solución.

**Desinfección:** Es el tratamiento físico y/o químico aplicado a las superficies limpias en contacto con alimentos, con el fin de destruir o reducir substancialmente las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública. Aun cuando un objeto esté limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas), capaces de causar ETA (Enfermedades Transmisibles por Alimentos)

**Detergente:** Sustancia o agente químico específicamente formulados (Sustancia o agente químico) para remover (emulsionando, suspendiendo y solubilizando) suciedad o depósitos minerales. Deberán ser efectivos, estables, no corrosivos, y seguros tanto para el producto, como para las personas y las superficies, cuando se les utiliza siguiendo las indicaciones establecidas de uso.

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

**Limpieza:** Es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo y otras materias extrañas o indeseables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y la superficie donde se asienta. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior.

**Monitoreo:** Realización de pruebas programadas u observaciones, que son registradas y tienen por objeto constatar el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección preestablecidos y los resultados esperados.

**Saneamiento:** Se refiere a las operaciones de limpieza y desinfección.

**Suciedad:** Todos los residuos que al final de los procesos industriales quedan presentes o adheridos a los techos, paredes, pisos, equipos, utensilios y demás superficie en contacto con los alimentos.

**Suciedad inorgánica:** Los residuos provenientes de las sales de la dureza del agua, metal oxidado, óxido, sales de calcio.

**Suciedad orgánica:** Los residuos provenientes de grasa animal, aceites vegetales, sangre, proteínas, almidón y azúcares.

**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.

**POES:** Procedimiento operativo estandarizado.

**SGA:** Sistema de comunicación de peligros asociados a sustancias químicas puras y sus mezclas. Su objetivo es armonizar, en el plano internacional, los criterios técnicos de clasificación para los peligros químicos y los medios para transmitir información confiable mejorando la protección de la salud humana y el ambiente.

**Condiciones Generales**

- Los lineamientos establecidos aplican para los procedimientos de limpieza y desinfección ejecutados por el personal que labora en cada sección y que obedece a actividades rutinarias.
- Las actividades de limpieza y desinfección profunda o especializada son descritas en el Manual de Mantenimiento vigente en la compañía.
- Todos los puntos de venta y bodegas deberán tener registrado el Formato para el reporte de inventario de equipo y utensilios, con la finalidad de tener una relación detallada, ordenada y actualizada de los equipos y utensilios disponibles.

**Responsabilidades y Frecuencia**

- Propietario o Administrador: Se encarga de supervisar y verificar que el programa se cumpla.
- Colaboradores designados: Ejecutan las tareas asignadas y llenan el registro correspondiente.

Fichas técnicas de los productos de aseo y desinfección

| **Hipoclorito de Sodio** | **Jabón Líquido para Manos** |
|---|---|
| Descripción:<br>Desinfectante de uso general utilizado para superficies, baños, utensilios y áreas comunes.<br>Propiedades Físicas y Químicas:<br>Forma: Líquido<br>Color: Amarillo pálido o incoloro Olor: Penetrante a cloro<br>PH: 11-13<br>Temperatura de uso: Ambiente (no mayor a 30 °C) Método de Uso:<br>Diluir entre 10 y 50 ml por litro de agua, según la necesidad.<br>Aplicar sobre superficies limpias con trapo, esponja o atomizador.<br>Dejar actuar 5 minutos.<br>No requiere enjuague si se diluye adecuadamente. Precauciones y Advertencias:<br>Usar guantes y gafas de protección.<br>No mezclar con vinagre, ácidos o amoníaco (genera gases tóxicos).<br>No ingerir ni inhalar.<br>Primeros Auxilios:<br>Contacto con la piel: Enjuagar con abundante agua. Ojos: Lavar con agua por 15 minutos.<br>Inhalación: Salir al aire libre. | Descripción:<br>Producto suave para la higiene de manos.<br>Propiedades Físicas y Químicas:<br>Forma: Líquido viscoso<br>Color: Variable (azul, rosa, verde) Olor: Agradable, floral o frutal PH: 6.5 – 7.5<br>Temperatura de uso:<br>Ambiente Método de Uso:<br>Aplicar una dosis sobre las manos húmedas. Frotar durante al menos 20 segundos.<br>Enjuagar con agua corriente.<br>Precauciones y Advertencias:<br>No ingerir ni aplicar en ojos o mucosas.<br>Mantener fuera del alcance de niños sin supervisión. Primeros Auxilios:<br>Contacto con ojos: Enjuagar con agua durante 10 minutos.<br>Ingestión: Beber agua y consultar al médico.<br>Almacenamiento y Manipulación:<br>Almacenar en lugar seco, fresco y bien cerrado. |

| | |
|---|---|
| Ingestión: No inducir el vómito. Buscar atención médica. Almacenamiento y Manipulación:<br>Mantener en envases plásticos cerrados, en lugar fresco y oscuro.<br>Alejar de alimentos y del alcance de niños. | |
| **Limpiavidrios** | **Detergente Líquido/polvo para superficies** |
| Descripción:<br>Producto para limpieza de vidrios, espejos y superficies lisas.<br>Propiedades Físicas y Químicas:<br>Forma: Líquido<br>Color: Azul o incoloro<br>Olor: Ligero, fresco<br>PH: 6 – 8<br>Temperatura de uso: Ambiente<br>Método de Uso:<br>Rociar directamente sobre la superficie.<br>Limpiar con paño seco y limpio hasta que no queden residuos.<br>Precauciones y Advertencias:<br>Evitar el contacto con ojos y piel.<br>No aplicar cerca de llamas (puede contener alcohol).<br>Primeros Auxilios:<br>Ojos: Enjuagar con agua por 10 minutos.<br>Inhalación: Ventilar el área.<br>Ingestión: No inducir el vómito. Consultar médico.<br>Almacenamiento y Manipulación:<br>Conservar en envase original bien cerrado.<br>Alejado de fuentes de calor. | Descripción:<br>Producto de limpieza general para pisos y superficies. Propiedades Físicas y Químicas:<br>Forma: Líquido o polvo<br>Color: Azul claro, verde claro o incoloro Olor: Fresco<br>PH: 9 – 10<br>Temperatura de uso:<br>Ambiente Método de Uso:<br>Diluir 1-2 cucharadas en 1 litro de agua.<br>Aplicar, dejar actuar 5-10 minutos, enjuagar si es necesario.<br>Precauciones y Advertencias:<br>Usar guantes si hay contacto prolongado. No ingerir ni mezclar con otros productos. Primeros Auxilios:<br>Ojos/piel: Enjuagar con abundante agua. Ingestión: No inducir vómito.<br>Acudir al médico. Almacenamiento y Manipulación:<br>Guardar en lugar fresco, seco y alejado del sol. |
| **Limpiador de superficies del baño** | **Ambientador Líquido** |
| Descripción:<br>Producto desincrustante y desinfectante para sanitarios, lavamanos y pisos de baño.<br>Propiedades Físicas y Químicas:<br>Forma: Líquido viscoso o polvo abrasivo<br>Color: Azul, verde o transparente<br>Olor: Intenso PH:<br>1 – 3 (ácido)<br>Temperatura de uso: Ambiente<br>Método de Uso:<br>Aplicar directamente sobre superficies.<br>Dejar actuar 5-10 minutos.<br>Cepillar y enjuagar con agua.<br>Precauciones y Advertencias:<br>Usar guantes, evitar salpicaduras.<br>No mezclar con cloro.<br>Ventilar el área al usarlo.<br>Primeros Auxilios:<br>Ojos: Lavar con agua por 15 minutos.<br>Ingestión: No inducir vómito, acudir a urgencias.<br>Almacenamiento y Manipulación: | Descripción:<br>Producto líquido con fragancia para aromatizar ambientes.<br>Propiedades Físicas y Químicas:<br>Forma:<br>Líquido<br>Color:<br>Variable<br>Olor: Floral, cítrico o dulce PH: 6 – 7<br>Temperatura de uso:<br>Ambiente Método de Uso:<br>Rociar en ambientes abiertos.<br>No saturar ni aplicar sobre personas o alimentos.<br>Precauciones y Advertencias:<br>Inflamable si contiene alcohol.<br>No inhalar directamente ni rociar sobre fuego. Primeros Auxilios:<br>Ojos/piel: Enjuagar con agua.<br>Inhalación: Aire fresco.<br>Ingestión: Consultar médico. |

| | |
|---|---|
| Guardar en envases plásticos resistentes.<br>Alejar de fuentes de calor y productos alcalinos. | Almacenamiento y<br>Manipulación:<br>Guardar bien cerrado y lejos de calor o llamas. |

| **Jabón Líquido/Barra para Loza** | **Desengrasante/Polvo Abrasivo** |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Descripción: Producto diseñado para la limpieza de utensilios de cocina, removiendo grasa y residuos de alimentos. Propiedades Físicas y Químicas:<br>Forma: Líquido viscoso o sólido (barra). Color: Variable según el tipo (verde, amarillo, transparente).<br>Olor: Cítrico o neutro. PH: 6.5 – 8.0.<br>Temperatura de uso: Ambiente.<br>Método de Uso: Aplicar una pequeña cantidad sobre la esponja o directamente sobre la superficie a limpiar.<br>Frotar hasta generar espuma y enjuagar con abundante agua.<br>Precauciones y Advertencias: No ingerir ni aplicar sobre la piel prolongadamente. Mantener fuera del alcance de niños. Evitar el contacto con los ojos.<br>Primeros Auxilios: En caso de contacto con los ojos, enjuagar con agua durante 10 minutos. Si se presenta irritación o ingestión accidental, consultar al médico. Almacenamiento y Manipulación: Mantener en envase cerrado, en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. | Descripción: Producto formulado para remover grasa difícil y suciedad adherida en superficies, equipos y utensilios.<br>Propiedades Físicas y Químicas: Forma: Líquido o polvo. Color: Variable (blanco, amarillo o transparente).<br>Olor: Característico o cítrico. PH: 9.0 – 12.0.<br>Temperatura de uso: Ambiente.<br>Método de Uso: Aplicar directamente sobre la superficie o diluir según necesidad. Frotar con esponja o paño y enjuagar con agua limpia.<br>Precauciones y Advertencias: Evitar contacto con ojos, piel sensible y mucosas. No mezclar con otros productos químicos. Mantener fuera del alcance de niños.<br>Primeros Auxilios: En caso de contacto con ojos o piel, enjuagar con abundante agua durante 10 minutos. En caso de ingestión accidental, no inducir el vómito y consultar al médico.<br>Almacenamiento y Manipulación: Conservar el envase cerrado, en lugar seco, ventilado y alejado de fuentes de calor o luz solar directa. |

Técnicas de Limpieza y Desinfección: La limpieza y la desinfección son procesos complementarios. La limpieza elimina la suciedad y los residuos visibles, mientras que la desinfección destruye o inactiva los microorganismos. No se desinfecta una superficie que no ha sido limpiada previamente.

El proceso de limpieza y desinfección se aplica de la siguiente manera:

1. Preparación: Se retiran los objetos y escombros de la superficie. Se separa la basura y se organizan los elementos de limpieza.
2. Limpieza: Se aplica una solución de agua y jabón, o un detergente adecuado, y se frota enérgicamente. Luego se enjuaga con agua limpia.
3. Desinfección: Con la superficie limpia y seca, se aplica el desinfectante. Se siguen las instrucciones del fabricante para el tiempo de contacto necesario.
4. Enjuague Final: Algunos desinfectantes, especialmente los usados en áreas de manipulación de alimentos, requieren un enjuague final con agua potable.

Se usan diferentes técnicas de desinfección según la superficie y la necesidad:

- Técnica con Detergente: Se disuelve el detergente en agua según las instrucciones. Se aplica y se frota con un cepillo o paño, se enjuaga con abundante agua limpia y se seca la superficie. Esta técnica es ideal para áreas con mucha grasa o suciedad.
- Técnica con Jabón Líquido: Se vierte una pequeña cantidad de jabón líquido sobre una esponja o paño húmedo. Se frota la superficie y se limpia con un paño humedecido en agua limpia para eliminar los residuos de jabón. Es ideal para mostradores, mesas y estanterías.

- Técnica con Hipoclorito de Sodio (Lejía): Antes de usar hipoclorito, la superficie debe estar completamente limpia. Se diluye una parte de hipoclorito en 99 partes de agua para obtener una solución al 1%. La solución se aplica sobre la superficie limpia y se deja actuar por al menos 10 minutos. Se enjuaga con agua limpia, especialmente en áreas de contacto con alimentos, y luego se seca. Se prohíbe mezclar hipoclorito con amoníaco u otros limpiadores, y se deben usar guantes en un área bien ventilada. Esta técnica es muy efectiva para desinfectar baños, pisos y vitrinas.
- Técnicas con Productos Naturales: El vinagre blanco y el bicarbonato de sodio son alternativas menos agresivas para la limpieza y desinfección. La solución de vinagre blanco y agua en partes iguales se aplica en la superficie y se deja actuar por unos minutos antes de retirarla con agua limpia. El bicarbonato de sodio se usa en pasta con agua para frotar manchas o se espolvorea para neutralizar olores. Son ideales para la limpieza diaria de superficies no porosas y la neutralización de olores en cualquier tipo de establecimiento.

## 8. Programa de Control Integral de Plagas

**Objetivo**

Establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas en las instalaciones con el fin de evitar su infestación y así disminuir los factores de riesgo de contaminación microbiológica a los alimentos preparados basándose en medidas preventivas y así lograr ambientes de trabajo libres de plagas.

**Alcance**

El alcance de este programa está establecido para los servicios de alimentación y principalmente está comprendido para el área de bodega (materias primas y producto terminado), zona de cocina y área de restaurante, salones, oficinas y alrededores.

**Área de Aplicación:** Todo lugar donde se aplican plaguicidas o rodenticidas para fines sanitarios

**Artrópodos:** Se caracterizan porque tienen su cuerpo y sus patas articulados, es decir, divididos en piezas que se mueven. Los grupos más importantes: son Los insectos, los arácnidos, los crustáceos y los miriápodos

**Control químico:** El Control Químico de las plagas es la represión de sus poblaciones o la prevención de su desarrollo mediante el uso de substancias químicas. Los compuestos químicos que se utilizan en la protección de los cultivos reciben el nombre genérico de *Pesticidas o plaguicidas.* Estos compuestos, según su efectividad particular contra insectos, ácaros, ratas, caracoles, o nematodos, reciben los nombres específicos de *insecticidas, acariciaos, raticidas* o *rodenticidas, caracolicidas o molusquicidas, y nematicida*srespectivamente.

**Desinfección:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud

pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**Desinfectación:** Proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos roedores – plagas que se encuentran en el cuerpo de la persona, animales domésticos.

**Desratización:** Control dirigido a los roedores.

**Erradicación:** El término erradicación refiere la extracción total o la eliminación de plano de aquello que por x motivo provoca una situación desagradable, reviste algún peligro para la comunidad, entre otras cuestiones, es decir, la erradicación es una acción que se llevará a cabo cuando un escenario como el de una enfermedad, una epidemia, entre otros, provoque serias desestabilizaciones en el sistema en cuestión

**Fumigación:** Producción de vapores o humos desustancias desinfectantes o medicamentosas que obran por contacto o por inhalación.

**Fumigantes:** Sustancias que, a temperatura y presión determinada, pueden existir en estado gaseoso.

**Infestación:** Presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar a los alimentos.

**Insecticidas:** Sustancias químicas capaces de matar insectos.

**Insectos:** Son animales articulares cuyo cuerpo se divide en cabeza, tórax y Abdomen.

**Métodos Biológicos:** es el empleo de sustancias naturales que interfieren con el desarrollo del ciclo biológico de estas especies con hormonas juveniles, inhibidores de quitina y feromonas.

**Métodos Químicos**: está basado en el uso de plaguicidas. Los tratamientos están decididos sobre aspectos ecológicos, la plaga, manejo del área, toxicología, riesgos para los procesos, alimentos, junto con una aplicación de control adecuada.

**Métodos Físicos:** son los mecanismos de uso tales como trampas, modificación de temperatura, humedad, barreras físicas con mallas y tecnologías como microondas y luz de variedad longitud de onda en el control de la plaga.

**Plaga:** El concepto de plaga urbana, siguiendo las directrices emanadas de la OMS (1988), se refiere a aquellas especies implicadas en la transferencia de

enfermedades infecciosas para el hombre y el daño o deterioro del hábitat y del bienestar humano, y representa uno de los elementos básicos de carácter preventivo, ligado ineludiblemente a las políticas de salud pública.

**Tipo de plagas**

- **Insectos rastreros:** Cucarachas.
- **Artrópodos:** Arañas, moscas, zancudos.
- **Roedores:** ratas de alcantarilla, ratón doméstico, ratón de techo.
- **Aves:** palomas, pájaros, murciélagos.

**Plaguicidas:** agente químico, físico o biológico, que se usa con el fin de prevenir o controlar la presencia de ácaros, insectos o roedores.
**Resistencia:** la aplicación de plaguicidas en forma repetida o en dosis inadecuadas propicia la selección de individuos que pueden tolerar dosis más altas que las requeridas para matar a la mayoría.
**Riesgo:** es la probabilidad de que una persona que se ha expuesto a una sustancia química se enferme (intoxicación) o muera. Por lo tanto, el riesgo puede considerarse como igual a la toxicidad por exposición.
**Rodentícidas:** sustancias químicas capaces de controlar la población de ratas o ratones.
**Roedor:** Se dice de los mamíferos que tienen dos incisivos que crecen continuamente y que les sirven para roer.
**Toxicidad:** es la capacidad que tiene una sustancia para causar daños a la salud o al medio ambiente.

## 1.1. DIAGNÓSTICO

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

Roedores, como ratas, ratones, zarigüeyas, ardillas
Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Aves como palomas, pájaros, murciélagos, gallinazos. Artrópodos, como arañas, gusanos.

Reptiles, como serpientes.

Otros animales, como micos, higuanas.

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

## 1.2. TÉCNICAS DE CONTROL DE PLAGAS

**Saneamiento:** Ningún otro método de control no químico puede tener mayores efectos benéficos que el saneamiento. Este consiste en la eliminación de los refugios de las plagas, las fuentes de alimentación y de agua, de tal forma que se inhibe la supervivencia de las plagas.

**Mecánicas:** Los controles mecánicos o físicos, incluyen el uso de trampas, lámparas, secamientos, barreras que impidan el ingreso de plagas al establecimiento. Las medidas mecánicas pueden incluir alguna o todas las medidas.

### 1.2.1. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS LA UDS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, la Unidad de servicio deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

#### 1.2.1.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA SEDE

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el Formato control físico de plagas y vectores en donde los aspectos a revisar son:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

## 1.3. CONTROL FÍSICO DE LAS PLAGAS

Son medidas dirigidas a impedir el acceso y la permanencia de los roedores en las instalaciones, como son el uso de barreras en los espacios por donde puedan ingresar, rejillas en los desagües, malla anti-insectos en ventanas o cualquier

otro elemento para tal fin. Procurando que permanezcan en buen estado y limpios.

**Alrededores y vías de acceso**

Inspección constante para verificar rastros o presencia de algún tipo de plaga o estancamiento de aguas; puertas y ventanas herméticas, comprobar altura de las puertas no mayor a un centímetro del piso

**Manejo de residuos sólidos**

El lugar donde se depositan las basuras debe estar en perfectas condiciones de aseo; los residuos sólidos no deben permanecer por tiempos prolongados para evitar la anidación de plagas, las canecas limpias y herméticamente cerradas.

Mantener el entorno de las zonas de producción y almacenamiento limpios y libres de acumulación de desechos, polvos, basura y cualquier otro elemento que pueda aumentar el riesgo de acumulación de plagas.

**Manejo de residuos líquidos**

Mantener las rejillas fijas, seguras y limpias para evitar el ingreso de roedores en el centro infantil.

## 1.4. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

### 1.4.1. CONTROL QUÍMICO

Es una medida complementaria dentro del programa que se lleva a cabo cuando se observa que las barreras físicas de protección y el programa de limpieza y desinfección no fueron suficientes para evitar la proliferación de

plagas dentro de la UDS.

La propuesta de control de la empresa prestadora del servicio debe contemplar la siguiente información:

- Propuesta técnica y económica.
- Referencias de Servicios prestados, especialmente en relación con Servicios de Alimentación.
- Certificación Sanitaria de la empresa.
- Ficha Técnica y de seguridad de los productos a utilizar.
- La fumigación sólo será realizada en caso de que en las sedes se implemente adecuadamente el plan de saneamiento básico, se cuente con las barreras físicas de protección suficientes y adecuadas y a pesar de ello, no se logre garantizar un adecuado control por estos métodos y se haga necesario realizar un control químico, de lo contrario se evitara el uso de plaguicidas en las sedes.
- Antes de ser realizado el control de plagas por el proveedor en el servicio de alimentación debe de realizarse actividades de limpieza y desinfección.
- No deje materia prima almacenada en cajas en el suelo, colocar todo en estantes y previamente protegidas
- Proteger especialmente alimentos de fácil absorción como panificados y otros cereales
- El control debe realizarse preferiblemente los días viernes después de la prestación del servicio para que así haya un mayor efecto de los productos químicos utilizados para dicho control.
- El personal responsable de la aplicación del control químico estará acompañado por un colaborador designado por el coordinador o ingeniero de alimentos en cada Sede, las funciones de esta persona serán verificar que el responsable del control si este cumpliendo con la propuesta técnica del proveedor.
- Después de realizado el control y de pasado los días de mayor efecto del producto, se realiza una vez más actividades de

limpieza y desinfección en la planta física del Servicio de Alimentación.

- La empresa debe notificar a cada sede con anterioridad la visita para la fumigación, con el fin de garantizar que el personal tendrá conocimiento de la actividad, para que pueda realizar una limpieza y desinfección a profundidad en todas las áreas de la sede y de esta manera la fumigación sea más efectiva, esta actividad debe realizarse fuera del horario de atención a niños y niñas, para que el producto actué en todo el fin de semana.
- La empresa debe dejar en cada sede un diagnóstico certificado de la fumigación y los productos utilizados.

**PRODUCTOS QUÍMICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS, CERTIFICACIÓN Y REGISTRO SANITARIO DEL PROVEEDOR**

Se anexa la ficha de datos de seguridad de los productos químicos utilizados y el concepto sanitario de la empresa prestadora del servicio.

### 1.5. FRECUENCIA

- El diagnóstico se realiza una única vez antes de comenzar a ejecutar las acciones de prevención, y el control estará a cargo del operador externo.
- El monitoreo y verificación se realizarán cada 8 días y a necesidad, si la presencia de plagas los justifica.
- La fumigación se realizará cada mes, realizando controles cada que se presente un hallazgo.

#### 1.5.1. FORMATO

Cada que se identifiquen plagas se aplicará el formato control físico de plagas y vectores y sólo cuando se evidencie presencia de plagas se diligenciará el otro formato, el cual será diligenciado por el personal de servicios generales y auxiliares de Nutrición de la sede con el fin de solicitar oportunamente los correctivos necesarios que permitan el control integrado de plaga.

### 1.5.2. Responsable del Programa

Son responsables de llevar a cabo este procedimiento la administración y la empresa que se contratará externamente, especializada en el control y prevención de plagas, de igual manera son responsables las personas que realizan las labores de inspección preventiva como auxiliares de nutrición y los profesionales encargados del área.

### 1.5.3. Registros

- Registro de procesos de manejo de residuos sólidos, control de plagas.
- Formato de control físico de plagas y vectores
- Certificado de Fumigación
- Definición

**MEDIDAS CORRECTIVAS**

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo.

- Jornada de desratización o desinsectación

1. Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
2. Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definir la fecha y hora de la actividad.
3. Exigir a la empresa que ejecute este control la siguiente información:
   - Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la Secretaria de Salud Departamental
   - Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
   - Ficha técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas y hojas de seguridad de los productos utilizados
   - Procedimientos de fumigación y desratización.
   - Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.

- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
- Deberá entregar el certificado e informe respectivo los cuales deberán ser colocado en lugar visible y el informe se archivará junto con los registros de control de plagas.

En el registro de control de plagas se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto aplicado, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

**GENERALIDADES CONTROL DE PLAGAS**

1. La basura deberá ser almacenada en contenedores con bolsas y tapas debidamente marcadas hasta su retiro.
2. La basura se retirará de la cocina al finalizar cada turno de trabajo y durante el día cada vez que sea necesario. Además, la basura almacenada se retirará diariamente al paso del recolector.
3. No almacenar productos en mal estado.
4. No almacenar productos descubiertos o con envases sucios.
5. Los alrededores del establecimiento deberán estar libres de basura, materiales inservibles.
6. Protección de puertas, ventanas y ductos de aire con mallas y/o rejillas finas
7. El control de plagas tiene como objetivo evitar la proliferación de roedores: Rata noruega, Rata negra, Ratón casero. Insectos**:** Rastreros (hormigas, cucarachas), Artrópodos (arañas), Voladores (moscas), Ácaros, Dermestedes, Gorgojos, Polillas, Hormigas

## 9. Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos

**Objetivo**

Definir los parámetros para el manejo integral de residuos sólidos y líquidos, para evitar el riesgo de contaminación del medio ambiente, mediante la generación y clasificación, almacenamiento, conducción y disposición final de los residuos Generados.

**Alcance**

Se aplicará en los sitios dispuestos en el servicio de alimentos y a los residuos de aceite resultante en los procesos de fritura de alimentos.

### 6.1. DEFINICIONES

**Almacenamiento:** Es la acción del usuario de depositar temporalmente los residuos sólidos, mientras se procesan para su aprovechamiento, se presentan al servicio de recolección o se dispone de ellos.

**Aprovechamiento:** Es la utilización de los residuos sólidos por medio de actividades tales como separación en la fuente, recuperación, transformación y reúso de los residuos, que al tiempo generan un beneficio económico o social reduciendo los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana asociados con la producción, manejo y disposición final de los residuos sólidos.

**Barrido y Limpieza:** Conjunto de actividades tendientesa dejar las áreas públicas libres de todo residuo sólido diseminado o acumulado.

**Biodegradable:** es el producto o sustancia que puede descomponerse en los elementos químicos que lo conforman, debido a la acción de agentes biológicos, como plantas, animales, microorganismos y hongos, bajo condiciones ambientales naturales.

**Contaminación:** Presencia de microorganismos, elementos físicos o sustancias químicas que genera efectos adversos al medio ambiente, a la salud y el bienestar del hombre.

**Contenedor:** Recipiente con capacidad para el almacenamiento de los residuos sólidos generados en la planta de alimentos concentrados

**Continuidad:** Es la prestación del servicio en la recolección de los residuos sólidos con la frecuencia definida en el contrato.

**Cultura de la no Basura:** Es el conjunto de costumbres y valores de una comunidad que tienden a la reducción de las cantidades de residuos generados por cada uno de sus habitantes y por la comunidad en general, así como el aprovechamiento de los residuos potencialmente reutilizables.

**Desechos:** Denominación genérica de cualquier tipo de producto residual, restos, residuos o basuras procedentes de la industria, el comercio, el hogar, etc.

**Lixiviado:** Es el fluido proveniente de la descomposición de los residuos bien sea por su propia humedad, reacción, arrastre o disolución de un solvente o agua al estar en contacto con ellos.

**Minimización:** Es la reducción en la producción de residuos sólidos logrando de esta forma disminuir los riesgos para el medio ambiente, los recursos naturales y la salud humana.

**Relleno Sanitario:** Es un lugar destinado a la disposición final de desechos o basura, en el cual se pretenden tomar múltiples medidas para reducir los problemas generados por otro método de tratamiento de la basura como son los tiraderos. En un relleno sanitario, a medida que se va colocando la basura, esta es compactada con maquinaria y cubierta con una capa de tierra y otros materiales para posteriormente cubrirla con una capa de tierra que ronda los 40cm de grosor y sobre esta depositar otra capa de basura y así sucesivamente hasta que el relleno sanitario se da por saturado

**Residuos orgánicos:** Son los que se descomponen rápidamente al contacto con el medio natural porque son biodegradables. La principal fuente de estos desechos proviene de los residuos de los alimentos que allí se preparan como por ejemplo aceites de las frituras. Residuos de alimentos del proceso productivo que pueden ser o no aprovechables.

**Residuos Reciclables:** Residuos que presentan características físicas o químicas potenciales para su aprovechamiento y transformación mediante su reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

**Residuos No Reciclables:** Se entiende por materiales no reciclables, aquellos que no se pueden aprovechar.

**Trampa:** Espacio diseñado mediante conceptos técnicos y de ingeniería que sirve para retener partículas sólidas y floculantes y así evitar que ingresen o continúen el recorrido por las fuentes de agua o vertimientos.

**Trampa de Grasa:** Espacio Diseñado para retener partículas de grasa y sólidos y así evitar que entren en los afluentes de aguas.

**Vertimiento:** Descarga de agua residual proveniente de diferentes usos en la cual han cambiado una o más condiciones para consumo humano.

**Vertimiento líquido**: cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

## 6.2. PROCEDIMIENTO

- Los lavaplatos del servicio de alimentación deben disponer de rejillas para cada sifón para evitar la filtración de residuos orgánicos gruesos.
- Los residuos sólidos que se recolecten en las rejillas deben ser dispuestos en las canecas destinadas para este fin.
- Las grasas líquidas provenientes de los procesos de fritura deben ser recolectadas en recipientes aparte y no deben ser eliminadas por el drenaje. Deben recogerse en recipientes asignados para éstas y entregarse inmediatamente para terceros que estén autorizados por la entidad competente para disponer de este tipo de residuos o en los residuos que llegan a la basura.

## 6.3. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y DEMÁS ÁREAS

El Ministerio del Medio Ambiente expidió la Resolución No. 2184 de 2019, que empezó a regir en el 2021, y establece el código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.

| | Clasificación | Características | Residuo generado |
|---|---|---|---|
| | **Aprovechables**<br><br>**Color: BLANCO** | Es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo. | Residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, latas, vidrio, metales, papel y cartón |
| | **Orgánicos aprovechables**<br><br>**Color:** | Residuos sólidos que se generan a partir del procesamiento de alimentos y que se descomponen rápidamente, y | Cáscaras de frutas, verduras, tubérculos y plátanos alimentos, alimentos descompuestos y/o vencidos, sobras de alimentos, residuos de corte de césped y |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Residuos sólidos** | **VERDE** | residuos agrícolas. | poda de jardín. |
| | No aprovechables Color: NEGRO | Material, objeto, sustancia o elemento sólido que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, no tienen valor comercial y solamente se pueden llevar a disposición final. | Papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos COVID-19 como tapabocas, guantes, entre otros. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Desechos líquidos** | **Orgánico** | **Aguas residuales Y aceite comestible.** | lavado de la vajilla, ollas equipos y utensilios.<br><br>-Los desperdicios líquidos se evacuan como aguas negras, por esto, existen drenajes que permiten su adecuada eliminación tanto en el servicio de alimentación como por fuera de este, donde se lavan y desinfectan los recipientes.<br><br>-Los aceites reutilizados que sobran de las frituras se desechan en recipientes o bidones destinados para tal fin, debidamente rotulados. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Desechos líquidos** | **Orgánico** | **Aguas residuales Y aceite comestible.** | lavado de la vajilla, ollas equipos y utensilios.<br><br>-Los desperdicios líquidos se evacuan como aguas negras, por esto, existen drenajes que permiten su adecuada eliminación tanto en el servicio de alimentación como por fuera de este, donde se lavan y desinfectan los recipientes.<br><br>-Los aceites reutilizados que sobran de las frituras se desechan en recipientes o bidones destinados para tal fin, debidamente rotulados. |

## 6.1. ROTULACIÓN PARA LA RECOLECCIÓN DE LOS RESIDUOS

Para la recolección de los residuos se utilizarán bolsas de colores así:

**Verde**: Desechos orgánicos aprovechables: Restos de comida y residuos agrícolas (pasto, jardín)

**Blanco**: Residuos aprovechables: botellas, plástico, cartón, vidrio, papel, metales-latas. Papeles de oficina.

**Negra**: Residuos no aprovechables: papel higiénico, servilletas, papel y cartón contaminado con comida. En esta se incluye los residuos como tapabocas, guantes, toallas desechables, entre otros.

## 6.2. UBICACIÓN DE LOS PUNTOS DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

En el cuarto de residuos sólidos se disponen dos contenedores grandes, una donde se depositan las bolsas verdes con residuos orgánicos y otra donde se depositas las bolsas negras con residuos no aprovechables. Se cuenta con 6 puntos ecológicos ubicados en los puntos de mayor tránsito de personas. También se cuenta con canecas adicionales de color verde o negro en varios lugares del: comedor (caneca verde), salas dormitorios (canecas negras) y oficinas (canecas negras).

### 6.3.1. DISPOSICIÓN FINAL

Los residuos sólidos reciclables son recogidos por un agente externo o algunos de ellos son utilizados por las agentes educativas en las salas de desarrollo para actividades con los niños y niñas, tanto en su ambientación como para material de trabajo; y el material no aprovechable y ordinario se entregará los lunes y jueves a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario.

## 6.4. MANEJO DE ACEITES DOMESTICOS USADOS

El aceite se convierte en residuo, después de ser utilizado varias veces, se debe tener un manejo especial para su disposición, debido que este tipo de residuo es considerado peligroso, más que por sus efectos en la salud humana, por sus propiedades contaminantes, las grasas o aceites no deben ser vertidos en sistemas de alcantarillado o en el drenaje, ya que sedimentan y obstruyen tuberías, tampoco es recomendable hacer la disposición en el suelo, ya que pueden contaminar las aguas subterráneas, además ocasiona la pérdida de nutrientes del suelo mismo y en las plantas de tratamiento de aguas residuales dificultan el proceso de limpieza. Los aceites y grasas usados deben ser sometidos a procesos térmicos en sitios apropiados para ser destruidos.

En la actualidad hay empresas que se dedican a reciclar estos residuos para procesarlos y producir combustible para vehículos automotores y sistemas de calefacción. En caso de contar con este tipo de empresas, se recomienda realizar el contacto y establecer los procedimientos para su recolección y disposición; si, por el contrario, no se cuenta con estas empresas, la manera correcta de hacer esta gestión es envasar el aceite en frascos plásticos y una vez esté frío, depositarlo junto con los residuos ordinarios.

**Definición**

En las actividades propias del establecimiento se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y

líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

- **Clasificación de los desechos.**

- En cada una de las áreas del servicio se deben ubicar canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no deben ser muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.
- Las canecas solamente se pueden llenar 3⁄4 partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento.
- Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas, para su utilización al día siguiente.
- Los residuos se deben sacar al exterior en los días establecidos para la recolección. NO se debe botar basura al piso.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- De acuerdo a las normas vigentes se debe contar con un programa de reciclaje; Se debe realizar clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos.
- En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.
- Si el establecimiento cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de plagas, se deben lavar y desinfectar semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.
- Los contenedores de las bolsas de residuos deben ser de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.
- El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con

paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.

- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.

• **Evacuación de los desechos**

- Verificar que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos.

• Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.).

• Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.).

• Los desechos líquidos como el aceite de cocina deben ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.

- Verificar el estado de higiene de las canecas distribuidas en el establecimiento.
- Evacuar la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección
- Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad.

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

## 10. Plan de Acción ante Emergencias Sanitarias

Se establece un protocolo de respuesta rápida para gestionar cualquier situación que represente un riesgo sanitario. Este plan se divide en varias fases para asegurar un control efectivo y la protección de la salud del personal y los clientes.

1. Identificación y Activación del Protocolo: Se reconocen y reportan de inmediato situaciones como brotes de enfermedades, contaminación de agua o alimentos, infestaciones masivas de plagas, derrames químicos o casos de enfermedades transmisibles. Se informa al responsable administrativo o legal, quien activa el protocolo de emergencia. Se comunica la situación a todo el personal sin generar pánico y, si la situación es grave, se notifica a la autoridad de salud local.

2. Aislamiento y Contención del Riesgo: El área afectada se aísla de inmediato, suspendiendo las actividades en la zona crítica si es necesario. Se prohíbe el acceso a personal no autorizado y, en caso de plagas, se resguardan los productos y alimentos expuestos.

3. Implementación de Medidas Inmediatas y Comunicación: Se realiza una limpieza y desinfección profunda del área comprometida. Se usan desinfectantes adecuados y se retiran los productos contaminados. El personal a cargo utiliza obligatoriamente equipos de protección personal (EPP) como guantes, tapabocas y gafas. Si hay una persona enferma, se le dirige al centro de salud más cercano y se registra el caso. Se informa a todo el personal sobre la situación, las medidas adicionales de prevención y las instrucciones para continuar o suspender actividades. Se coordina la comunicación con clientes y proveedores si es necesario.

4. Evaluación de Riesgos y Control: Se evalúa la causa de la emergencia (falta de limpieza, fallas en la infraestructura, manipulación inadecuada o ausencia de protocolos) para aplicar acciones correctivas y reforzar los controles preventivos. Se realiza un seguimiento de la zona afectada y del personal implicado durante al menos tres días.

5. Registro, Reporte y Capacitación: Se documentan todos los detalles del incidente, incluyendo fecha, tipo de emergencia, acciones realizadas, personal involucrado y resultados, conservando el registro para futuras auditorías. Posteriormente, se capacita al personal en higiene, uso de EPP, manejo de residuos y cómo identificar síntomas y actuar ante ellos.

6. Restablecimiento de Actividades: Una vez que la emergencia está controlada y la desinfección ha sido verificada, se autoriza el reinicio de las actividades. Se continúa con un monitoreo en los días siguientes para prevenir recurrencias.

## 11. Programa de Abastecimiento de Agua Potable

### Objetivo

Verificar las condiciones del agua utilizada para la producción de alimentos y labores de limpieza de las áreas involucradas en la zona de proceso.

### Alcance

Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante la cadena

productiva de preparación de alimentos y procesos de limpieza y

desinfección que se llevan a cabo en el servicio de alimentos**.**

## 6.3. DEFINICIONES

**Agua Segura:** es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

**Agua Cruda:** es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

**Agua para Consumo Humano:** es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

**Agua Potable:** es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físico - químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

**Análisis Microbiológico del Agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos

**Análisis Organoléptico:** se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

**Análisis Físico - Químico de Agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.

**Contaminación del Agua:** Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

**Calidad del Agua:** es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

**Cloro residual:** Concentración de cloro existente en cualquier punto del sistema de abastecimiento de agua, después de un tiempo de contacto determinado. **RESOLUCION 1096 DE 2000**. Es aquella porción que queda en el agua después de un periodo de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito. **RESOLUCION 2115 de 2007.**

**Autoridad Ambiental:** es la encargada de la vigilancia, recuperación, conservación, protección, ordenamiento, manejo, uso, aprovechamiento y control de los residuos naturales renovables y del medio ambiente

**Fuente de Abastecimiento:** es todo recurso de agua usado en un sistema de suministro de agua.

## PROCEDIMIENTOS

### 6.3.1. Procedencia y usos del agua en los procedimientos realizados.

**Abastecimiento de agua:** Los servicios de alimentación cuentan con el suministro agua potable directamente de la empresa municipal e ingresa por la red de acueducto del municipio.

- La presión y cantidad es suficiente para los procesos de elaboración de alimentos y procedimientos de limpieza y desinfección de todas las superficies en contacto con los alimentos.

- La calidad del agua se verificará con los análisis de la Empresa de Servicios Públicos del Municipio, donde se encuentra la sede.
- La tubería del agua esta independiente de otras tuberías que conducen las aguas negras, aguas lluvias y agua no potable para usos diferentes a la preparación de alimentos.
- Los tanques de reserva de agua, se les realiza limpieza y desinfección según la frecuencia establecida en el programa de limpieza y desinfección.
- Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad, suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red residual interna de distribución de agua.

### 6.3.2. Metodología para análisis organoléptico

1. Se debe aplicar en las llaves de agua del servicio de alimentos
2. Dejar caer agua durante 30 segundos
3. Recoger el agua en un recipiente transparente previamente limpio y desinfectado utilizado únicamente para este fin
4. Beber un poco de esta agua para enjuagar la boca y se la botarla
5. Dejar pasar 4 segundos para beber nuevamente un sorbo de agua aspirándola fuertemente para que esta llegue a todas las partes de la boca y lograr percibir sabores extraños.
6. Observar el color, olor del agua en el recipiente.

## 6.4. ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA

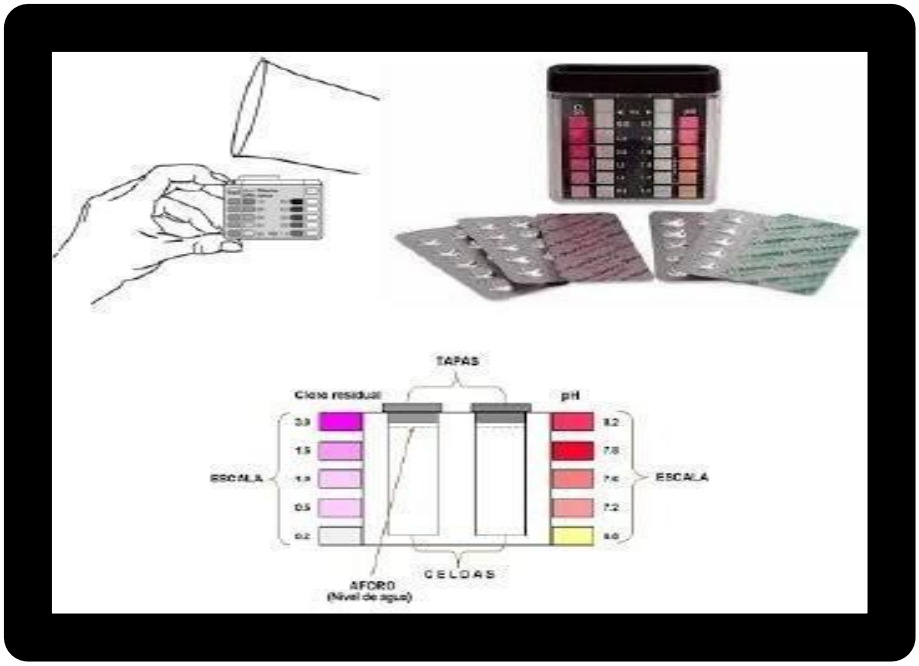
- Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por no desperdiciar el agua en el servicio de alimentación.
- Se deberá verificar que las llaves de agua del servicio de alimentación no tengan fugas.

- El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpieza y no desperdiciarla.
- Se realizará revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños.
- Se deben plantear diferentes actividades de aula con los niños y niñas para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.
-

## 6.5. PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACIÓN DEL PH Y CLORO RESIDUAL

### Evaluación del cloro residual

La prueba más común es el indicador de DPD (dietil-para-fenil-diamina) mediante un kit de comparación. Esta prueba es el método más rápido y sencillo para evaluar el cloro residual, en esta prueba, se añade una tableta de reactivo a una muestra de agua, que la tiñe de rojo. La intensidad del color se compara con una tabla de colores estándar para determinar la concentración de cloro en el agua. Entre más intenso el color, mayor es la concentración de cloro en el agua. Hay muchos kits disponibles en el comercio para analizar el cloro residual en el agua, como el que se muestra a continuación.




Para verificar el cumplimiento del pH, la intensidad se mide al teñirse de amarillo y así evaluar.

1. Deje correr agua del grifo, con el fin de que la muestra, no este inactivada.
2. Enjuague el testeador
3. Adicione la pastilla en cada compartimiento asignado
4. Agregue la muestra de agua.
5. Tape el testeador y agite para que se disuelva la muestra.
6. Realice la lectura colorimétrica, contra un fondo blanco (pared)
7. Tome note y registre en el formato.

Para valores de pH 6.8 A 8.2 y 0.1 A 5.0 ppm Cloro Libre

**Responsable:** Auxiliar de  cocina

**Observaciones:** si hay resultados que no cumplen debe hacerse la prueba más frecuentemente (diaria) y solicitar apoyo de la entidad competente.

En caso de que se utilicen tanques de almacenamiento, se aplican los siguientes procedimientos de limpieza y desinfección con una frecuencia mínima de seis meses, según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007:

- Se cierra la válvula de entrada de agua con antelación y se consume el agua restante hasta dejar aproximadamente 10 cm para el prelavado.
- Se retira cualquier material extraño y lodo del fondo del tanque.
- Se cepillan todas las superficies internas (paredes, tapa y fondo) para eliminar residuos adheridos.
- Se enjuaga varias veces con agua limpia hasta que toda la suciedad sea removida.
- Se prepara una solución desinfectante (20-25 litros, concentración de 1000–2000 ppm) y se aplica en todas las superficies internas.
- Se deja actuar la solución por 15 a 20 minutos, y luego se abren los grifos internos hasta que esta salga. Se cierran los grifos y se deja actuar por otros 15-20 minutos.
- El tanque y las tuberías se enjuagan nuevamente con agua limpia.
- Se cierran los grifos, se vuelve a llenar el tanque y se asegura la correcta instalación de la tapa.
- La actividad se registra documentando la fecha, la próxima limpieza, el desinfectante y su concentración, y el responsable de la ejecución.

Suministro por Contingencia: En caso de interrupción del servicio, el agua se obtiene de carro-tanques o se compra envasada. Se almacena en recipientes limpios, con tapa y debidamente etiquetados, en áreas protegidas del sol y de contaminantes. Se garantiza que estos recipientes se utilizan exclusivamente para agua potable, se mantienen cubiertos y se desinfectan antes de cada uso.

Responsabilidades: El propietario o administrador del establecimiento se encarga del cumplimiento de este plan, incluyendo la designación de las personas responsables de ejecutar y registrar las actividades descritas.

## 12. Sistema Interno de Evaluación

El establecimiento **RESTAURANTE SYRAH GOURMET** cuenta con un sistema de evaluación interna para verificar la correcta implementación del Plan de Saneamiento Básico. Este proceso se realiza mediante inspecciones visuales semanales y una evaluación interna mensual

estructurada.

Inspección Visual Semanal: La inspección visual semanal se enfoca en detectar puntos críticos o deficiencias en la higiene a través de la observación directa. Se realiza con una frecuencia mínima de dos veces por semana, en días no consecutivos. El propietario, administrador o una persona delegada es el responsable. Se inspeccionan áreas como la manipulación de alimentos, baños, lavamanos, mesas, superficies, equipos, utensilios, paredes, techos, manejo de residuos, la posible presencia de plagas y las condiciones del agua y su almacenamiento. Para esta tarea, se utilizan los formatos de seguimiento de cada programa.

Evaluación Interna Mensual: La evaluación interna mensual tiene como objetivo realizar un diagnóstico general del cumplimiento de los programas del plan de saneamiento, consolidando los resultados de las inspecciones semanales. Se

lleva a cabo una vez al mes, durante los últimos cinco días calendario. El responsable de esta evaluación es la misma persona que realiza la inspección semanal o alguien designado por el establecimiento.

La evaluación mensual incluye la revisión de los formatos de seguimiento diligenciados, las acciones correctivas aplicadas, los eventos sanitarios reportados (si los hubo), una valoración general del cumplimiento de cada programa y la identificación de puntos de mejora.

## 13. Disposiciones Generales– Medidas Preventivas y Correctivas

Las siguientes disposiciones se observan y cumplen por todo el personal, de apoyo, proveedores y responsables del establecimiento **RESTAURANTE SYRAH**. El fin es mantener condiciones higiénico-sanitarias que aseguren la calidad e inocuidad de los productos y servicios, protegiendo así la salud de los clientes y el cumplimiento normativo.

1. Cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico: Todos los colaboradores conocen, aplican y respetan los procedimientos establecidos en cada programa del plan, incluyendo limpieza, manejo de residuos, control de plagas, higiene personal y calidad del agua.

2. Uso de Elementos de Protección Personal (EPP): El personal utiliza los EPP indicados para sus funciones (guantes, tapabocas, cofias, delantales, etc.) y los mantiene en buen estado.

3. Prohibición de Malas Prácticas Higiénicas: No se permite fumar, comer, mascar chicle, escupir ni usar accesorios personales en las áreas de trabajo, manipulación de productos o atención al cliente.

4. Control de Plagas y Vectores: Se mantienen puertas y ventanas cerradas o protegidas con mallas. Se sellan grietas y puntos de ingreso y se evita la acumulación de agua o basura.

5. Almacenamiento Adecuado de Productos: Todos los insumos, utensilios y productos se almacenan en condiciones seguras, ordenadas, limpias y a una altura reglamentaria del suelo.

6. Responsabilidad en el Reporte de Anomalías: Todo el personal reporta de inmediato cualquier situación que comprometa la higiene, seguridad o salubridad, como fugas, plagas, olores o derrames.

7. Manejo Adecuado del Agua Potable: El agua utilizada es de calidad potable, procedente de fuentes seguras y almacenada en condiciones higiénicas. El protocolo de limpieza del tanque o sistema de almacenamiento se cumple.

8. Separación de Zonas y Funciones: Se evita el cruce de actividades limpias y sucias. Las rutas de manejo de residuos, productos, personal y clientes se respetan.

9. Actualización y Conservación de Registros: Todos los formatos y registros de seguimiento (limpieza, desinfección, emergencias, etc.) se diligencian correctamente, se archivan y están

disponibles para las autoridades competentes.

Capacitación del Personal: Todo el personal debe recibir capacitación continua sobre buenas prácticas de manufactura (BPM), higiene personal, manejo de alimentos y procedimientos de limpieza y desinfección.
Uso de Uniformes: El personal de cocina y servicio debe usar uniformes limpios, gorros o redecillas para el cabello y calzado antideslizante. Se recomienda el uso de guantes desechables para la manipulación directa de alimentos listos para el consumo.
Higiene Personal: Lavado frecuente y adecuado de manos (según el protocolo visible en el baño), uñas cortas y limpias, sin joyas ni maquillaje excesivo en áreas de manipulación de alimentos.
Control de Plagas: Implementar un programa regular de control de plagas con una empresa certificada para prevenir la presencia de insectos y roedores.
Manejo de Residuos: Disponer de suficientes recipientes para residuos, con tapa y bolsa, y vaciarlos regularmente. Suministro de Agua: Asegurar el suministro de agua potable constante en todo el establecimiento.

Ventilación e Iluminación: Mantener una adecuada ventilación e iluminación en todas las áreas.

**Rotulación de Bebidas y Alimentos**
**Protocolo de Orden, Aseo y**
**Desinfección:**

Rotulación Clara:

Todas las bebidas y alimentos almacenados deben estar claramente rotulados con:
Nombre del producto.
Fecha de
elaboración/recepción.
Fecha de
caducidad/vencimiento.
Iniciales de la persona que rotuló (opcional, pero recomendado para trazabilidad). Utilizar etiquetas resistentes a la humedad y fáciles de leer.

Organización de Refrigeradores y Estantes:

"Primero en Entrar, Primero en Salir" (PEPS): Organizar los productos de manera que los más antiguos o con fecha de caducidad próxima sean utilizados primero.
Separación de Alimentos:
Alimentos crudos deben almacenarse separados de los cocidos o listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada. En los refrigeradores, colocar carnes y aves crudas en la parte inferior. Mantener los estantes organizados por tipo de producto (frutas, verduras, enlatados, etc.).

Contenedores Adecuados: Almacenar los alimentos en recipientes limpios, herméticos y de grado alimenticio para protegerlos de la contaminación y evitar derrames.

**Preventivas:**

Revisar diariamente las fechas de caducidad y la rotulación.
Capacitar al personal sobre el sistema PEPS y la importancia de la rotulación. Realizar inventarios periódicos para evitar el exceso de productos.

**Correctivas:**

Desechar inmediatamente cualquier producto sin rotular o con fecha de caducidad vencida. Reparar o reemplazar estantes o contenedores dañados que no permitan una correcta higiene. Limpieza y Desinfección de Mesas, Sillas y Mostradores.

Protocolo de Orden, Aseo y Desinfección:

**Frecuencia:**

Después de cada uso (Mesas y Sillas): Limpieza y desinfección superficial.

Diariamente (al inicio y cierre): Limpieza y desinfección profunda de todas las superficies.
Semanalmente/Quincenalmente: Limpieza a fondo de paredes, zócalos y zonas menos accesibles.

**Paso a Paso:**

Retirar Desechos: Eliminar restos de alimentos, platos y basura de las mesas y sillas.
Limpiar Superficies: Utilizar un paño limpio o esponja con detergente diluido en agua para frotar todas las superficies de mesas, sillas (asientos, respaldos, patas) y mostradores.
Enjuagar: Pasar un paño húmedo limpio para remover el detergente.
Desinfectar: Rociar una solución desinfectante (aprobada para superficies en contacto con alimentos, si aplica, o desinfectante de uso general) y dejar actuar el tiempo recomendado por el fabricante.

Secar (si aplica): Secar con un paño limpio y seco o toallas de papel desechables, o dejar secar al aire según las instrucciones del desinfectante.

**Preventivas:**

Mantener siempre los productos de limpieza y desinfección a mano en un lugar seguro y visible para el personal. Asegurar que los paños de limpieza se laven y desinfecten diariamente o se utilicen paños desechables.

**Correctivas:**

Si se observa suciedad persistente, repetir el proceso de limpieza y desinfección.
Reemplazar inmediatamente mesas o sillas dañadas que no puedan limpiarse o desinfectarse correctamente.

Limpieza y Desinfección de Estufas y Cocina. Protocolo de Orden, Aseo y Desinfección:

**Frecuencia:**

Después de cada uso/turno: Limpieza superficial de la superficie de la estufa y los quemadores.

Diariamente (al cierre): Limpieza y desinfección profunda de toda la estufa, superficies de trabajo, campanas extractoras y área de preparación.
Semanalmente: Desmontar y limpiar a fondo partes removibles de la estufa, rejillas, y filtros de la campana.

**Paso a Paso:**

Apagar y Enfriar: Asegurarse de que las estufas estén apagadas y frías antes de comenzar la limpieza. Remover Rejillas y Quemadores: Retirar las rejillas y quemadores de la estufa. Remojarlos en agua caliente con desengrasante.
Limpiar Superficie de Estufa: Raspar cualquier residuo de comida quemada con una espátula de plástico. Aplicar un desengrasante especializado para cocinas y frotar con un estropajo o cepillo.
Limpiar Quemadores y Rejillas: Fregar las partes remojadas, eliminar la grasa y los residuos. Enjuagar bien.
Limpiar Superficies de Acero Inoxidable: Utilizar un paño con desengrasante para las superficies de acero. Para manchas difíciles, usar productos específicos para acero inoxidable.
Enjuagar y Desinfectar: Pasar un paño húmedo limpio para remover el desengrasante. Luego, aplicar un desinfectante apto para superficies de cocina y dejar actuar.
Secar y Montar: Secar bien todas las partes antes de volver a montar la estufa.
Pisos de Cocina (Imágenes 6, 7, 8): Barrer y trapear diariamente con desengrasante y desinfectante. Prestar especial atención a las zonas debajo de la estufa y mesas de trabajo.
Fregadero: Limpiar y desinfectar el fregadero y sus alrededores diariamente. Asegurar que no haya restos de comida y que el desagüe esté despejado.
Área de Preparación: Limpiar y desinfectar todas las superficies de trabajo (acero inoxidable) después de cada uso y al final del día.

**Preventivas:**

Limpiar derrames inmediatamente para evitar que se sequen y se peguen. Mantener los utensilios y ollas limpios y organizados en todo momento.
Utilizar protectores de grasa si es posible.

**Correctivas:**

Realizar una limpieza profunda adicional si se acumula grasa excesiva.
Revisar periódicamente los quemadores y las conexiones de gas para detectar fugas o mal funcionamiento.

Limpieza y Desinfección de Baño.
Protocolo de Orden, Aseo y Desinfección:

**Frecuencia:**

Varias veces al día: Limpieza superficial y revisión de insumos (papel higiénico, jabón). Diariamente (al cierre): Limpieza y desinfección profunda.

**Paso a Paso:**

Retirar Desechos: Vaciar los cubos de basura y reemplazar las bolsas. Limpiar Inodoro:
Aplicar limpiador desinfectante específico para inodoros en el interior de la taza y debajo del borde. Frotar con un cepillo de inodoro.
Descargar el agua.
Limpiar el exterior del inodoro (tapa, asiento, base) con un paño y desinfectante. Limpiar Lavamanos:
Aplicar limpiador desinfectante en el lavamanos, grifo y dispensador de jabón. Frotar con una esponja o paño.
Enjuagar con agua.
Secar con un paño limpio.
Limpiar Espejos y Superficies: Limpiar espejos y otras superficies con limpiacristales y un paño. Limpiar Pisos: Barrer y trapear el piso con una solución desinfectante.
Reponer Insumos: Asegurarse de que haya suficiente papel higiénico y jabón de manos.

**Preventivas:**

Colocar el protocolo de lavado de manos en un lugar visible para recordar al personal y clientes. Asegurar una buena ventilación en el baño.
Tener siempre los utensilios de limpieza de baño separados de los de la cocina.

**Correctivas:**

Atender inmediatamente cualquier obstrucción o fuga en inodoros o lavamanos.
Si hay malos olores persistentes, realizar una limpieza más profunda y revisar la ventilación. Limpieza y Desinfección de Almacén/Área de Despensa.
Protocolo de Orden, Aseo y Desinfección:

**Frecuencia:**

Diariamente: Organización superficial, verificación de derrames.
Semanalmente/Quincenalmente: Limpieza profunda de estantes, pisos y paredes.

**Paso a Paso:**

Vaciar Contenido (por secciones): Retirar los productos de los estantes por secciones para facilitar la limpieza. Limpiar Estantes: Limpiar los estantes con un paño húmedo con detergente suave, enjuagar y desinfectar. Dejar secar completamente antes de reponer los productos. Organizar Productos: Volver a colocar los productos siguiendo el principio PEPS y la rotulación adecuada. Limpiar Refrigeradores:

Vaciar el refrigerador por secciones.
Limpiar las paredes, parrillas y puertas con una solución de agua tibia y bicarbonato de sodio o un limpiador de refrigeradores.
Enjuagar y secar.
Revisar y desechar alimentos en mal estado o vencidos.
Limpiar Pisos: Barrer y trapear los pisos con una solución limpiadora desinfectante.
Cestas y Contenedores: Limpiar y desinfectar regularmente los contenedores donde se guardan frutas, verduras y otros insumos.

**Preventivas:**

Mantener el área siempre seca para evitar la proliferación de moho y bacterias. Asegurar que los productos no toquen directamente el suelo.
Revisar periódicamente la temperatura de los refrigeradores.

**Correctivas:**

Desechar inmediatamente cualquier producto contaminado o en mal estado. Realizar una limpieza de choque si se detecta alguna plaga o contaminación. Limpieza y Desinfección de Área de Lavado y Almacenamiento de Utensilios. Protocolo de Orden, Aseo y Desinfección:

**Frecuencia:**

Después de cada uso: Lavar y secar utensilios y ollas.
Diariamente: Limpiar y desinfectar el fregadero y las superficies de trabajo adyacentes. Paso a Paso:
Prelavado: Raspar los restos de comida de platos y utensilios.
Lavado: Lavar con agua caliente y detergente, utilizando una esponja o cepillo. Enjuague: Enjuagar completamente bajo agua corriente para eliminar el detergente.
Desinfección (si aplica): Sumergir en una solución desinfectante (p.ej., solución de cloro diluido) o usar agua muy caliente (82°C) por el tiempo recomendado.
Secado: Dejar secar al aire en rejillas limpias o secar con paños limpios y secos, que se laven y desinfecten diariamente. Almacenamiento (Imagen 9 - Platos y Vasos): Guardar los utensilios limpios y secos en estantes cerrados o limpios, protegidos de polvo y contaminación.
Cubos y Baldes: Limpiar y desinfectar los cubos y baldes después de cada uso, especialmente los utilizados para limpieza.

**Preventivas:**

Utilizar siempre guantes al lavar los platos y utensilios. Mantener el área de lavado despejada y ordenada.

**Correctivas:**

Reemplazar esponjas y cepillos desgastados o sucios.
Si se detecta óxido en utensilios, desecharlos para evitar contaminación. Monitoreo y Registros
Implementar un sistema de registros diarios donde el personal anote las tareas de limpieza y desinfección realizadas, con fecha y firma.
Realizar inspecciones periódicas para asegurar el cumplimiento del plan de saneamiento.

**Paso a paso para el aseo de utensilios de cocina Materiales y EPP (equipo de protección personal)**

Jabón para loza (líquido o en barra), desengrasante si hay grasa pesada, estropajo no abrasivo, esponja, cepillo para utensilios, paños limpios de microfibra o toallas de papel, escurridor o rejilla, guantes de goma, gafas de protección (si usas químicos fuertes), protector de cuchillos/ fundas, recipientes limpios para soluciones de remojo/sanitizado.

1) Preparar el área: Retira restos sólidos (papel, sobras) de la zona. Ventila el área si usarás químicos. Asegúrate de que fregadero, mesón y escurridor estén limpios antes de empezar.

2) Clasificar utensilios: Separa por material y por nivel de suciedad: vasos y copas; platos; cubiertos; ollas/sartenes; utensilios de madera; plásticos; utensilios eléctricos desmontables. Esto evita contaminación cruzada y facilita el lavado.

3) Raspar y pre-enjuagar: Raspa restos de comida con espátula o utensilio y enjuaga con agua para quitar lo más grueso antes del lavado.

4) Remojo (si es necesario): Si hay grasa o restos quemados, remoja en agua caliente con detergente o en solución desengrasante según indicación del fabricante. Tiempo de remojo: 10–30 minutos según la suciedad.

5) Lavado (a mano): Orden recomendado (mantener agua de lavado lo más limpia posible): primero vasos/copas, luego platos, cubiertos y finalmente ollas/sartenes muy sucias. Usa agua caliente (la más caliente que toleres con guantes) y suficiente jabón. Frota hasta eliminar residuos visibles. Usa estropajo abrasivo solo en metales que lo toleren; evita en antiadherentes y madera.

6) Lavado (lavavajillas): Coloca según instrucciones del fabricante, sin sobrecargar. Usa ciclo "sanitize" si está disponible para una sanitización térmica adicional.

7) Enjuague: Enjuaga con agua corriente hasta eliminar todo rastro de jabón. Para enjuague rápido usa agua corriente o un segundo compartimento de enjuague si trabajas en tres compartimentos.

8) Sanitizado
Opciones
seguras:
Térmico: ciclo de lavavajillas con sanitizado o inmersión en agua caliente según procedimientos del equipo (sigue las indicaciones del lavavajillas).
Químico: usar un sanitizante aprobado para contacto con alimentos, preparado y aplicado según etiqueta del fabricante (no mezclar productos químicos). Asegúrate de que la solución de sanitizado sea la recomendada por el fabricante del producto.

9) Secado
Preferible: secado al aire sobre rejilla limpia. Evita toallas de tela reutilizables que no estén limpias. Si usas paño, que sea exclusivo, limpio y sólo para utensilios (y lavarlo con frecuencia).

10) Inspección final: Revisa que no queden residuos, manchas ni olores. Si algo está sucio, repetir lavado y sanitizado.

**Almacenamiento seguro de utensilios**

11) Almacenamiento general
Guarda solo utensilios totalmente secos.
Preferible: armarios cerrados o contenedores con tapa para proteger del polvo y de insectos. Si van en estantes abiertos, que estén elevados respecto al piso y en área limpia.
Mantén distancia respecto a paredes y suelos (evita contacto directo con el piso).

12) Organización por tipo y uso
Cubiertos: en bandejas/compartimentos limpios; los cubiertos con puntas (cuchillos) guardados con las puntas hacia abajo solo si el compartimento es seguro; mejor usar fundas o separadores para cuchillos.
Cuchillos: en soporte magnético, bloque de madera o fundas individuales; nunca dejar sueltos al fondo de una gaveta. Ollas/sartenes: apilar con protecciones entre superficies para no dañar recubrimientos; tapas almacenadas verticalmente en soporte.

Utensilios de madera: mantener ventilados; evitar ambientes con humedad constante.
Plásticos y recipientes: apilar con tapa separada o almacenada en vertical para facilitar secado y evitar olores.

13) Señalización y rotación (si aplica)
En cocinas comerciales: etiqueta por fecha y responsable; usa FIFO (primero en entrar, primero en salir) para utensilios compartidos y recipientes. Lleva un registro simple de limpieza profunda.

Frecuencia recomendada y control

Utensilios de uso diario: lavar y sanitizar inmediatamente después de cada uso.

Limpieza profunda semanal: desmontar piezas, limpiar juntas, revisar corrosión, limpiar

estantes/armarios. Inspección mensual: verificar estado de antiadherentes, madera

(agrietamiento) y cuchillos (afilado/daños). **Higiene, Preservación y Almacenamiento de**

**Alimentos**

Normas generales de higiene

Higiene personal del manipulador:
Lávate las manos antes, durante y después de manipular alimentos, después de usar el baño, toser, manipular dinero o residuos.
Usa uniforme limpio, cabello recogido y cubierto con gorro o cofia. Mantén uñas cortas, sin esmalte ni accesorios.
No comer, fumar ni guardar alimentos personales en las zonas de preparación. Reportar cualquier enfermedad o herida antes de manipular alimentos.

Higiene del área y utensilios:

Desinfectar mesones, tablas, utensilios y equipos antes y después de cada jornada y entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
Usar tablas de corte diferenciadas por color (carne, pollo, pescado, vegetales, etc.). Retirar residuos y basura con frecuencia; mantener tapa cerrada en los recipientes. Controlar insectos y roedores (mantener trampas y registros actualizados).
Mantener orden y flujo unidireccional: recepción → almacenamiento → preparación →

cocción → servicio. Preservación de alimentos: principios básicos

Control de temperatura:
Zona fría segura: ≤ 4 °C
Zona de congelación: ≤ –18 °C Zona caliente segura: ≥ 60 °C
Evitar la “zona de peligro” entre 5 °C y 60 °C (favorece proliferación bacteriana). Rotación: aplicar siempre la regla PEPS / FIFO (Primero en Entrar, Primero en Salir).
Etiquetado: cada alimento o recipiente debe tener nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y responsable.
Protección: cubrir los alimentos con tapas, películas o recipientes herméticos. No mezclar alimentos crudos con cocidos.

Almacenamiento según tipo de

alimento Carnes rojas y aves
Temperatura: refrigerar entre 0 °C y 4 °C / congelar a –18 °C

o menos. Recipiente: envases plásticos o de acero inoxidable con tapa.
Ubicación: en la parte inferior del refrigerador para evitar goteo sobre otros alimentos. Tiempo máximo refrigerado: 2 a 3 días.
Tiempo máximo congelado: 3 a 6 meses (según tipo). Nunca volver a congelar carne que ya fue descongelada.
Descongelar solo en refrigeración o en horno microondas (nunca a temperatura ambiente).

Pescados y mariscos
Temperatura: 0 °C a 2 °C (ideal sobre hielo en recipientes perforados para drenaje). Tiempo máximo refrigerado: 1 a 2 días.
Congelación: a –18 °C, hasta 3 meses.
Almacenamiento: separado de otros alimentos; no mezclar crudo con cocido. Olor: debe ser fresco, no amoniacal.
Evita agua estancada en las bandejas.

Productos cárnicos procesados (embutidos, jamones, salchichas) Temperatura: refrigerar entre 0 °C y 4 °C.
Duración: 3–5 días después de abierto.
Empaque: mantener en envase original o recipiente cerrado. Evitar contacto con otros alimentos crudos.

Frutas y verduras
Limpieza: lavar y desinfectar antes de almacenar o usar (puede usarse solución de hipoclorito diluido o desinfectante alimentario).
Temperatura: la mayoría entre 4 °C y 8 °C; frutas tropicales (banano, piña, papaya) a temperatura ambiente. Separar frutas de verduras: las frutas maduras emiten etileno, lo que acelera el deterioro de las verduras.
No almacenar húmedas: secar después del lavado. Evitar contacto directo con el piso.

Lácteos (leche, yogur, queso, mantequilla) Temperatura: 1 °C a 4 °C.
Empaque: conservar en envase original cerrado o en recipientes herméticos. Duración: según etiqueta; no consumir después de vencido.
Evitar exposición a olores fuertes. No romper cadena de frío.

Alimentos cocidos o preparados
Refrigerar dentro de las 2 h posteriores a su preparación. Temperatura: ≤ 4 °C (máximo 3 días refrigerado).
Congelados: ≤ –18 °C (1 a 2 meses).
Envase: recipientes limpios, herméticos y etiquetados. Nunca mezclar con alimentos crudos.
Recalentamiento: alcanzar al menos 74 °C antes del consumo o servicio.

Pan, cereales y productos secos
Temperatura: ambiente (20 °C aprox.), en lugar fresco y seco. Evitar humedad y exposición al sol.
Usar recipientes o bolsas herméticas.
Rotación rápida: primera entrada, primera salida.

Condimentos, aceites y especias
Temperatura: ambiente fresco, seco y ventilado. Alejar de fuentes de calor o luz solar.
Cerrar herméticamente después de usar.
Evitar contaminación cruzada: no introducir cucharas sucias en los frascos.

Hielo y bebidas
El hielo debe provenir de agua potable. Manipular con pinzas limpias o guantes.
No almacenar hielo junto con alimentos crudos.
Refrigeradores y neveras deben limpiarse y desinfectarse semanalmente.

Control de almacenamiento y registros
Revisar temperaturas de refrigeradores y congeladores dos veces al día (mañana y cierre). Registrar en formato: fecha, hora, temperatura, responsable.
Limpiar y desinfectar cámaras, neveras y estanterías semanalmente. Eliminar alimentos vencidos o en mal estado inmediatamente.
Mantener bitácora de limpieza, calibración y control de plagas.

## 14. Revisión y Actualización del Plan

**TATIANA JIMENEZ PINEDA BAJO EL NOMBRE DEL RESTAURANTE SYRAH** El Plan de Saneamiento Básico del establecimiento se revisa y actualiza de manera periódica para asegurar su eficacia y concordancia con las condiciones reales del lugar y los requisitos normativos vigentes.

1. Revisión y Actualización del Plan: La revisión general del plan se realiza al menos una vez al año. Además, se realiza una actualización inmediata en los siguientes casos:

- Cambios en los procesos, actividades o instalaciones del establecimiento.
- Modificaciones en la normativa vigente.
- Recomendaciones o requerimientos de la autoridad sanitaria.
- Detección de fallas o no conformidades durante inspecciones internas o externas.

2. Registros: Todas las actualizaciones del plan se registran en el formato correspondiente. Se especifican la fecha, los cambios realizados y los nombres y firmas de las personas involucradas, así como el responsable de la actualización.

| CÓD. FO-GESA | FO-GESA - ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS | Alcaldía de Medellín<br>Distrito de<br>Ciencia, Tecnología e Innovación |
|---|---|---|
| 084<br>VERSION 01 | | |

CIUDAD: MEDELLÍN | FECHA: 04/06/2026 | ACTA N°: EPAI 10-067-00 7562

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] | Cafeteria [ ] | Panaderia [ ] | Fruteria [ ] | Comidas Rapida [ ] | Comedores [ ] | Cual:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE MEDELLÍN

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: CONSORCIO SYBONENA

*CÉDULA / NIT: 902049100-2 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 0500190204910021C1104#69120

*NOMBRE COMERCIAL: SYBONENA - SENA PEDREGAL

*DIRECCIÓN: CALLE 104 #69-120 SENA PEDREGAL

MATRICULA MERCANTIL: /

*DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | *MUNICIPIO: MEDELLÍN

Barrio [X] | Vereda [/] | Comuna [6] | Localidad [/] | Sector [/] | Corregimiento [/] | Caserio [/] | UPZ [/]

Otro [/] | Cuál: 604 PEDREGAL

TELÉFONOS: 3024397063 | FAX: /

CORREO ELECTRÓNICO: sybonensena@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: CONSORCIO SYBONENA

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] | C.E. [ ] | NIT [X] | Número de documento: 9020441100-2

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: TATIANA JIMENEZ PINEDA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] | C.E. [ ] | NIT [ ] | *Número de documento: 1038411302

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 104 # 69-120 SENA PEDREGAL

*DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | *MUNICIPIO: MEDELLIN

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES-SABADO 7:00 a.m - 8:00 p.m | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 8

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | | | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | |
|---|---|---|---|---|---|
| | PRIMERA INSPECCIÓN. | FAVORABLE | / | | / % |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | / | | |
| | | DESFAVORABLE | / | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | | SOLICITUD DEL INTERESADO | X | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. | |

OTRO: | Especifique: RADICADO 20261004058 2 de 09/02/2026

## EVALUACIÓN

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No Aplica (NA) | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| Critico (C) | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

| I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 1.1. | **Localización y diseño**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)* | 2 | X<br>1 | 0 | se evidencia desprotección locativa en area de bodega anexo deposito, no cuenta con un Flujograma secuencial lógico, no cuentan con un espacio para el almacenamien temporal de los residuos, se evidencia que se disponen en area de circulación e ingreso de m primas. |
| 1.2. | **Condiciones de pisos y paredes**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* | 2 | X<br>1 | 0 | se evidencia puerta deteriorada en area de bodega, se observa sifon obstruido con res organicos en area de preparación. |
| 1.3. | **Techos, iluminación y ventilación**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33. Numeral 4.)* | 2 | X<br>1 | 0 | se evidencian techos altos lo que no fa tiza operaciones adecuadas de limpieza, de iluminación en areas de circulación, sistema de calor en areas de preparación. C |
| 1.4. | **Instalaciones sanitarias**<br>*((Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)* | 4 | X<br>2 | 0 | No cuentan con pozuelo de accionamiento no manual exclusivo para el lavado de manos, sin elementos para el secado de las manos, no cuentan con avisos alusivos al correcto lavad de manos. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 5 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |

| 2 | EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | **Condiciones de equipos y utensilios**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)* | 5 | X<br>2,5 | 0 | se evidencian mesones en material metalico con presencia de oxido, se observan algunos pozuelos con deterioro, equipos de frio sin sensor para medición de temperatura, algunos vitrinas con vidrios fracturados. C |
| 2.2 | **Superficies de contacto con el alimento**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)* | 7 | X<br>3,5 | 0 | se evidencian tablas de picar desgastadas, ollas y sartenes carbonizadas. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 6 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

| 3 | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | **Estado de salud**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)* | X<br>7 | 3,5 | 0 | EN BUEN ESTADO APARENTE. C |
| 3.2 | **Reconocimiento médico**<br>*(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)* | X<br>2 | 1 | 0 | / C |
| 3.3 | **Prácticas higiénicas**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)* | 7 | X<br>3,5 | 0 | se evidencia personal manipulador con dotación de prenda oscuras, uso de uñas largas con esmalte. C |
| 3.4 | **Educación y capacitación**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | 4 | X<br>2 | 0 | se evidencia cronograma pero solo se evidencia capacitación básica, no se puede verificar el plan de capacitación continuada documentado. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 14,5 | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

| | REQUISITOS HIGIÉNICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| .1 | **Control de materias primas e insumos**<br>(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 5 | X 2,5 | 0 | Se evidencia que cuentan con los FORMATOS de recepción de materias primas en las que se aceptan o rechazan los productos que ingresan, pero no se tienen diligenciados algunos productos, que garantice trazabilidad completa. C |
| 4.2 | **Prevención de la contaminación cruzada**<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.) | X 9 | 0 | | / F |
| 4.3 | **Manejo de temperaturas**<br>(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.) | 7 | X 3,5 | 0 | Se evidencia que cuentan con varios termometros sin certificado de calibración, cuentan con formatos pero llenan Registros, se evidencia que no se tienen diligenciados al día, falta implementar medidas de todo alimen |
| 4.4 | **Condiciones de almacenamiento**<br>(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.) | 4 | X 2 | 0 | Se evidencian algunos productos dispuestos directamente en el piso, se observa acumulación de objetos en desuso en bodega. C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | 17 | | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

| 5 | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | **Suministro y calidad del agua potable**<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.) | 7 | X 3,5 | 0 | No se evidencian análisis y controles microbiologicos y fisicoquimicos que garanticen la potabilidad del agua, no cuentan con un plan de contingencia ante un desabastecimiento de agua. C |
| 5.2 | **Residuos líquidos**<br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.) | X 4 | 2 | 0 | / C |
| 5.3 | **Residuos sólidos**<br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.) | 4 | X 2 | 0 | Se evidencia que no cumplen con codigo de colores en bolsas, algunas recipientes C |
| 5.4 | **Control integral de plagas**<br>(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) | X 9 | | 0 | / C |
| 5.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**<br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1) | 7 | X 3,5 | 0 | Sin procedimientos claros de limpieza y desinfección, sin dosificadores para desinfectante sociedad en angeos, sociedad en rincones en áreas de difícil acceso, debajo de mesones, en algunos empaques y ventiladores de equipos de frio. |

Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.6 | **Soportes documentales de saneamiento**<br>*(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)* | 2 | 1 X | 0 | Se evidencian soportes documentales de saneamiento básico, sin implementac |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 2,5 | La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO X

| % DE CUMPLIMIENTO | | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independientemente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
|---|---|---|---|---|
| 65,5 | X | FAVORABLE | 90-100% | |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% | |
| | | DESFAVORABLE | <59,9% | Adhesivo Concepto Sanitario N° 10-015-09 103927 |

## 6 OTRAS DISPOSICIONES

### 6.1 Espacios libres de humo — Calificacion 5

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6.1.1 | Existen en el establecimiento, en un lugar visible al público avisos que invitan a evitar el consumo de tabaco como: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco" "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco" "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco", evitando incluir figuras alusivas al cigarrillo ni recordatorios de marcas<br>*Ley 9 de 1979, Artículo 101. Resolución 1956 de 2008, Artículo 4. Ley 1335 de 2009, Artículo 20.* | __ Consumo de cigarrillo en el establecimiento<br>Otro _____ | X 2 | 1 | 0 | / |
| 6.1.2 | En el establecimiento no se evidencia consumo de cigarrillo o tabaco.<br>*Ley 9 de 1979, Artículo 101, 109. Resolución 1956 de 2008, Artículo 1, 2, 3, 4. Ley 1335 de 2009, Artículo 19, 20.* | __ Contaminación ambiental<br>__ Afectación a la calidad del aire<br>__ Exposición al humo de tabaco<br>__ Generación de enfermedad laboral<br>Otro _____ | X 3 | 1,5 | 0 | / |
| | | Puntaje total de los ítems | 5 | 2,5 | 0 | |

| | | |
|---|---|---|
| 6.1 | **Total numeral espacios libres de humo**<br>*(Ley 9/1979, Artículo 101, 109. Resolución 1956/2008, Artículo 1, 2, 3, 4. Ley 1335/2009, Artículo 19, 20.)* | **Puntaje total del numeral** 5 |

### 6.2 Seguridad y salud en el trabajo — Calificacion 5

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6.2.1 | El establecimiento se encuentra dotado de elementos necesarios para controlar y combatir el fuego, los cuales se encuentran bien ubicados y de fácil acceso.<br>*Ley 9 de 1979, Art. 114, 116, 205.* | __ Dificultad para atender connato de incendio o similar<br>__ Dificultad para acceder fácil y oportunamente al extintorz<br>Otro _____ | X 1 | 0,5 | 0 | / |
| 6.2.2 | El establecimiento dispone de botiquín dotado con los elementos mínimos requeridos para atención de primeros auxilios y se encuentra en adecuadas condiciones.<br>*Ley 9 de 1979, Art. 127.* | __ Dificultad para prestar primeros auxilios<br>__ Contaminación<br>Otro _____ | X 1 | 0,5 | 0 | / |
| 6.2.3 | La señalización es adecuada en todos los espacios, áreas de circulación, salida de emergencia, identificación de las diferentes áreas del establecimiento, unidades sanitarias, sistemas de extinción de incendios, escaleras, muros bajos, cambios de nivel en pisos, entre otros.<br>*Ley 9 de 1979, Art. 93, 96, 206, 247 Parágrafo.* | __ Accidentes laborales<br>__ Accidentes usuarios<br>Otro _____ | 1 | X 0,5 | 0 | Señalización incompleta |
| 6.2.4 | Las escaleras, aberturas en paredes y pisos, terrazas, zonas elevadas y demás áreas donde se pueden presentar caídas, están construidas de manera técnica, segura y cuentan con los elementos de protección y señalización adecuados para evitar accidentes.<br>*Ley 9 de 1979, Art. 94, 95, 206.* | __ Accidentes laborales<br>__ Accidentes usuarios<br>Otro _____ | 1 | X 0,5 | 0 | Escaleras sin anticeslizantes. |
| 6.2.5 | El diseño de los espacios, unidades sanitarias, acceso al establecimiento, están construidos de manera tal que facilite el acceso, la circulación y uso de personas con movilidad reducida.<br>*Ley 9 de 1979, Art. 95. Dec. 1538/05 Art. 9* | __ Dificulta la accesibilidad a personas con movilidad reducida<br>Otro _____ | 1 | X 0,5 | 0 | Sin diseños de acceso para personas con movilidad reducid |
| | | Puntaje total de los ítems | 5 | 2,5 | 0 | |

| | | |
|---|---|---|
| 6.2 | **Total numeral seguridad y salud en el trabajo**<br>*(Ley 9/1979, Artículos 93, 94, 95, 96, 114, 116, 127, 205, 206, 247 Parágrafo. Decreto 1538/2005 Artículo 9.)* | **Puntaje total del numeral** _____ |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

| | | |
|---|---|---|
| Si | X No | Cuál y número del acta: |

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

SE REALIZA INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE PREPARAN ALIMENTOS, BASADOS EN LA LEY 9 DE 1979, especialmente la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.

NOTA: * No se encontraron producto objeto de alertas sanitarias emitidas por el INVIMA.

**Por parte del establecimiento:**

Todo muy claro.

## VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de JUNIO del año 2026 en la Ciudad de _____.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

**NOTA:** El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

**POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA**

| | |
|---|---|
| FIRMA: Juan Fdo M | FIRMA: |
| NOMBRE: JUAN FERNANDO MESA | NOMBRE: |
| CÉDULA: 98630786 | CÉDULA: // |
| CARGO: TECNICO ADMINISTRATIVO | CARGO: |
| INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD DE MEDELLÍN | INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD DE MEDELLÍN |

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**

| | |
|---|---|
| FIRMA: Tatiana JP. | FIRMA: |
| NOMBRE: Tatiana Jimenez P. | NOMBRE: |
| CÉDULA: 1038411302 | CÉDULA: // |
| CARGO: Admo. | CARGO: |

**LA SECRETARÍA DE SALUD:**

**NO SOLICITA DINERO O REALIZA COBRO POR SUS SERVICIOS.**
**NO REALIZA COBROS POR APERTURA O REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS O LOCALES.**
**NO OFRECE SERVICIOS DE FUMIGACIÓN EN CASAS O ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES.**
**NO SUGIERE SERVICIOS CON PROVEEDORES O EMPRESAS.**
**NO EXIGE CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.**

Verifique que los servidores porten chaleco, carné y actas institucionales. Cuando se realicen decomisos de productos por parte de la Secretaría de Salud de Medellín, el servidor debe relacionar uno a uno los productos decomisados y dar respuesta certera del motivo de cada decomiso, además debe dejar copia de todas las actas en el establecimiento.

**EVITE ESTAFAS Y ANTE CUALQUIER DUDA COMUNIQUESE AL 3855555 EXT 6439 Y 5193 O A LA LINEA AMIGA EN SALUD 444-44-48.**

Alcaldía de Medellín
Ciencia, Tecnología e Innovación