INTRODUCCIÓN

Este documento contiene los aspectos básicos de manipulación de material para agro campó, medicamentos veterinarios y alimentos para animales que se tendrá en cuenta de manera permanente como clave de la calidad e inocuidad alimentaria con énfasis **EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.**

En un establecimiento de comercialización de material para agro campó, medicamentos veterinarios y alimentos para animales se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación de los alimentos que ahí se comercializan y se minimice el impacto ambiental de todos los materiales comercializados en CENTRO AGROPECUARIO CAMPEON 1. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVO GENERAL

Brindar a la comunidad de todos los establecimientos una guía con orientaciones y herramientas para la implementación de un programa que cumpla los requerimientos establecidos por la ley sobre los controles que se deben tener sobre los diferentes servicios que se ofrece para garantizar el bienestar y la salud de la comunidad o de quienes hagan uso de ella, de tal manera que sea de conocimiento de todo el personal y así obtener una base para la ejecución por parte de su personal administrativo y operativo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Constituir, estandarizar los procesos y procedimientos del programa de limpieza y desinfección

2. Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios.

3. Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.

4. Controlar la proliferación de plagas en el establecimiento.

5. Capacitar al personal que integra estos servicios en los procesos de saneamiento básico establecidos por la legislación sanitaria vigente.

6. Ejecutar los procesos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.
7. Establecer el seguimiento, desarrollo y práctica del presente Plan de saneamiento básico.

PLANES DE SANEAMIENTO BASICO

Se tendrá en cuenta fundamentalmente la implementación y desarrollo de los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección.
- Residuos sólidos.
- Control de plagas.
- Agua potable.

Como base fundamental en la implementación de un sistema que garantice la limpieza, el aseo, purificación, desinfección y depuración, a continuación se describen **LOS PROCEDIMIENTOS DE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS QUE FORMAN PARTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE CAMPEON AGROPECUARIO 1**, de conformidad con ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2115 del 2007

Estos programas se ejecutaran de manera rutinaria y eficaz en el establecimiento.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS.

Este programa está encaminado a disminuir los riesgos de contaminación para un alimento para animales, medicamento veterinario, o material de agro campo durante su manipulación, procesamiento, almacenamiento, envase y expendio.

Comprende una serie de actividades que son aplicadas en el establecimiento para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal manipulador, instalaciones físicas y es ambiente donde se trabaja.

Los objetivos que busca conseguir con este programa pueden resumirse como sigue:

Con la limpieza:

- Cumplir con las exigencias estéticas y sanitarias.
- Restablecer el normal funcionamiento de las instalaciones y utensilios tras su actividad.

- Prolongar la vida útil de las instalaciones y los utensilios.
- Asegurar la calidad óptima de los alimentos para animales frente a influencias. bioquímicas.

Con la desinfección:

- Proteger la salud del consumidor al reducir la presencia de microorganismos causantes de enfermedades alimentarias.
- Asegurar la calidad óptima de los alimentos frente a influencias microbianas y por la influencia de plagas.

TODO ESTO MEJORARA LA IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO FRENTE A LA CLIENTELA AUMENTANDO SU CONFIANZA.

Para desarrollar de forma eficaz este programa en el establecimiento, las taras deben realizarse diariamente para asegurar que **TODAS LAS PARTES DEL ESTABLECIMIENTO (PISOS, PAREDES, TECHOS, EQUIPOS Y UTENCILIOS) ESTEN APROPIADAMENTE LIMPIAS.**

Para lo anterior es necesario garantizar que el establecimiento tenga unas buenas condiciones higiénicas y esté completamente ordenado, **ANTES** de comenzar las tareas y **DURANTE** la jornada de trabajo.

Para alcanzar dichas condiciones se deberán realizar entonces las tareas de LIMPIEZA Y DESINFECCION tal y como se describen a continuación.

- **DEFINICIONES IMPORTANTES:**
- **LIMPIAR**, significa eliminar la suciedad visible de las superficies (restos de comida, grasa, etc.), mediante el uso de agua, detergente, cepillos, etc.
- **DESINFECTAR,** significa eliminar los microorganismos mediante el uso de productos químicos desinfectantes, como el cloro, el yodo, amonios cuaternarios o también usando agua muy caliente o vapor de agua.
- **QUE ELEMENTOS SE DEBEN LIMPIAR Y DESINFECTAR EN EL ESTABLECIMIENTO.**
    - Personal manipulador: manos, Petos, casilleros.
    - Instalaciones físicas: pisos, paredes, techos, puertas, andenes, sifones, pocetas, lava vajillas, mesones, etc.

- Equipos y Utensilios: mesas de trabajo, sillas, cuchillos, utensilios, vajillas, molinos, vasos, platos, licuadoras, refrigeradores, vitrinas panorámicas y todos los utensilios que estén dentro del local.
- Herramientas diversas: repisas, balanzas, teléfonos, etc.
- Unidades Sanitarias: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, pesetas, etc.
- Utensilios de Limpieza: toallas absorbentes y todos los utensilios que se utilizan para limpiar y desinfectar.

Preferentemente se usaran toallas desechables para la limpieza de superficies, si usa trapos o limpiones, estos no son recomendables porque puede dejar de cumplir la función de limpiar y convertirse en vehículo de bacterias que contaminaran los alimentos para animales, medicamentos o materia prima agro campo. Estos elementos deben lavarse frecuentemente con agua caliente, jabón y detergente. Las toallas absorbentes o limpiones se descartaran cada 7 días como máximo.

- **QUE PRODUCTOS USAR COMO DESINFECTANTES:**

En el establecimiento se usara preferentemente el cloro como desinfectante básico, sin embargo se hará rotación con otro tipo de desinfectante al menos un día a la semana. Puede ser un desinfectante a base de amonio cuaternario o de yodo (ejemplo: Timsen, Gerbasin, Desinfex, etc. Para utensilios pequeños se usara métodos físicos como el agua hirviendo.

Según corresponda el producto que se use se deberá tener en cuenta las instrucciones de uso dadas por el fabricante del producto.

COMO EJEMPLO DE DOSIFICACION DE DESINFECTANTES MÁS USADOS A CONTINUACION SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES: datos suministrados por salud pública.

TABLA N° 1 RECOMENDACIONES DE DOSIFICACION PARA LA PREPARACION DE LA SOLUCION DESINFECTANTE CON HIPOCLOROTO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%de concentración)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CONCENTRACION RECOMENDADA (PPM)	CANTIDAD DE AGUA (Litros)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR	TIEMPO EXPOSICION En minutos
Agua para consumo	1	5	15 gotas	3 - 5
Superficies, pisos, paredes, techos, mesones, equipos,	200	5	20 ml (200 gotas)	30

utensilios, elementos de trabajo (uniformes)				
Ambientes	300 ppm	5	30 ml (300 gotas)	
Baños: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, etc.	400 ppm	5	40 ml / (400 gotas)	30
Vajillas	500 ppm	5	50 ml /500 (gotas)	30

TABLA No 2: LA SOLUCION DESINFECTANTE CON HIPOCLOROTO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%de concentración)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CONCENTRACION RECOMENDADA (PPM)	CANTIDAD DE AGUA (Litros)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR	TIEMPO EXPOSICION En minutos
Agua para consumo	1	1	3 gotas	3 - 5
Superficies, pisos, paredes, techos, mesones, equipos, utensilios, elementos de trabajo (uniformes)	200	1	40 ml (40 gotas)	30
Ambientes	300 ppm	1	6 ml (60 gotas)	
Baños: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, etc.	400 ppm	1	8 ml / (80 gotas)	30
Vajillas	500 ppm	1	10 ml /100 (gotas)	30

TABLA N° 3: RECOMENDACIONES DE DOSIFICACION PARA LA PREPARACION DE LA SOLUCION DESINFECTANTE CON TINSEN (DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO.

ELEMENTOS A DESINFECTAR	DILUCION EN AGUA (grs del desinfectante por litro de agua)	MODO DE USO

Medio ambiente, cuartos fríos, neveras, congeladores, bodegas, silos, tanques de almacenamientos, tuberías	2 g/Lts	Aspersión
Equipos y Utensilios, envases y material de vidrio.	1 g/Lts	Aspersión o inmersión
Mesones, superficies, paredes pisos y baños	1 g/Lts	Aspersión o directa
Sifones	5 g/Lts	Directa

QUIEN ES EL RESPOSABLE DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

El programa es responsabilidad de **TODAS LAS PERSONAS** que trabajan en el establecimiento en cabeza de su propietario quien será el encargado de realizar la supervisión de las tareas y de suministrar la dotación de los recursos para su ejecución

PROCEDIMIENTOS BASICO GENERAL PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION (L y D):

El siguiente es el procedimiento básico de L y D implementado en el establecimiento:

1. ORDENE: Remueva todas las partículas visibles de la superficie a higienizar

2. LAVE: Lave con la desilusión adecuada de detergente en el agua (siguiendo instrucciones de la etiqueta del producto).

3. ENGUAGUE: Enjuagué con agua limpia

4. DESINFECTE: Desinfecte con agua hirviendo durante al menos 2 minutos o utilice un producto químico a base de **CLORO** (ej.: Gerbasin), según la convivencia y siguiendo las instrucciones del fabricante dadas en la etiqueta para su aplicación

5. ENJUAGUE: Antes de su uso, se enjuaga con abundante agua limpia la superficie que fue desinfectada con un producto químico.

6. SEQUE: Seque completamente la superficie higienizada con una toalla de papel descartable o por secado con aire.

NOTA: En el caso de las picadoras, molinos, licuadoras, cortadoras o sierras, se deberán desarmar antes de su higienización para asegurar la adecuada limpia y desinfección de las partes internas que entran en contacto con los alimentos.

Todo el equipamiento y los utensilios deberán higienizarse ANTES de comenzar la jornada de trabajo, al finalizarla y a intervalos de 4-5 horas durante la misma.

PROCEDIMIENTOS ESPECIFICOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIZA Y DESINFECCION

En los siguientes cuadros se detallan los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben desarrollar para cada elemento que forma parte del establecimiento. Su monitoreo y verificación corresponden al responsable del establecimiento, quien debe asegurar su correcta implementación y desarrollo en forma rutinaria y eficaz.

Con cada elemento se debe desarrollar, minuciosamente el procedimiento básico descrito arriba: **ORDENE-CLAVE-ENJUAGUE- DESINFECTE-SEQUE**. En los cuadros se indica además la frecuencia y los instrumentos utilizados para realizar la tarea específica.

TABLA N° 4: PROCESOS LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LAS INSTALACIONES Y SUPERFICIES:

ASPECTO	PRODUCTOS E ISTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
PISOS/CANALETAS DE DESAGUE	Escoba, recogedor, baldes, cepillo, Manguera, recipiente para residuos sólidos, soluciones detergente y desinfectante	• Recoger los residuos generados y depositarlos en los recipientes. • Humedecer con agua las superficies. • Restregar con cepillo de detergente. • Enjuagar con agua potable. • Aplicar el desinfectante elegido	Todos los días
PAREDES	Baldes, cepillo, solución, detergente y desinfectante	• Humedecer con agua las superficies. • Restregar con cepillo y detergente. • Enjuagar con agua potable. • Aplicar solución desinfectante elegido.	Todos los días

TECHOS	Baldes, cepillo, solución detergente	• Humedecer con agua las superficies. • Restregar con cepillo y detergente. • Enjuagar con agua potable	Cada 15 días
POSETAS, LAVADEROS, LAVA VAJILLAS.	Esponjas, balde, soluciones, detergente y desinfectante.	• Humedecer con agua. • Aplicar con detergente con ayuda de esponjas y restregar. • Enjuagara con agua potable. • Desinfectar aplicando solución desinfectante. • Enjuagar.	Todos los días
VENTANAS, PUERTAS.	Balde, escurridor, solución detergente.	• Humedecer con agua las superficies. • Restregar con cepillo y detergente. • Enjuagar con agua potable.	Cada 8 días
ANDENES	Escoba, recogedor, baldes, recipiente para residuos sólidos, solución detergente	• Barrer, recoger y depositar el polvo a la basura en los recipientes. • Humedecer con agua la superficie. • Restregar con cepillo y detergente. • Enjuague con agua.	Todos los días
HERRAMIENTAS/ UTENCILIOS	PRODUCTOS DE INSTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
CUCHILLOS, VAJILLAS, UTENCILIOS PEQUEÑOS	Esponjas, balde, soluciones detergentes y desinfectantes	• Humedecer con agua. • Aplicar el detergente con ayuda de esponjas y restregar fuertemente hasta eliminar la mugre. • Enjuagar con agua potable. • Desinfectar sumergiendo los elementos en la solución desinfectante (cloro o Timsen) o en agua hirviendo. • Enjuagar y dejar escurrir.	Cada vez que se usen

REFRIGERADORES/ NEVERAS/ EXHIBIDORES PANORAMICOS	Paño, limpiavidrios, soluciones detergentes y desinfectantes.	• Desconectar y desocupar el equipo. • Sacar las bandejas. • Aplicar detergente con ayuda de esponjas y restregar. • Enjuagar con agua potable. • Desinfectar aplicando la solución desinfectante (usar Timsen diluyendo 2 gr/ litro de agua) con ayuda de un rociador o un paño limpio. NO USAR CLORO. • Enjuagar. Limpiar vidrio externo con ayuda del paño o limpiavidrios.	Todos los días
ESTUFAS	Esponjas, desengrasante líquido, toalla para limpiar	• Apague y desconecte. • Mantenga un limpión humedecido con jabón para limpiar de inmediato cada vez que haya derrames sobre las superficies. • Limpiar con agua caliente, jabón líquido y un un cepillo o esponja al finalizar cada jornada para retirar la grasa adherida. • Cada 8 días aplique desengrasante con ayuda de una esponja. Deje actuar 30 minutos y limpie con una toalla limpia.	Todos los días una limpieza normal. Cada 8 días una limpieza profunda.
HORNOS MICROONDAS	Esponja, desinfectante líquido, toalla para limpiar	• Apague y desconecte los equipos. • Esparza el desinfectante liquido con la esponja • Deje actuar por media hora para lograr desintegrar la grasa acumulada • Enjuague con agua tibia y limpie y seque con una toalla limpia	Cada 8 días una limpieza profunda. Todos los días una limpieza superficial

TABLA N° 5: PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA OTROS ELEMENTOS:

HERRAMIENTAS/ UTENCILIOS	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
MESAS, SILLAS, MESONES, REPISAS, MOSTRADODES	Atomizador, balde esponja	• Retirar manualmente los residuos que hayan podido quedar • Limpiar y enjuagar con agua y detergente • Aplicar una solución desinfectante con ayuda de una franela limpia	Todos los días
CASILLEROS/ GUARDAROPAS	Paño, toallas desechables	• Desalojar el casillero • Humedecer el paño • Limpiar por las superficies internas y externas • Secar con las toallas desechables	Cada 8 días
CASILLAS, BALDES, RESIPIENTES PARA BASURA	Escoba, esponja, cepillo, manguera, soluciones detergente y desinfectante	• Retirar manualmente los residuos que hayan podido quedar • Humedecer las superficies internas y externas • Restregar con cepillo y solución detergente • Enjuagar con agua potable • Desinfectar las superficies • Enjuagar y dejar escurrir.	Cada vez que se usen
ELEMENTOS DE ASEO (esponjas, escobas, traperos, escurridores, paños, limpiadores, escurridores)	Balde, soluciones detergente y desinfectante	• Sumergir cada elemento en la solución con detergente. • Exprimir/ restregar hasta sacar completamente la	Cada vez que se usen

		grasa o mugre adheridas. • Enjuagar con agua limpia. • Sumergir en la solución con desinfectante.	
TELEFONO,COMPUTADORES, MANIJAS DE PUERTAS	Algodón o paño, alcohol de 90°o antiséptico	• Humedecer el algodón o paño en alcohol • Escurrir el alcohol • Pasar el algodón o paño por todas las superficies y cables con cuidado restregando hasta que queden limpias.	Cada 8 días

TABLA N° 6: PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LAS UNIDADES SANITARIAS:

ASPECTOS	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS UTLIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
SANITARIO, ORINAL	Esponjilla, guantes, cepillo, balde, soluciones detergente y desinfectante	• rociar con agua las superficies internas y externas • restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente • accionar la manija para hacer correr el agua • retirar el detergente con agua • aplicar solución desinfectante. Enjuagar	Todos los días se recomienda su revisión permanente durante el día
LAVAMANOS, DOSIFICADORES DE JABON	Paños absorbentes, esponjilla soluciones detergente y desinfectante	• restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente • retirar el detergente con agua • aplicar solución desinfectante • enjuagar • secar con paño absorbente	Todos los días

*** Como complemento importantísimo y prioritario es las actividades de limpieza y desinfección se describen a continuación los protocolos obligatorios para los **HABITOS HIGIENICOS Y LAVADO DE MANOS** para todos los manipuladores que trabajan en el establecimiento:

PROCEDIMIENTO:	ACTIVIDAD: **HABITOS DE HIGIENE**
RESPONSABLE: TODOS LOS MANIPULADORES	
IMPLEMENTOS: agua, jabón, elementos de aseo personal	
FRECUENCIA: Diaria	
PROCEDIMIENTO: • Efectuar un baño diario antes de ingresar a trabajar. • Usar ropa limpia y lavada después de bañarse antes de ir al trabajo (medias, ropa interior, camisa, pantalón). Usar jabón y agua para lavarse las manos. • No limpiarse las manos o los utensilios con la ropa, ni secarse con ellos la transpiración de la cara. • Mantener uñas cortadas y limpias, sin esmalte. • No utilizar maquillaje. Mantener el cabello limpio. • No peinarse en el área de almacenamiento de mercancía. • No comer, beber, fumar, masticar chicle, salivar, estornudar en el área el área de almacenamiento de mercancía. • No manipular utensilios o alimentos luego de limpiar o desinfectar mesas, sin antes lavarse las manos. • No salir del baño sin lavarse las manos.	

PROCEDIMIENTO:	ACTIVIDAD: **LAVADO DE MANO**
RESPONSABLE: TODOS LOS MANIPULADORES	
IMPLEMENTOS: Agua (preferiblemente caliente) jabón líquido bactericida, toallas de papel, cepillo de uñas, cesto de basura.	
FRECUENCIA: Al entrar al establecimiento o área de proceso. Luego de ir al baño. Luego de tocar áreas infectadas o insalubres. Antes de manipular equipos y utensilios limpios. Luego de toser, estornudar. Luego de manipular alimentos crudos de origen animal o verduras y hortalizas sucias. Luego de tocarse las orejas, la boca, la barba, los ojos, la cara, la nariz, el pelo.	

Luego de tocar equipos, superficies de trabajo, ropa, trapos o traperos que estén sucios. Luego de fumar, comer o beber. Luego de limpiar y fregar utensilios usados o sucios.

PROCEDIMIENTO:

- Remangarse, subir las mangas de la camisa hasta el codo.
- Abrir el grifo con la mano menos sucia.
- Enjabonar el cepillo de uñas con solución jabonosa bactericida suave.
- Cepillarse las uñas, mojar el cepillo y cepillar una de las manos (se debe llegar debajo de las uñas.
- Hacer lo mismo con la otra mano.
- Enjuagar el cepillo de uñas y dejarlo con las cerdas para arriba.
- Enjabonarse abundantemente las manos y antebrazos (tiempo aprox.:20 segundos, el jabón debe producir una cantidad abundante de espuma con el agua).
- Asegúrese que no queden restos de jabón.
- Seque manos y antebrazos con toallas de papel o secador de aire caliente.
- Cierre el grifo sin tocarlo con las manos limpias con la misma toalla de papel.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS

- Básicamente en el establecimiento se generan los siguientes tipos de residuos: papel, plástico, polvo, etc. Por ello es importante manejar estos residuos de manera independiente, para contribuir con la conservación del medio ambiente. Esto quiere decir que los residuos inorgánicos se deben manejar y colocar aparte de los orgánicos.
- Son residuos orgánicos: restos de comida, grasa, huesos, cascaras de hortalizas, frutas y verduras, etc.
- Son residuos reciclables: vidrio, papel, plástico, icopor, etc.

Por lo tanto en el establecimiento es obligatorio ejercer unas buenas prácticas para el tratamiento de los desperdicios y la basura. No todos los establecimientos de comercialización de alimentos para animales generan el mismo volumen de desperdicios, por lo tanto, cuanto mayor sea la producción, requerirá tratamientos especiales.

Buenas prácticas en el manejo de los residuos:

- Sacar los contenedores de basura del área de manejo de residuos antes de que estén completamente llenos (2/3 de su volumen).
- Cuidar que todos los contenedores de basura tengan su tapa correspondiente. Usar bolsas resistentes para contener la basura.
- Limpiar y desinfectar los contenedores todos los días, al cierre de las operaciones. Lavarse las manos una vez terminada la operación del manejo de residuos.

Como fundamento teórico del programa de Manejo de Residuos Sólidos en el establecimiento, a continuación se describen los procedimientos que se desarrollan de manera rutinaria y consiente por parte de la persona designada para realizar esta labor.

TABLA N| 6: PROCESO RECOLECCION DERESIDUOS SOLIDOS

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLLECIÓN DE RESIDUOS ORGANICOS: (residuos de grasa, carne, cascaras, residuos de comida, escamas, etc.) **RECOLECCION DE RESIDUOS INORGANICOS** (empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel)	Diario al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con tapa, bolsas plásticas.	• Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en bolsas adecuadas para su contenido y ubicar estas en los recipientes respectivos debidamente separados y ubicados en una zona anexa al área de establecimiento. • Mantener los recipientes con su respectiva tapa. • Entregar las respectivas bolsas diferenciadas según el tipo de residuos (orgánico o inorgánico) al carro recolector a la hora precisa en que pasa por el lugar para evitar dejarlos en la vía. • Recolección por el personal externo (EMAS) para su disposición final en relleno sanitario o para procesos de reciclaje.
OBSERVACIONES: • Los recipientes para el manejo de los residuos deben estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza. • Para el papel higiénico usar bolsas exclusivas para su entrega.			

***** EL ACEITE USADO debe recolectarse en un recipiente plástico y entregarse a la empresa recolectora. No arrogar al sifón, a la basura o a la tierra directamente.**

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas

En programa nos referiremos a las plagas o aquellos animales que, en contacto con los alimentos, producen su alteración o contaminación, o que simplemente resultan molestos.

Plagas habituales…

Las plagas más comunes en los locales de manipulación de alimentos de animales y que se deben controlar son:

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos.
- Pájaros, como palomas o gorriones.

En un establecimiento de comercialización de alimentos para animales se crean los hábitos propios para que interaccionen los microorganismos y las plagas en general, factor que desencadena situaciones de riesgo para los alimentos, los manipuladores y por supuesto para el consumidor final por deterioro del producto, por contaminación o alteración. En cualquier caso, las plagas deben controlarse para prevenir la difusión de enfermedades, para impedir la perdida material de alimentos para animales y para cumplir las normas sanitarias al respecto.

¿Qué se hace en el establecimiento para controlar las plagas? En el establecimiento se tiene implementado dos formas eficaces para el control efectivo de las plagas:

- **MEDIDAS PREVENTIVAS:**

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

Estas medidas **EVITARAN** que las plagas hagan presencia permanente en el establecimiento:

- Se hará mantenimiento continuado de instalaciones físicas y sanitarias (se revisara **TODOS** los días el estado de sifones, rejillas, anjeos, techos falsos, y se protegen todas las aberturas y grietas que puedan existir en el local).

-Se mantendrá todo el tiempo posible el orden dentro del establecimiento.

-Se aplicaran las Buenas Prácticas de Almacenamiento de los alimentos para animales y materias primas que se manejan en el establecimiento.

-Se mantendrá todo el tiempo una buena iluminación dentro del establecimiento.

-Todos los recipientes recolectores de residuos se taparan adecuadamente y se colocaran en un lugar que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.

-Se procurara ubicar los equipos alejados de paredes y con cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección.

-Se eliminara de forma permanente las acumulaciones de basura y/o materiales o elementos que se usen. Mantenga el orden en todas las áreas.

-Se protegerán debidamente todos los alimentos que se expendan en el lugar.

-Se desarrollara **TODOS LOS DIAS** y de manera eficaz los procedimientos de **limpieza y desinfección** para todos los aspectos.

MEDIDAS CORRECTIVAS:

Se aplicaran cuando las medidas preventivas hayan fallado y sea evidente la presencia de cualquier tipo de plaga en el establecimiento. Se deberá hacer un control activo través de métodos físicos (instalando aparatos de electrocución, ultrasonido) o métodos químicos (usando insecticidas o raticidas por ejemplo).

Cuando haya necesidad de utilizar productos químicos para el control de plagas, primero se deberá hacer un análisis detallado del tipo de plaga para determinar cuál es el producto más apropiado, el método de aplicación, la dosis, etc.

QUIEN DEBE HACER EL CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO?

Para el control domestico de moscas y cucarachas especialmente, en el establecimiento se usaran productos comerciales de baja toxicidad y de efecto inmediato, cuyos recipientes, después de usarse, deberán ser descartados y no se almacenaran dentro del establecimiento. Estos productos únicamente serán manipulados por personas responsables, quienes deberán cumplir con todos los requisitos de bioseguridad y usaran una dotación apropiada para esta labor (guantes, gafas, mascarilla, overol impermeable, casco protector).

Si la infestación es grande y no se tiene un conocimiento pleno del control integrado de plagas, este procedimiento deberá contratarse con personal o empresas autorizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño. Los métodos utilizados para el control químico de plagas han de garantizar su inocuidad para los productos alimenticios. Para hacer la fumigación, en cualquiera de los dos casos se requiere que el establecimiento no esté funcionando y los alimentos o materias primas no estén expuestos de ninguna manera. Esta labor se deberá realizar en horas de la noche o cuando no haya actividad alguna dentro del establecimiento.

La empresa que realice la fumigación deberá garantizar la efectividad de la actividad realizada dejando constancia escrita o CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS en el que se indique la ficha técnica de los insumos o productos y se determinen las medidas preventivas en la aplicación. Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento o expendio de alimentos para animales.

La frecuencia de las fumigaciones estará determinada por la presencia de plagas en el establecimiento.

PROGRAMA CONTROL CALIDAD AGUA

El agua suministrada por las empresas de Acueducto de las diferentes plantas de tratamiento del municipio, deben cumplir con los estándares de calidad establecidos en la resolución 2115 del 2007 del ministerio de protección social, quien es el ente que reglamenta los parámetros de calidad para consumo humano.

En los establecimientos donde se manipulen alimentos para animales velarán que la calidad de este recurso se mantenga bajo los estándares de calidad, con el fin de evitar la proliferación de microrganismos tales como bacterias, protozoos, virus o helmintos que son causantes de las enfermedades entéricas.

Con este fin se elaboró un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección del tanque (s) de almacenamiento en forma periódica garantizando de esta manera las condiciones seguras para los usuarios.

Antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de debe tener en cuenta el Manejo del cloro y compuestos del mismo como desinfectante, Descripción, Desventajas, Modo de acción, nivel de acción, actividad microbicida, usos, rotulado de las soluciones para el producto por parte del fabricante, almacenamiento y envasado del hipoclorito de sodio, los recipientes, preparación y uso de las soluciones del hipoclorito de sodio.

Manejo del cloro y sus compuestos como desinfectante

- **Descripción:** Los hipocloritos son los desinfectantes más ampliamente utilizados de los compuestos clorados, están disponibles como líquidos (El: hipoclorito de sodio) o sólido (Ej : hipoclorito de calcio). Tienen un amplio espectro de actividad microbiana, no dejan residuos tóxicos, no son afectados por la dureza del agua, son baratos y de acción rápida y tienen una incidencia baja de toxicidad.
- **Desventajas de los hipocloritos**: incluye la corrosividad de los metales en altas concentraciones (500 ppm), la inactivación por materia orgánica, decoloración o " blanqueo " de las telas, generación de gas tóxico cuando se mescla con amoníaco o ácido (Ej: los agentes de limpieza).
- **Modo de acción**: Oxidación de enzimas sulfhidrilo y de aminoácidos cloración de anillos de aminoácidos; pérdida de contenido intracelular, disminución del suministro de nutrientes, inhibición de las síntesis de proteínas, reducción del suministro de oxígeno, producción disminuida del adenosintrifosfato, ruptura del DNA.
- **Nivel de acción** : intermedio
- **Actividad microbicida**: Bactericidas, fungicidas, esporicidas, tuberculicida y virivicida.
- **Dilución**: Para la preparación del hipoclorito de sodio se requiere uso de agua, la preparación debe hacerse cada doce horas.
- **Rotulado de las soluciones para el producto por parte del fabricante**: El rótulo de los envases debe llevar la siguiente información de manera clara con letra legible y caracteres indelebles.

1. Nombre del producto o marca registrada.
2. Nombre y dirección del fabricante.
3. Identificación del lote y fecha de envase.
4. Las palabras hipoclorito de sodio concentración.
5. El contenido neto en mililitros.

6. La leyenda guárdese en lugar fresco y evítese la exposición directa a la luz solar.
7. La leyenda manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de ingestión, salpicaduras inhalación consultar al médico inmediatamente.
8. La leyenda: utilice elementos de protección individual para su protección.
9. La frase no almacene, ni mezcle con productos amoniacales, ni ácidos.

- **Almacenamiento y en vasado del hipoclorito de sodio :**

- Almacenar en sitios con ventilación adecuada, el piso debe ser incombustible e impermeable.

- Almacenar protegido de la luz y a una temperatura no inferior a 30°C y los recipientes deben estar bien cerrados, no exponer a la luz solar.

- Utilice equipo de transferencia (embudos plásticos, buretas de plástico) resistentes a la corrosión, No utilice elementos metálicos.

Los recipientes para el almacenamiento de hipoclorito de sodio deben tener las siguientes características:

- ✓ Envases plásticos de polietileno de alta densidad.
- ✓ No traslucidos, opacos.
- ✓ El recipiente debe ser exclusivo para el producto.
- ✓ Purgar o enjuagar previamente el recipiente con la solución de hipoclorito de sodio a ser envasada, NO lavar ni con agua y jabón.
- ✓ El recipiente NO debe haber contenido ningún tipo de sustancias químicas o de consumo humano.
- ✓ El tipo de vida útil debe ser establecido por la institución, desechar y cambiar en caso de deterioro del envase.
- ✓ Para el desecho de estos envases se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad de residuos hospitalarios y similares (no se debe incinerar).

RATAQUILL SB



Laboratorio:

MINAGRO

MINAGRO INDUSTRIA QUIMICA LTDA
Carrera 16 10 42 Bogotá - Colombia
Teléfono: +(571)3361021
Fax: +(571)3360924
Mail: minagro@minagroindustry.com
Sitio web: www.minagroindustry.com

Uso terapéutico: RODENTICIDA

Principio Activo: BRODIFACOUMA

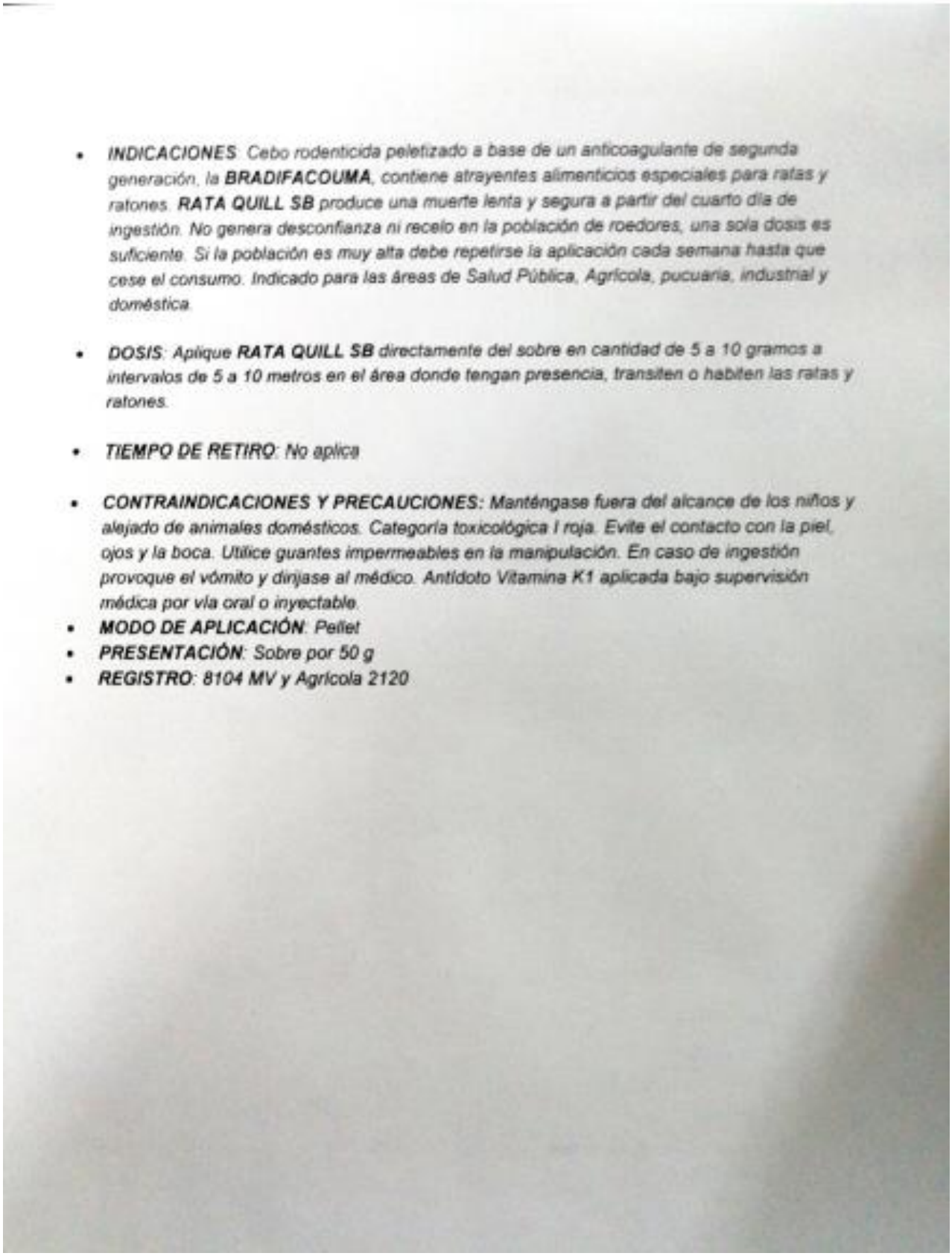
Especies:

Descripción:

RATA QUILL SB *es un rodenticida*

Composición	Contenido
Brodifacoum	0.05 g
Aceites y ceras csp	1 Kg

- ***ACCIÓN*** *Rodenticida*



- ***INDICACIONES***: *Cebo rodenticida peletizado a base de un anticoagulante de segunda generación, la* ***BRADIFACOUMA****, contiene atrayentes alimenticios especiales para ratas y ratones.* ***RATA QUILL SB*** *produce una muerte lenta y segura a partir del cuarto día de ingestión. No genera desconfianza ni recelo en la población de roedores, una sola dosis es suficiente. Si la población es muy alta debe repetirse la aplicación cada semana hasta que cese el consumo. Indicado para las áreas de Salud Pública, Agrícola, pucuaria, industrial y doméstica.*

- ***DOSIS***: *Aplique* ***RATA QUILL SB*** *directamente del sobre en cantidad de 5 a 10 gramos a intervalos de 5 a 10 metros en el área donde tengan presencia, transiten o habiten las ratas y ratones.*

- ***TIEMPO DE RETIRO***: *No aplica*

- ***CONTRAINDICACIONES Y PRECAUCIONES:*** *Manténgase fuera del alcance de los niños y alejado de animales domésticos. Categoría toxicológica I roja. Evite el contacto con la piel, ojos y la boca. Utilice guantes impermeables en la manipulación. En caso de ingestión provoque el vómito y diríjase al médico. Antídoto Vitamina K1 aplicada bajo supervisión médica por vía oral o inyectable.*
- ***MODO DE APLICACIÓN***: *Pellet*
- ***PRESENTACIÓN***: *Sobre por 50 g*
- ***REGISTRO***: *8104 MV y Agrícola 2120*

ecoCAPITAL

ACTA DE RECOLECCION, ALMACENAMIENTO, TRATAMIENTO Y TRANSPORTE HASTA SITIO DE DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES

Fecha de elaboración: 2020-06-08

Acorde con la normatividad ambiental y sanitaria vigente, y en ejecución del contrato de concesión 1662 de 2011, suscrito entre la UAESP y UT Ecocapital.

El suscrito Coordinador de tratamiento de Ecocapital Internacional, miembro de la UT Ecocapital, certifica que el usuario **CENTRO AGROPECUARIO CAMPEON 1** ubicado en la **CL 69 14 29** de la ciudad de Bogotá, se encuentra inscrito en la Ruta Sanitaria, identificado con cuenta contrato **8052706** y número de cuenta interna **34480**, en la categoría de **Micro productor C** cuya frecuencia es de **1 vez al mes**.

Durante el periodo comprendido entre 2019-10-01 y 2020-05-31, este generador, de acuerdo con su segregación, entregó residuos infecciosos o de riesgo biológico para su tratamiento y posterior transporte a disposición final en el relleno sanitario de Doña Juana, de conformidad con la siguiente relación:

CATEGORIA	FECHA FRECUENCIA	FECHA	HORA	TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE ALTA EFICIENCIA			
				ESTERILIZACION POR AUTOCLAVE	TERMODESTRUCCION CONTROLADA		
				BIOSANITARIOS (kg)	ANATOMOPATOLOGICOS (kg)	CORTOPUNZANTES (kg)	ANIMALES (kg)
Micro productor C	2019-10-25	2019-10-25	09:06:06	0.00	0.00	1.00	0.00
Micro productor C	2020-01-21	2020-01-25	07:57:45	0.00	0.00	1.00	0.00
Micro productor C	2020-02-18	2020-02-18	10:59:09	0.00	0.00	0.00	0.00
Micro productor C	2020-03-17	2020-03-17	11:05:52	0.00	0.00	1.00	0.00
TOTAL EN KILOS				0.00	0.00	3.00	0.00

Los **Residuos Biosanitarios** son tratados mediante desactivación de alta eficiencia por autoclave de calor húmedo en la Base de Operaciones de Ecocapital Internacional S.A. E.S.P con Licencia Ambiental Resolución 2517 de 2005. Los lodos de residuos resultantes del proceso de desactivación son enviados a Fiente Común del Relleno Sanitario Doña Juana.

Los residuos clasificados como **Anatomopatológicos, Animales y Cortopunzantes** son sometidos a tratamiento por termodestrucción controlada. Las cenizas resultantes del proceso de tratamiento por termodestrucción, son dispuestas finalmente en celda de seguridad del Relleno Sanitario Doña Juana. El Tratamiento de Termodestrucción es realizado bajo Responsabilidad de UT Ecocapital con aliados estratégicos debidamente aprobados por la autoridad ambiental competente con Licencia Ambiental Resolución 2469 de de 2009, Resolución 455 de 2013, Resolución 3077 de 2006. El transporte de las Cenizas se realiza bajo custodia de Ecocapital desde el lugar del tratamiento hasta el sitio de disposición final.

Durante el periodo comprendido entre 2019-10-01 y 2020-05-31 el Tratamiento de Termodestrucción se realizo por la empresa PROSARC - TECNIAMSA - Relleno Doña Juana, certificado a través de acta No. 246243, 272830, 33805, 285677, 294172, 34393, 272928, 258936, 272829, 246240, 253270, 294171, 285676, 33806, 34392, 253269, 258939, 285679, 33029, 255109, 33804, 246241, UTIDJ-2020004502, 33803, 34393, 246242, 33049, 33030, 258942, 294168, 33031. Las cuales reposan en físico en las instalaciones de Ecocapital.

ecocapital OPERACIONES

LI. ALEJANDRO VALDERRAMA
DIRECTOR DE OPERACIONES