



Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



**ESTE DOCUMENTO ES SOLO UNA GUIA PARA EL DESARROLLO
PERSONALIZADO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PARA SU
ESTABLECIMIENTO**

GUIESE Y ORIENTESE POR ESTE DOCUMENTO PERO NO DEBE SER IGUAL

**LO QUE UD. ESCRIBA Y DILIGENCIE EN ESTE DOCUMENTO ES SUJETO A
VERIFICACIÓN DE FIDELIDAD DE CUMPLIMIENTO A LO PROPUESTO Y
PLASMADO EN ESTE ESCRITO**

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El desarrollo con eficacia y eficiencia de este plan es responsabilidad directa del representante legal, estará disponible en medio escrito y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente, e incluye los siguientes programas los cuales **Usted** debe implementar (hacer) y desarrollar (ponerlo en práctica).

- a) Programa de Limpieza y Desinfección
- b) Programa de Manejo de los Desechos Sólidos y Líquidos
- c) Programa de Control de Plagas.
- d) Programa de Agua Potable.

Estos programas incluyen una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

Cada uno de los cuatro programas debe elaborarse según los siguiendo los siguientes ítems: 1. **Introducción**, 2. **Objetivos**, 3. **Glosario o Definiciones**, 4. **Marco Teórico**, 5. **Procedimientos** y **Formato o ficha de verificación de de los procedimientos realizados**.





EJEMPLO:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

Descripción de la actividad del establecimiento, por ejemplo: su actividad es el procesamiento y expendio alimentos para consumo humano, presenta a través de este documento el Plan de Saneamiento con objetivos y procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de alimentos y garantizar su inocuidad. Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, la Ley 9 del 79.

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

El propósito del programa de limpieza y desinfección es garantizar al consumidor un alimento inocuo.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección, con el fin de prevenir la Contaminación biológica, química y física de los alimentos, suministrando productos confiables e inocuos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mantener procedimientos adecuados de higienización en equipos y procesos.
- Prevenir la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.
- Cumplir con los estándares exigidos para mantener la inocuidad.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.





ALCANCE (DONDE)

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y personal que forman parte del establecimiento, antes durante y después de los procesos de preparación. Para garantizar al consumidor un alimento inocuo que no ponga en riesgo su salud y bienestar.

GLOSARIO O DEFINICIONES

Limpieza. Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el Lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta.

Enjuague. Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

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

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

Esterilización. Destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

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

Los compuestos químicos modifican la naturaleza del agua, para realizar una buena limpieza, un buen producto debe cumplir las siguientes cualidades:

- Poder trabajar a muy bajas concentraciones.
- Tener gran afinidad con las grasas y suciedades que recubran las superficies a limpiar.
- Ser fuertemente hidrofílicos para mantener en suspensión en el agua las suciedades removidas.





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



- Tener buena solubilidad en el agua.
- Tener buen poder humectante, dispersante y emulsionante.
- Ser lo menos corrosivo posible.
- Ser económico.
- Ser estable durante el almacenamiento.
- No formar grumos.
- Ser medible fácilmente.

MARCO TEORICO

CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para seleccionar un producto se deben tener en cuenta las siguientes condiciones:

- La superficie a limpiar y desinfectar y la naturaleza de la mugre.
- El procedimiento adecuado previo y posterior al lavado.
- El restregado adecuado para eliminar toda la suciedad.
- Temperatura correcta del proceso.

Limpieza manual

La limpieza manual se aplica con la ayuda de una acción mecánica fuerte como el frotado o fregado con cepillo y otros elementos.

Ventajas:

- Mayor probabilidad de remoción de las incrustaciones de la piedra de leche.
- Útil cuando se desarmen los equipos.

Desventajas:

- Se emplea mayor tiempo.
- Su efectividad disminuye frente a otros sistemas de lavado y desinfección.
- Aumenta el gasto de agua, de productos y desinfectantes.
- Aumenta la mano de obra.





RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN

DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%)

Elementos a Desinfectar	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante	Tiempo de Acción
Alimentos (frutas, verduras y carnes)	1 litro	1ml	3 min
Utensilios y Equipos	1 litro	2ml – 4ml	5 – 10 min
Superficies	1 litro	4ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4ml – 6ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	7ml – 8ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6ml	-----



PROCEDIMIENTOS

(Usted debe describir en su documento el tipo de operación, frecuencia, implementos y procedimiento según las diferentes áreas de su establecimiento)

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EJEMPLO No.1

PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD:
001 LD	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del Día.	clasificada por Colores. Rojo para cocina y azul para área de atención Al cliente. Cepillo: clasificado Por colores. Rojo para cocina y azul para área de Atención al cliente. Jabón Agua Ficha técnica No. 1 del producto.	Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. Aplicar agua tibia con jabón. Cepillar el piso, dejarlo Jabonado por 5 minutos. Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón Totalmente. Ecurrir el agua hasta quedar Totalmente seco.
DESINFECCION	Diario Al finalizar la Jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica No. 2 del producto.	Preparar desinfectante ml Desinfectante / Lt agua. aplicar con aspersor

OBSERVACIONES:	





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



EJEMPLO No.2

PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD:
002 LD	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario Al finalizar la jornada.	Agua. Esponja suave Jabón Ficha técnica No. 1 del producto.	Aplicar agua con jabón Refregar la pared con la Esponja. Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón.
DESINFECCION	Diario Al finalizar la Jornada	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica No. 2 del producto.	Preparar desinfectante ml Desinfectante / Lt agua. aplicar con aspensor

OBSERVACIONES:	





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



EJEMPLO No.3

PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD:
003 LD	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TECHOS
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
LIMPIEZA	Semanal.	Jabón Agua Cepillo o esponja Toalla Ficha Técnica No. 1 del producto.	Humedecer la esponja o cepillo con solución Jabonosa. Limpiar con la toalla sobre la superficie retirando partículas de polvo
DESINFECCION	Semanal	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha Técnica No.2 del producto.	Preparar desinfectante ml Desinfectante / Lt agua. aplicar con aspersor

OBSERVACIONES:	

“Y ASÍ SUCESIVAMENTE LAS FICHAS EN CADA UNA DE LAS ÁREAS DE RECIBO, ALMACENAMIENTO, ALISTAMIENTO, PROCESO, SERVIDO Y TAMBIÉN CON TODOS LOS EQUIPOS QUE ESTÉN EN EL ESTABLECIMIENTO, UTENSILIOS, MENAJE, FRUTAS Y VERDURAS, LAVADO DE MANOS, HÁBITOS DE HIGIENE ETC.”

REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EJEMPLO No. 1 (para una semana)

FECHA	LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERIFICACION							OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	
		L	M	M	J	V	S	D			
	Pisos										
	Paredes										
	Techos										
	Vidrios y Ventanas										
	Baños										
	Recipientes para almacenamiento de residuos										
	Cuarto de Residuos										
	Mesones										
	Ollas										
	Estufas										
	Platos y vasos										
	Refrigerador, neveras y cuartos fríos										
	Cubiertos y utensilios										
	Campana extractora										
	Frutas, verduras y hortalizas										
	Lavado de manos										
	Higiene personal										
ENCARGADO: _____					SUPERVISA: _____						

1: No Aceptable 2: Aceptable





PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

INTRODUCCIÓN

En el proceso de producción de una empresa de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes del proceso productivo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirándolos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente y en especial con los Decretos 605 de 1996, 1713 del 2002, 1140 del 2003 y 1505 del 2003 sobre manejo y disposición de los residuos sólidos.
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2013 para la estructuración del Plan de Saneamiento.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el restaurante.

ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, preparación y servido de alimentos en el restaurante y debe ser aplicado por personal del establecimiento.





DEFINICIONES

Basura. Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho. Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras. El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Residuo sólido. Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.

Residuo sólido comercial. Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario. El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento. El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.



FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

EJEMPLO No.1

PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD: RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS EN LA ZONA
001 RS	DE PROCESO
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida)	Diario Al inicio y al final de la Jornada.	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas.	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona De proceso, almacén y bodega. Recolección por el personal interno y externo.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS (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.	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica No. 2 del producto.	Preparar desinfectante ml Desinfectante / Lt agua. Aplicar con aspersor.

OBSERVACIONES:	

“Y ASÍ SUCESIVAMENTE LAS FICHAS EN CADA UNA DE LAS ZONAS DE BAÑOS, COMEDOR, ALMACENAMIENTO TEMPORAL ETC.”





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



La entidad pública encargada del servicio de aseo es **NOMBRE DEL OPERADOR DE ASEO DEL MUNICIPIO**, quienes con una periodicidad diaria retiran los residuos sólidos del establecimiento y los transportan para su disposición sanitaria final.

OJO ACLARAR, si los residuos orgánicos con destino a especies menores u otros fines son recolectados a diario por un particular quien debe certificar y llevar planillas por escrito para dar cumplimiento a la Resolución 2205 del 2009 del ICA.

FORMATO VERIFICACION DE ACTIVIDADES DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES MANEJO RESIDUOS SOLIDOS																												
ESTABLECIMIENTO:	DIRECCION:																											
MES	SEMANA No.1							SEMANA No.2							SEMANA No.3							SEMANA No.4						
RESIDUOS SOLIDOS	VERIFICACION																											
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
ZONA DE PROCESO																												
ZONA DE BAÑOS																												
ZONA DE ALMACENAMIENTO																												
ZONA DE COMEDOR																												
OBSERVACIONES:																												
ACCIONES CORRECTIVAS:																												
ENCARGADO:															SUPERVISA:													





PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crean hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control en **(nombre del establecimiento)**, que prevenga y proteja las áreas del restaurante del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estos (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de la planta de proceso.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas a la planta.
- Entrenar al personal de la planta sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2013 para la estructuración del Plan de Saneamiento.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas de la planta de procesos, para mantener bajo control los vectores de contaminación; configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones, de artrópodos y roedores.

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

Fumigación. Método de control químico de plagas.

Infección: Es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

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

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

Plaga. Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Roedor. Constituyen el orden más numeroso de los mamífero, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

Zoonosis: Enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

EJEMPLO No.1

PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS
001 CP	
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
CONTROL PREVENTIVO	Cada mes.	Lista de chequeo.	Estado de cada uno de los sifones, rejillas, rendijas, anjeos, techos falsos y ***

OBSERVACIONES:	

***Se protegerán todas las aberturas del establecimiento (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, entre otros) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico, Se mantendrán todas las paredes aislantes cubiertas y selladas, Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano, Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de abajo de todas las puertas que dan al exterior del establecimiento, Todas las puertas de ingreso cerrarán adecuadamente y en forma automática (brazos de auto cierre), Además recibirán la vigilancia y mantenimiento adecuados para que esta condición siempre se cumpla, Se mantendrá el orden dentro y fuera del establecimiento, todo el tiempo. Es obligatorio mantener libre de perros, gatos o cualquier otro animal.





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



***Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas y producto terminado: Se dejará un espacio de 45 cm de ancho, entre paredes y filas de productos, Es conveniente pintar una banda de color blanco en el piso de 45 cm de ancho, como mínimo, pegada a la base de la pared a todo el alrededor del área interna del edificio, para poder detectar posibles infestaciones, Mantener recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados, Limpiar todas las suciedades inmediatamente, Tener buena iluminación, Hacer rotación de materiales almacenados.

***Todos los recipientes recolectores de residuos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con piso de concreto y con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer, Eliminar lugares aptos para albergar plagas, Eliminar las esquinas oscuras, Proteger paredes y techos falsos, Mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección, Eliminar todo el equipo y tuberías que no se usen, Eliminar acumulaciones de basura y/o materiales.

***Los ingredientes comestibles se guardarán en un cuarto inasequible a los roedores, el que puede ser construido con cualquier material resistente a los dientes de los roedores, tal como 0.15 cm de pulgada de tela metálica. La parte baja debe ser protegida contra daño mecánico. Esta área se manejará con las mismas medidas que se aplican a cualquier otra bodega.





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD: CONTROL QUIMICO DE DESINSECTACION Y DESRATIZACION
002 CP	
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
DESINSECTACION Y DESRATIZACION	Semestral.	Empresa aplicadora de plaguicidas y rodenticidas quien debe estar certificada y calificada para realizar la actividad por la secretaria de Salud del Tolima	Cada empresa debe garantizar la efectividad de la actividad, suministrar ficha técnica de los insumos o productos y determinar las medidas preventivas en la aplicación ***

OBSERVACIONES:	

***Se colocarán trampas con cebo en la parte externa del establecimiento, las mismas deberán de ser seguras y bien cerradas. También se colocarán por el lado de afuera de las paredes, Pueden colocarse trampas mecánicas para roedores a cada lado de las puertas de entrada y en la parte interior. También se podrán colocar en todas las zonas de almacenamiento, Cualquier insecto que permanezca después de la limpieza debe ser muerto por fumigación o algún tratamiento de insecticidas, La Compañía experta en Control de Plagas deberá determinar la frecuencia de dichas fumigaciones dependiendo del tipo y grado de infestación.

***Todos los pesticidas y rodenticidas son considerados venenos, por lo tanto en caso que se deban mantener en el establecimiento, deben guardarse en lugares cerrados, totalmente separados del área de proceso, bien identificados, para evitar un error en su uso. Todo el equipo que se use para la aplicación de estos venenos debe ser retirado completamente una vez usado. En caso que algún equipo deba ser adquirido por la empresa y por lo tanto guardarse dentro de las instalaciones, deberá ser lavado inmediatamente después de su uso y guardarse en un lugar





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



específico. Podrán efectuarse fumigaciones para el control de insectos, procurando que los productos de carácter residual sean aplicados en las áreas externas y en las puertas y ventanas. En el interior podrán utilizarse insecticidas de efecto inmediato.

***Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento de alimentos. Para el control de moscas pueden colocarse cintas adhesivas o trampas de feromonas en el interior de la planta, las mismas deberán ser remplazadas con frecuencia.

REGISTRO, VERIFICACIÓN, ACCIÓN PREVENTIVA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

PRESENCIA DE PLAGAS																	
	MES																
AREAS	DIA QUINCENAL																
	15		15		15		15		15		15		15		15		
	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	
Cocina																	
Bodega																	
Comedor																	
Barra																	
Baños																	
Marco puertas																	
Marco ventanas																	
Sistemas eléctricos																	
Desagües																	
Sifones																	
Tejado / Cielo raso																	
Plaga o evidencia encontrada y lugar																	
Roedor:	Cucaracha:								Otro:					Fecha:			
Acción Correctiva:																	
Responsable:									Supervisa:								





MAPA DE UBICACIÓN DE CEBOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

(Según el caso y necesidad se deben ubicar en el plano del establecimiento los puntos o sitios en los que se han aplicado cebos rodenticidas o cebos curachicidas; con la finalidad de determinar el consumo de estos por parte de las plagas, debe realizarse por personal idóneo). **Certificado por la Secretaria de Salud del Tolima.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

PRESENTACION

Todo establecimiento destinado a la elaboración, procesamiento, envasado y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un programa de abastecimiento de agua con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para garantizar que el agua que se utilice sea de calidad potable, disponer de agua a la temperatura y presiones requeridas para efectuar limpieza, desinfección y almacenar higiénicamente el agua en cantidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.

El programa de abastecimiento de agua debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Esta guía didáctica constituye un instrumento referencia que hemos denominado “guía didáctica para elaborar el programa de abastecimiento de agua aplicado a un establecimiento de almacenamiento, preparación y expendio de alimentos” para ayudar al dueño del establecimiento a estructurar la documentación requerida en el programa de abastecimiento de agua de obligatorio cumplimiento según lo establece la Resolución 2674 de 2013.





PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO

Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento de alimentos.

ALCANCE

Las actividades tendientes a garantizar el abastecimiento de agua para uso industrial, específicamente las actividades de limpieza, desinfección, procesamiento de alimentos y servicios generales

FUENTES DE AGUA

La fuente de agua que se emplea es del acueducto municipal del espinal para los usos considerados; tenga en cuenta que el agua utilizada para las labores de limpieza, desinfección, procesamiento de alimentos que este en contacto directo con el alimento debe ser potable.

CARACTERIZACION MICROBIOLÓGICA Y FÍSICOQUÍMICA

Efectúe análisis microbiológico y fisicoquímico de las aguas empleadas en su establecimiento de procesamiento de alimentos, tenga en cuenta que los parámetros de calidad del agua se encuentran en la resolución 2115 de 2007, específicamente los parámetros microbiológicos en los artículos de 10 al 12 y los fisicoquímicos en los artículos del 2 al 9, registre la información en el Anexo 1,2, 3,4 y 5.

TRATAMIENTOS DE POTABILIZACION

Implemente una metodología para potabilizar el agua y hacer uso de la misma, tenga en cuenta que si la fuente de agua es el acueducto, entonces debe garantizar que el agua en su establecimiento cumpla con los requisitos establecidos en la resolución 2115 de 2007.





SUSTANCIAS EMPLEADAS

Indique las sustancias empleadas para la potabilización del agua con sus respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad, registrar la información.

USOS DEL AGUA

Indique el uso del agua en cada uno de los procesos desarrollados en su establecimiento. Establezca un control diario del cloro residual y lleve los respectivos registros.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO

Debe garantizar almacenamiento de agua para suministrar y procesar alimentos en el establecimiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción, de igual forma la presión debe ser la adecuada para todas las operaciones efectuadas en planta por eso se instalara un tanque de reserva de agua con mayor capacidad.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Tiene un tanque de suministro, y se realiza el mantenimiento de los equipos que la conforman según corresponda.

VIGILANCIA

Realice las inspecciones para vigilar las actividades programadas según los procedimientos establecidos en el programa de abastecimiento de agua.

VERIFICACION

Diseñe listas de verificación para evidenciar el cumplimiento de lo establecido en el programa de abastecimiento de agua.





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



La calidad del agua potable tiene unos estándares característicos regidos por el decreto 475 entre los cuales se destacan los siguientes parámetros más importantes:

PARAMETRO	AGUA POTABLE	UNIDADES
PH	6.5 – 9.0	UND. pH
CONDUCTIVIDAD	50 – 1000	µmhos/cm
DUREZA	< 160	mg/L CaCO ₃
COLOR	< 15	mg Pt-Co
HIERRO	< 0.3	mg/L
SÓLIDOS TOTALES	500	mg/L
TURBIDEZ	< 5	NTU
CLORUROS	< 250	mg/L
COLOR RESIDUAL LIBRE	0.3 – 1.0	mg/L
SULFATOS	< 250	mg/L
COLIFORMES TOTALES	< 2.2	NMP/100

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





Gobernación del Tolima
Secretaría de Salud Departamental
Dirección de Salud Pública



LOGO DEL ESTABLECIMIENTO		PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE FORMATO DE SEGUIMIENTO			
EMPRESA:		FECHA:		PREPARADO POR:	
N o.	ASPECTO	1	2	COMENTARIOS	
1	El agua utilizada por la planta es de calidad potable y cumple con lo establecido por la reglamentación del Ministerio de Salud				
2	Si la planta potabiliza el agua se cuenta con los procedimientos para hacerlo y existe evidencia de su ejecución				
3	Se dispone de la temperatura adecuada y la presión suficiente en los diferentes puntos de agua				
4	Solamente se usa agua no potable en casos de generación de vapor, red contra incendios, refrigeración indirecta y otros casos que no conlleven a la contaminación de los alimentos				
5	Se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua suficiente para atender mínimo un día de producción				
6	La rotación del agua del tanque es suficiente de manera que se garantice la calidad de la misma				
	La tubería de conducción de agua del tanque a los diferentes puntos de la planta es independiente a otras tuberías de conducción de agua no potable				
7	El tanque es lavado mínimo cada seis meses				
8	Existe evidencia del procedimiento anterior				
9	El tanque está incluido en el programa de mantenimiento preventivo				
10	Se realiza seguimiento del cloro residual en red				
11	Se realiza análisis físicoquímicos y microbiológicos del agua potable				
12	Se ha diseñado correctamente la estrategia de evaluación , seguimiento y mejoramiento del programa				
13	Existe evidencia escrita que demuestre que se realizan las actividades de evaluación, seguimiento y mejoramiento continuo				
14	Hay un manual del programa que contenga objetivos, alcance, estructura organización y responsabilidades				
15	El manual es conocido por todas las personas involucradas en la planeación, ejecución, evaluación y mejora del programa				
16	Se genera un indicador que muestre el desempeño global del programa				
17	Hay evidencia de la capacitación de todo el personal involucrado con el programa				

1: CUMPLE; 2: NO CUMPLE

