

**Diseño de un plan de saneamiento básico en el restaurante La Estación Pizza y Sabor
ubicado en la ciudad de Cali- Colombia**

John Jairo López Fernández

Asesor

Carlos Andrés Guarnizo Guerra

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD.

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería ECBTI

Ingeniería de Alimentos

2024

Carlos Andrés Guarnizo Guerra

Nombre director de Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Dedicatoria

A nuestro señor mi Dios por haberme dado la oportunidad de cumplir un sueño. A mi esposa e hijas por su apoyo y comprensión. A mis queridos tutores por su insistencia y gran apoyo siempre que los necesite, a ellos mil gracias.

Agradecimiento

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que con su apoyo, orientación y dedicación, hicieron posible la culminación de este proyecto.

A mi esposa e hijas, por su amor incondicional y por estar ahí siempre motivándome, dándome fuerza y sabiduría. Les agradezco mucho por enseñarme a perseverar ante cualquier obstáculo o dificultad.

Al personal del restaurante La estación Pizza y Sabor, quienes siempre estuvieron prestos a colaborarme, con su disposición y dedicación durante el proyecto.

A mis tutores, quienes me guiaron en este proceso académico, por su valioso tiempo y consejos que enriquecieron mi aprendizaje. Su apoyo ha sido fundamental para llegar a este logro.

A mi asesor de proyecto ingeniero Carlos Andrés Guarnizo Guerra por todo su apoyo y asesoría durante el desarrollo del proyecto.

Y, finalmente, a todos aquellos que de alguna manera ayudaron a mi crecimiento académico y personal. Este fruto es el resultado del esfuerzo y colaboración de muchos de ustedes que han dejado una huella a lo largo de este camino.

Gracias de corazón.

Resumen

La Estación Pizza y Sabor, un restaurante con 26 años de funcionamiento en Cali, Valle del Cauca, no contaba con un plan de saneamiento básico adecuado para garantizar alimentos aptos para el consumo humano. El objetivo del proyecto fue desarrollar e implementar este plan en cinco fases. La primera fase consistió en una inspección inicial usando material fotográfico y un acta sanitaria. En la segunda fase, se diagnosticaron las deficiencias sanitarias y se estableció un orden de prioridades. En la tercera fase, se diseñó el plan de saneamiento, el cual fue aprobado por la gerencia y comenzó a ejecutarse. La cuarta fase incluyó la capacitación del personal en buenas prácticas de manufactura mediante charlas, evaluaciones y videos. Finalmente, en la quinta fase, se realizó una inspección final con la misma metodología utilizada en la primera fase. Los resultados mostraron un notable aumento en el cumplimiento de los estándares sanitarios, pasando del 72% al 93.5%. La implementación del plan permitió la eliminación de riesgos y mejoró la manipulación de los alimentos, promoviendo buenas prácticas ambientales e institucionales, optimizando recursos y ofreciendo un ambiente saludable. El proyecto también estandarizó procesos, capacitó al personal y permitió un seguimiento efectivo mediante la recolección de información en tiempo real. Este enfoque contribuyó a hacer la organización más competitiva y eficiente.

Palabras clave: saneamiento básico, restaurante, capacitación del personal, inspección sanitaria, manipulación de alimentos.

Abstract

La Estación Pizza y Sabor, a restaurant that has been in operation for 26 years in Cali, Valle del Cauca, did not have an adequate basic sanitation plan to guarantee food suitable for human consumption. The objective of the project was to develop and implement this plan in five phases. The first phase consisted of an initial inspection using photographic material and a health report. In the second phase, health deficiencies were diagnosed and an order of priorities was established. In the third phase, the sanitation plan was designed, which was approved by management and began to be executed. The fourth phase included training staff in good manufacturing practices through talks, evaluations and videos. Finally, in the fifth phase, a final inspection was carried out with the same methodology used in the first phase. The results showed a notable increase in compliance with health standards, going from 72% to 93.5%. The implementation of the plan allowed the elimination of risks and improved food handling, promoting good environmental and institutional practices, optimizing resources and offering a healthy environment. The project also standardized processes, trained staff, and enabled effective monitoring through real-time information collection. This approach contributed to making the organization more competitive and efficient.

Keywords: basic sanitation, restaurant, staff training, health inspection, food handling.

Tabla de Contenido

Introducción.....	14
Descripción del Problema.....	15
Planteamiento del problema.....	16
Sistematización del Problema.....	17
Justificación.....	18
Objetivos.....	19
Objetivo General.....	19
Objetivos Específicos.....	19
Marco de referencia.....	20
Reseña Histórica.....	20
Marco Conceptual.....	22
Marco Legal.....	30
Marco Teórico.....	31
Plan de Saneamiento Básico.....	31
Programa de Limpieza y Desinfección.....	31
Etapas de la Limpieza y Desinfección.....	32
Programa de Residuos Solidos.....	32
Programa control de Plagas.....	34
Programa de Abastecimiento de Agua Potable.....	35
Componentes Clave de un Programa de Abastecimiento de Agua.....	36
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	36

Metodología.....	38
Fase 1. Visita inspección.....	39
Fase 2. Diagnóstico.....	42
Fase 3. Diseño.....	43
Fase 4. Capacitación.....	44
Fase 5. Evaluación final.....	44
Resultados y análisis.....	46
Fase 1. Visita de inspección.....	46
Producción.....	46
Baños.....	46
Atención al cliente.....	46
Almacenamiento.....	46
Disposición de residuos sólidos.....	47
Horarios y servicios.....	47
Fase 2. Diagnóstico.....	48
Edificaciones e Instalaciones físicas.....	48
Equipos y utensilios.....	48
Personal manipulador de alimentos.....	49
Requisitos higiénicos de fabricación.....	52
Saneamiento.....	52
Fase 3. Diseño plan de saneamiento.....	58
Programa de limpieza y desinfección.....	58
Programa de Manejo de residuos solidos.....	59

Programa control de plagas.....	60
Programa de abastecimiento de agua potable.....	60
Fase 4. Capacitación.....	60
Fase 5. Evaluación final.....	61
Edificaciones e Instalaciones físicas.....	61
Equipos y utensilios.....	62
Personal manipulador de alimentos.....	64
Requisitos higiénicos de fabricación.....	65
Saneamiento.....	67
Mejoras realizadas con la implementación del plan de saneamiento (Resolución 2674 de 2013).....	72
Conclusiones.....	83
Recomendaciones.....	85
Referencias.....	90

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>Cronograma de actividades</i>	45
Tabla 2 <i>Costo del proyecto</i>	82

Lista de Figuras

Figura 1 <i>Área de producción</i>	39
Figura 2 <i>Área de baños</i>	40
Figura 3 <i>Área de atención al cliente</i>	41
Figura 4 <i>Área almacenamiento</i>	41
Figura 5 <i>Área de residuos sólidos</i>	42
Figura 6 <i>Porcentaje de cumplimiento con respecto a equipos y utensilios</i>	48
Figura 7 <i>Personal manipulador de alimentos</i>	49
Figura 8 <i>Plan de capacitación</i>	50
Figura 9 <i>Requisitos higiénicos de fabricación</i>	52
Figura 10 <i>Saneamiento</i>	53
Figura 11 <i>Diagnóstico inicial check list invima</i>	54
Figura 12 <i>Socialización plan de saneamiento</i>	61
Figura 13 <i>Instalaciones sanitarias</i>	62
Figura 14 <i>Equipos y utensilios evaluacion inicial</i>	63
Figura 15 <i>Equipos y utensilios evaluacion final</i>	63
Figura 16 <i>Personal manipulador de alimentos evaluación inicial</i>	64
Figura 17 <i>Personal manipulador de alimentos evaluación final</i>	65
Figura 18 <i>requisitos higiénicos iniciales</i>	66
Figura 19 <i>requisitos higiénicos finales</i>	66
Figura 20 <i>Saneamiento inicial</i>	67
Figura 21 <i>Saneamiento final</i>	67
Figura 22 <i>Diagnóstico final check list invima</i>	68
Figura 23 <i>Área de producción (antes)</i>	72

Figura 24 <i>Área de producción (después)</i>	73
Figura 25 <i>Interior producción horno a gas (antes)</i>	74
Figura 26 <i>Interior producción horno a gas (después)</i>	74
Figura 27 <i>Baño (antes)</i>	75
Figura 28 <i>Baño (después)</i>	76
Figura 29 <i>Residuos sólidos (antes)</i>	77
Figura 30 <i>Residuos sólidos (después)</i>	77
Figura 31 <i>Residuos sólidos (después)</i>	78
Figura 32 <i>Ingreso área producción(antes)</i>	78
Figura 33 <i>Ingreso área producción. (después)</i>	79
Figura 34 <i>Habladores (después)</i>	80
Figura 35 <i>Habladores y ruta evacuación (después)</i>	80
Figura 36 <i>Habladores equipos (después)</i>	81
Figura 37 <i>Punto de encuentro (después)</i>	81

Lista de Apéndices

Apéndice A <i>Plan de saneamiento básico restaurante la estación pizza y sabor</i>	91
---	----

Introducción

El Plan de Saneamiento Básico (PSB) establece procedimientos, procesos y medidas encaminadas a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos. Vela por mantener en buenas condiciones todas las instalaciones físicas, equipos, utensilios, manejo adecuado de recursos y residuos, capacitación del personal con el fin de garantizar un alimento inocuo (Maya, 2015).

La estación Pizza y Sabor no cuenta con un plan escrito de saneamiento básico que contenga los estándares mínimos exigidos por los entes de control según la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de alimentos. Con la elaboración del proyecto esperamos contribuir a que el restaurante cumpla con la normatividad vigente, que se elabore un producto de calidad apto para el consumo humano y además que sea un punto de partida en el desarrollo de los indicadores que nos trazamos y así realizar el seguimiento, ya que en la actualidad no se tiene establecida una línea de base (Maya, 2015).

Descripción del Problema

La estación Pizza y Sabor carece de un plan formal de saneamiento básico, que es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria según los estándares establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Esta normativa, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, establece los lineamientos para la manipulación, conservación y preparación de alimentos, orientados a prevenir riesgos para la salud pública, como contaminaciones bacterianas, químicas o físicas. La ausencia de un plan estructurado de saneamiento básico podría generar condiciones propensas para la proliferación de patógenos como Salmonella, Escherichia coli y Listeria monocytogenes, que son responsables de diversas intoxicaciones alimentarias (Maya, 2015).

Planteamiento del problema

El restaurante la estación Pizza y Sabor enfrenta una problemática importante relacionada con la falta de un plan formal de saneamiento básico, el cual es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir los riesgos vinculados a la manipulación de alimentos. A pesar de la existencia de normativas nacionales clave, como la Resolución 2674 de 2013, que establece los requisitos mínimos para la manipulación, conservación y preparación de alimentos, el restaurante no cuenta con un plan escrito que cumpla con estas disposiciones. Esta situación pone en peligro tanto la salud de los consumidores como la imagen del establecimiento, al no garantizar que los alimentos sean preparados y servidos en condiciones higiénicas adecuadas (Maya, 2015).

El incumplimiento de las normativas de saneamiento básico puede crear un ambiente propenso para el crecimiento de patógenos como Salmonella, Escherichia coli, Listeria monocytogenes y otros microorganismos responsables de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). La presencia de estos patógenos puede causar intoxicaciones alimentarias, lo que no solo impacta la salud pública, sino que también puede generar consecuencias legales y económicas graves para el restaurante. En resumen, el problema central radica en la ausencia de un plan formal de saneamiento que cumpla con la Resolución 2674 de 2013, lo cual afecta la calidad de los productos ofrecidos en el restaurante, y pone en riesgo la salud de los consumidores, la confianza del público y la sostenibilidad del negocio (Maya, 2015).

Sistematización del Problema

El problema revela que la principal dificultad en el restaurante la estación Pizza y Sabor radica en la ausencia de un plan formal de saneamiento básico. Este vacío se debe a diversas causas, tales como deficiencias en el cumplimiento normativo, problemas operativos y limitaciones de recursos, y sus repercusiones afectan tanto la salud pública como la estabilidad del negocio. La solución radica en crear e implementar un plan de saneamiento formal, capacitar adecuadamente al personal, establecer indicadores de calidad y garantizar el cumplimiento de las regulaciones sanitarias exigidas. Esto favorecerá la mejora continua en la seguridad alimentaria del establecimiento. Además, es crucial desarrollar un sistema de indicadores que permita evaluar y monitorear las condiciones de higiene y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, asegurando así la calidad del producto y protegiendo el bienestar de los consumidores (Farfan y Socha, 2016).

Justificación

La Estación Pizza y Sabor cuenta con un buen producto, organolépticamente agradable en cuanto a sabor, color, textura y aroma. Dicho establecimiento no cuenta con un plan de saneamiento básico (PSB), por tal motivo se busca implementar un PSB documentando los procesos bajo la resolución 2674 de 2013 acorde a las necesidades del establecimiento, para poder estandarizar procesos de producción, mejorando tiempos de elaboración y entrega, establecer medidas de higiene y limpieza, documentadas y rutinarias, manejo y control de plagas, ayudar al medio ambiente con un correcto manejo de desechos, uso racional de agua, energía y gas.

Implementar un plan de saneamiento básico también es un acto de responsabilidad. Los consumidores actuales valoran los esfuerzos de las empresas por proteger no solo sus intereses, sino también el bienestar de la comunidad. Un restaurante que promueve la salud pública mediante prácticas seguras de manipulación de alimentos, buen servicio y responsabilidad contribuye a la construcción de una cultura ética y respetuosa con el entorno y la sociedad que nos rodea.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un plan de saneamiento básico en el restaurante La Estación Pizza y Sabor ubicado en la ciudad de Cali-Valle.

Objetivos Específicos

Desarrollar y formalizar un Plan de Saneamiento Básico (PSB) para la pizzería, conforme a los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013, en un período de 3 meses, con el objeto de asegurar una adecuada manipulación de alimentos, el mantenimiento de las instalaciones y equipos, y la correcta gestión de los residuos.

Formar al 100% del personal de la pizzería en los protocolos de saneamiento básico y manejo adecuado de alimentos en un plazo de 60 días después de la creación del PSB, para garantizar que todos los empleados entiendan y apliquen correctamente las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Evaluar el cumplimiento de los requisitos de saneamiento básico en el restaurante a través del acta de inspección sanitaria proporcionada por los organismos de control, como el INVIMA, con el fin de llevar a cabo un seguimiento constante y garantizar que el proyecto genere un impacto cuantificable en la mejora de las condiciones de salud y seguridad alimentaria.

Marco de referencia

Reseña Histórica

La Estación Pizza y Sabor es un restaurante ubicado en la ciudad de Cali (Valle del Cauca.) Con una antigüedad en el mercado de 26 años, en la actualidad funciona con 4 empleados contratados de forma directa y se encuentra localizado en la calle 43N # 2D-34 barrio Vipasa en Cali (Valle del Cauca).

Todo comenzó alrededor del año 1995, en ese tiempo los hermanos Harold y Juan Manuel Herrera (fundadores del restaurante La Estación Pizza y Sabor) trabajaban en una Pizzería ubicada en el barrio Pacara al norte de la ciudad de Cali, en dicho barrio había una plazoleta con ese mismo nombre donde se encontraba la pizzería, aquel restaurante era administrado por su dueño Carlo el cual era de origen italiano, los hermanos Herrera fueron aprendiendo las recetas e ingredientes que el señor Carlo utilizaba para hacer sus deliciosas pizzas y lasagna que se preparaban en la pizzería, al cabo de un tiempo regreso a Italia el señor Carlo y vendió el negocio a otras personas.

Los hermanos Harold y Juan Manuel decidieron emprender con lo que habían aprendido del señor Carlo y gracias al apoyo de su señora madre compraron el primer horno a gas, con el cual desde la casa que vivían con su madre comenzaron a vender Lasagna a amigos, conocidos y para eventos familiares, donde se fueron dando a conocer y crecieron el negocio en poco tiempo.

Una anécdota que me contaron fue que a los hermanos les tocaba a veces dejar las lasagna en el horno preparando para poder ir a entregar rápidamente los multiplex pedidos a domicilio y volver lo más pronto posible, no más de 15 minutos para que no se fueran a quemar en el horno.

Luego al cabo de un tiempo implementaron la venta de pizza de acuerdo a lo que habían aprendido y se aumentaron los pedidos y optaron por contratar más personal alrededor de 6 personas y alquilaron la casa donde hoy sigue funcionando el restaurante.

Debido a la afectación del COVID19 y el alza en los productos de la canasta familiar que afectó a miles de negocios a nivel mundial donde la mayoría se vio obligado a cerrar, ellos lograron sobrevivir, después de la pandemia los hermanos decidieron migrar hacia los Estados Unidos en busca de nuevas oportunidades y dejaron el restaurante a cargo del señor José Wilson Lopez quien actualmente administra la pizzería y me contó dicha historia. El restaurante hoy en día cuenta con 4 empleados que luchan por seguir adelante y mejorar cada día más.

Marco Conceptual

La información conceptual fue tomada de la Resolución 2674 de 2013.

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

Alimento adulterado. Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y, d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil. b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

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

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las

características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento derivado de un organismo genéticamente modificado (OGM). Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

Alimento de riesgo medio en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

Alimento fraudulento. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

Alimento perecedero. El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

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

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

Biotecnología moderna. Aplicación de técnicas in Vitre de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

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

Comercialización. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

Concepto sanitario. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus

materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Desinfección descontaminación. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las 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.

Diseño sanitario. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Embalaje. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

Envase primario. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

Envase secundario. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

Envase terciario. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

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

Expendio de alimentos. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

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

Higiene de los alimentos. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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

Ingredientes primarios. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

Ingredientes secundarios. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque éste continúe siendo el mismo.

Insumo. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

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

Lote. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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

Materia prima. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

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

Notificación sanitaria. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Organismo genéticamente modificado(OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados - OVM a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

Permiso sanitario. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Plaga. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

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

Registro sanitario. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Restaurante o establecimiento gastronómico. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

Sustancia peligrosa. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede 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.

Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con éstas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin (Resolución 2674 de 2013).

Marco Legal

En Colombia, las regulaciones de seguridad alimentaria se fundamentan en la Ley 9 de 1979, la cual define las normas sanitarias y fitosanitarias aplicables a la producción, almacenamiento, transporte, comercialización y consumo de alimentos.

Además, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) supervisa y regula la calidad y seguridad de los alimentos en el país (Colombia, 1979).

La Resolución 683 de 2012, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, establece el Reglamento Técnico que especifica los estándares sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipos destinados a utilizarse con alimentos y bebidas para consumo humano (Zapata, 2022).

La Resolución 2674 de 2013 especifica las normas de salud que deben seguirse en todas las etapas de producción, manipulación, almacenamiento y comercialización de alimentos y materias primas, clasificando los requisitos según el riesgo para la salud pública. El objetivo es salvaguardar la salud y la vida de la población mediante la regulación de la notificación, permisos o registros sanitarios correspondientes (Maya, 2015).

Marco Teórico

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico implica llevar a cabo actividades de ubicación, limpieza y mantenimiento necesarias para asegurar un entorno libre de contaminación que beneficie la salud de las personas. En Colombia, esta responsabilidad ha sido asignada al Estado, a los particulares y a todos los ciudadanos según lo establecido en el Código Sanitario Nacional "Ley 9 de 1979". Este marco legal prescribe una serie de medidas destinadas a prevenir y controlar agentes biológicos, físicos y químicos que puedan alterar el ambiente y representar riesgos para la salud humana. Además, se deben seguir los lineamientos del Código Sanitario Nacional, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, los cuales incluyen programas específicos con procedimientos, cronogramas, registros, listas de verificación y responsables designados para asegurar su correcta implementación:

Procesos de limpieza y desinfección.

Manejo de desechos sólidos.

Control de plagas.

Aseguramiento del suministro de agua potable (Farfán y Socha, 2016).

Programa de Limpieza y Desinfección

Un Programa de Limpieza y Desinfección es un documento detallado que establece los procedimientos y protocolos específicos que deben seguirse en un establecimiento, especialmente aquellos relacionados con la preparación y manipulación de alimentos, para garantizar la higiene y seguridad alimentaria. Este programa es esencial para prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los consumidores (Vanegas, 2014).

Un programa completo generalmente incluye los siguientes elementos:

- **Cronograma de Limpieza:** Un calendario detallado que indica cuándo y con qué frecuencia se deben limpiar y desinfectar las diferentes áreas y equipos.
- **Procedimientos de Limpieza:** Instrucciones paso a paso sobre cómo limpiar y desinfectar cada superficie, equipo y utensilio.
- **Productos de Limpieza y Desinfección:** Una lista de los productos químicos autorizados y sus concentraciones.

Registro de Limpieza: Un registro donde se documenten las tareas de limpieza realizadas, la fecha y el nombre del personal responsable.

Capacitación del Personal: Un plan de capacitación para asegurar que todos los empleados conozcan y sigan los procedimientos de limpieza y desinfección (Vanegas, 2014).

Etapas de la Limpieza y Desinfección.

Desempacar y limpiar: Retirar todos los objetos de la zona a limpiar.

Limpiar: Eliminar la suciedad visible utilizando agua y detergente.

Enjuagar: Eliminar los restos de detergente con agua limpia.

Desinfectar: Aplicar un desinfectante adecuado y dejar actuar el tiempo recomendado.

Enjuagar: Eliminar los restos del desinfectante con agua limpia.

Secar: Secar las superficies con un paño limpio o dejar que se sequen al aire (Vanegas, 2014).

Programa de Residuos Sólidos

Un programa de gestión de residuos sólidos es un plan estratégico diseñado para manejar de manera eficiente y sostenible los desechos generados en una determinada área o actividad. Su objetivo principal es minimizar el impacto ambiental de los residuos, promoviendo su reducción, reutilización y reciclaje, y asegurando una disposición final adecuada (Vanegas, 2014).

Un programa efectivo debe incluir los siguientes elementos:

Generación y Caracterización:

Identificar las fuentes y tipos de residuos generados.

Cuantificar la cantidad de residuos producidos.

Analizar la composición de los residuos para determinar su potencial de reciclaje.

Reducción en la Fuente:

Promover prácticas de consumo responsable y reducción de desechos.

Implementar estrategias para minimizar la generación de residuos en todas las etapas del ciclo de vida de un producto.

Reutilización:

Fomentar la reutilización de materiales y productos.

Promover la reparación y el reacondicionamiento de objetos.

Reciclaje:

Separación y clasificación de los residuos reciclables.

Establecimiento de sistemas de recolección selectiva.

Promoción de la compra de productos reciclados.

Tratamiento y Disposición Final:

Tratamiento de residuos orgánicos a través del compostaje o la digestión anaeróbica.

Tratamiento de residuos peligrosos de acuerdo con la normativa vigente.

Disposición final de los residuos no recuperables en rellenos sanitarios controlados.

Monitoreo y Evaluación:

Implementar un sistema de seguimiento para evaluar el desempeño del programa.

Realizar ajustes al programa según los resultados obtenidos (Vanegas, 2014).

Programa control de Plagas

Un programa de control de plagas es un plan estratégico diseñado para prevenir, detectar y eliminar la presencia de plagas en un determinado lugar, ya sea un hogar, un negocio, una industria, etc. Este plan debe ser integral y considerar diversos factores para garantizar su efectividad (Zapata, 2022).

Identificación de Plagas:

Inventario de plagas: Elaborar una lista de las plagas más comunes en la zona y aquellas que puedan afectar el lugar en particular.

Inspección inicial: Realizar una inspección exhaustiva para identificar las áreas de mayor riesgo y las posibles vías de entrada de las plagas.

Monitoreo Continuo:

Trampeo: Utilizar trampas adhesivas, mecánicas o químicas para detectar la presencia de plagas y evaluar su actividad.

Inspección visual: Realizar inspecciones periódicas de áreas críticas como cocinas, almacenes, sótanos y exteriores.

Medidas Preventivas:

Saneamiento: Mantener el área limpia y ordenada, eliminando fuentes de alimento y agua para las plagas.

Sellado: Sellar grietas, hendiduras y otros puntos de entrada para evitar que las plagas accedan al lugar.

Mantenimiento: Realizar un mantenimiento adecuado de las instalaciones, incluyendo tuberías, drenajes y sistemas de ventilación.

Control Químico:

Aplicación de insecticidas: Utilizar insecticidas específicos para cada tipo de plaga, siguiendo las instrucciones del fabricante.

Rodenticidas: En caso de infestaciones por roedores, emplear rodenticidas de acuerdo a las regulaciones locales.

Control Físico:

Trampeo: Utilizar trampas mecánicas o adhesivas para capturar y eliminar las plagas.

Barreras físicas: Instalar barreras físicas como mallas metálicas o rejillas para evitar el acceso de las plagas.

Control Biológico:

Introducción de enemigos naturales: Utilizar insectos benéficos o depredadores naturales para controlar las poblaciones de plagas.

Registro y Documentación:

Informes: Llevar un registro detallado de todas las actividades realizadas, incluyendo inspecciones, tratamientos y resultados.

Análisis de datos: Evaluar periódicamente los datos recopilados para identificar tendencias y ajustar el programa si es necesario (Zapata, 2022).

Programa de Abastecimiento de Agua Potable

Un programa de abastecimiento de agua es un conjunto de acciones planificadas y coordinadas con el objetivo de garantizar que una población tenga acceso a agua potable de manera continua y en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades básicas y productivas. Este tipo de programas son fundamentales para la salud pública, el desarrollo económico y la calidad de vida de las comunidades (Maya, 2015).

Componentes Clave de un Programa de Abastecimiento de Agua.

Fuente de agua: Identificación y evaluación de fuentes de agua superficiales (ríos, lagos) o subterráneas (acuíferos).

Captación y tratamiento: Construcción de infraestructura para captar el agua cruda y someterla a los procesos de tratamiento necesarios para garantizar su potabilidad.

Almacenamiento: Construcción de tanques y reservorios para almacenar el agua tratada y garantizar su distribución continúa.

Red de distribución: Construcción de una red de tuberías que transporte el agua desde las plantas de tratamiento hasta los usuarios finales.

Conexiones domiciliarias: Instalación de conexiones individuales en cada vivienda para garantizar el acceso al servicio.

Saneamiento: Implementación de sistemas de alcantarillado y tratamiento de aguas residuales para evitar la contaminación de las fuentes de agua (Maya, 2015).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de **principios básicos** cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación (Rojas, 2013).

Las BPM fueron desarrolladas por el Codex Alimentarius con el objetivo de proteger al cliente. Incluye varias condiciones y procedimientos operativos básicos que cualquier empresa alimentaria debe cumplir, considerando también el marco legal del país.

Las empresas alimentarias que intervienen en cada etapa de la cadena son responsables de adoptar todas las medidas a su alcance para que los productos alimenticios cumplan con estas normas de higiene (Rojas, 2013).

Metodología

El presente proyecto se realizó por etapas, con un primer análisis y recolección de información y evidencia de la situación del restaurante con el contexto normativo actual. En la segunda etapa se realizó la revisión bibliográfica de los planes de saneamiento básico y la creación del PSB donde fue entregado, se estableció su implementación y se inició el respectivo seguimiento de los indicadores y toma de acciones correctivas que fueron necesarias, además del diligenciamiento de formatos de registro para control y seguimiento de las actividades realizadas en el restaurante.

Fase 1. Visita Inspección

Una inspección detallada, respaldada por evidencia fotográfica realizada el día 01 de junio de los corrientes, permitió evaluar a fondo el estado sanitario del establecimiento en diferentes áreas (ver figura 1, 2, 3, 4 y 5). Se recopilaron datos sobre su operación y se entrevistó al personal. Los hallazgos visuales se compararon con los requisitos establecidos por el INVIMA."

Se inició la visita en el área de producción donde se pudo evidenciar a un manipulador de alimentos sin la dotación adecuada para la actividad (uniforme de colores claros), además el elemento de protección tapa boca no estaba haciendo uso de la forma correcta dejando al descubierto la nariz, además no se evidencio frecuencia en el lavado de manos. Las instalaciones presentan deterioro y abolladura en las paredes y techo, falta ruta de evacuación, habladores alusivos a buenas prácticas de manufactura lo cual se puede evidenciar en la figura 1 (resolución 2674 de 2013).

Figura 1

Área de producción



Fuente: Autor

En el área de baños se evidencia que no tiene equipo para secado de manos o toallas desechables, además la caneca de depósito de papel no cuenta con tapa o caneca de pedal, el baño no está identificado (puerta de acceso), lo cual se puede evidenciar en la figura 2 (resolución 2674 de 2013).

Figura 2

Área de baños



Fuente: Autor

En el área de atención al cliente no se evidencia ruta de evacuación, el ingreso a la cocina se observan paredes con abolladuras y falta de embellecimiento de pintura, el piso se observa con pintura de demarcación desgastada especialmente en rampa de acceso lo cual se puede observar en la figura 3 (resolución 2674 de 2013).

Figura 3*Área de atención al cliente*

Fuente: Autor

En el área de almacenamiento en congelador horizontal se evidencia producto almacenado en bolsa negra (bolsa de basura), alimentos en bolsas abiertas, recipientes con alimentos preparados sin tapa (resolución 2674 de 2013).

Figura 4*Área de almacenamiento*

Fuente: Autor

Los residuos sólidos en el área de producción se evidencian en recipiente plástico sin protección (sin tapa), además no se observa clasificación de los mismos por colores figura 5 (resolución 2674 de 2013).

Figura 5

Área de residuos solidos



Fuente: Autor

Fase 2. Diagnóstico

En esta fase para el día 10 de junio de los corrientes se definieron las deficiencias sanitarias y el orden de prioridades de las mismas, lo que ayudo en el diseño de los programas del plan de saneamiento básico.

Se efectuó un análisis de riesgos basado en el registro fotográfico y acta de inspección de la fase 1 (Figura 1, 2, 3, 4 y 5) de producción de pizza, identificando potenciales peligros en cada etapa del proceso. Asimismo, se cotejaron las condiciones físicas del establecimiento con los hallazgos descritos en el acta de inspección sanitaria del INVIMA. A partir de este diagnóstico integral, se propusieron medidas correctivas para subsanar las no conformidades detectadas. Estos hallazgos fueron divulgados al personal y gerencia del establecimiento para el día 12 de junio del año en curso.

Fase 3. Diseño

De acuerdo a los resultados del diagnóstico realizado, se procedió a establecer un plan de saneamiento básico para la ESTACION PIZZA Y SABOR, el cual está compuesto por los programas de:

Limpieza y desinfección

Control integral de plagas

Residuos solidos

Abastecimiento de agua potable (Resolución 2674 de 2013).

Además, se diseñaron formatos de registro que se efectuaron para el control y seguimiento de las actividades que se realizan en el establecimiento. Los formatos que se utilizaron fueron:

Formato de limpieza y desinfección

Formato control de evacuación e inspección del área temporal de basura

Formato control de inspección, control y prevención de plagas.

Fase 4. Capacitación

Se involucró a todo el personal en el plan de saneamiento básico, explicando cada programa y la importancia de su participación activa en el registro y seguimiento de las actividades.

Fase 5. Evaluación Final

Una vez concluida la fase de diseño, implementación y ejecución de los programas prerequisite del plan de saneamiento básico, se procede a realizar una evaluación final con el propósito de cuantificar el grado de cumplimiento de los objetivos planteados y contrastar los resultados obtenidos con la situación inicial.

Cronograma de Actividades

Se planifico y estructuro el tiempo para llevar a cabo las distintas fases del estudio en la siguiente tabla:

Tabla 1

Cronograma de actividades

Actividad	Mayo	Junio	Julio	Agosto
Asignación Asesor de proyecto	31 mayo 2024			
Visita inicial (fase 1) registro fotográfico		01 junio 2024		
Diagnóstico (fase 2)		10 junio 2024		
Divulgación hallazgos		12 junio 2024		
Elaboración y diseño del proyecto (fase 3)		17 junio 2024		
Entrega y aprobación gerencia del proyecto			01 julio 2024	
Capacitación al personal (fase 4)			01, 15 y 29 julio 2024	12 y 26 agosto
Elaboración, diligenciamiento y seguimiento de los registros de calidad.			01 julio -31 julio 2024	01 agosto – 31 agosto 2024
Elaboración de indicadores		10 junio 2024		31 agosto 2024
Evaluación final (fase 5)				31 agosto 2024

Resultados y Análisis

Fase 1. Visita de Inspección

Se realizó visita de inspección a todas las instalaciones del establecimiento las cuales son producción, baños, atención al cliente y almacenamiento.

Producción.

Esta área cuenta con un espacio estrecho donde se ubican un mesón, estufas y horno, las paredes y techos presentan humedad, desprendimiento de pintura y techo en material no lavable (ver figura 1. Área de producción).

Baños.

Cuenta con un solo baño para empleados y clientes, está dotado de jabón antibacterial y papel higiénico, falta de toallas para secado de manos, la caneca de residuos no cumple con la normatividad (ver figura 2 área de baños).

Atención al Cliente.

Esta área cuenta con suficiente espacio, espacio al aire libre, presenta paredes porosas, desprendimiento de pintura, falta de organización, se evidencia maleza y fácil acceso a cualquier tipo de plagas (ver figura 3 área de atención al cliente).

Almacenamiento.

Este espacio cuenta con (1) refrigerador vertical, (1) congelador vertical y (1) nevera horizontal, paredes y pisos presentan porosidad, desprendimiento de pintura, humedad, el techo está diseñado de material no lavable y presenta humedad. Se evidencia ventana sin protección sin angeos (ver Figura 4 área de almacenamiento).

Disposición de Residuos Sólidos

La pizzería no cuenta con un espacio temporal de manejo de residuos, las canecas que se utilizan no cumplen con la normatividad, los residuos esta expuestos generando plagas y mal aspecto al espacio. Ver figura 5 (Área de residuos sólidos).

Horarios y Servicios

La ESTACION PIZZERIA Y SABOR presta sus servicios al cliente todos los días en los siguientes horarios:

Lunes a domingos de 3:00 PM- 10:00PM

Fase 2. Diagnóstico

Edificaciones e Instalaciones Físicas

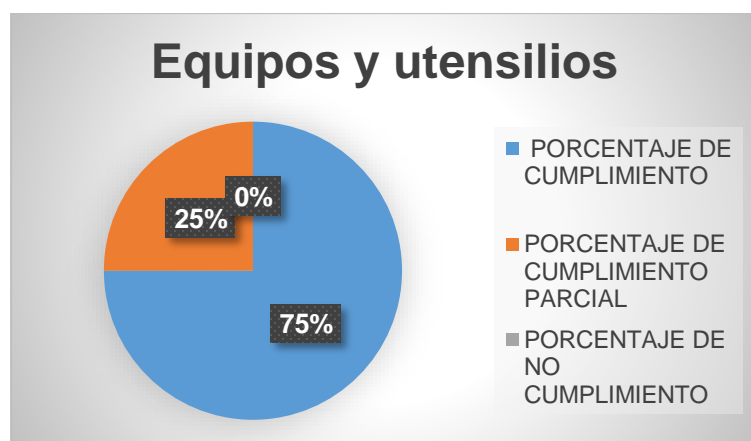
La evaluación reveló un incumplimiento total de los requisitos sanitarios establecidos. No se observó ninguna medida de separación entre el área de vivienda y el establecimiento, lo cual representa un riesgo significativo de contaminación. Además, las condiciones físicas del local son precarias, evidenciando deterioro en pintura, techo y sistemas de iluminación. Las instalaciones sanitarias carecen de elementos básicos como secadores de manos y papeleras con pedal, lo que compromete la higiene y la seguridad alimentaria.

Equipos y Utensilios

En este caso tenemos un cumplimiento del 75% mientras que un 25% de incumpliendo debido que no se observa equipos de medición para tomas de temperatura de equipos ni de cocción (ver Figura 6), y si cuenta con mesones de material inoxidable.

Figura 6

Porcentaje de cumplimiento con respecto a equipos y utensilios



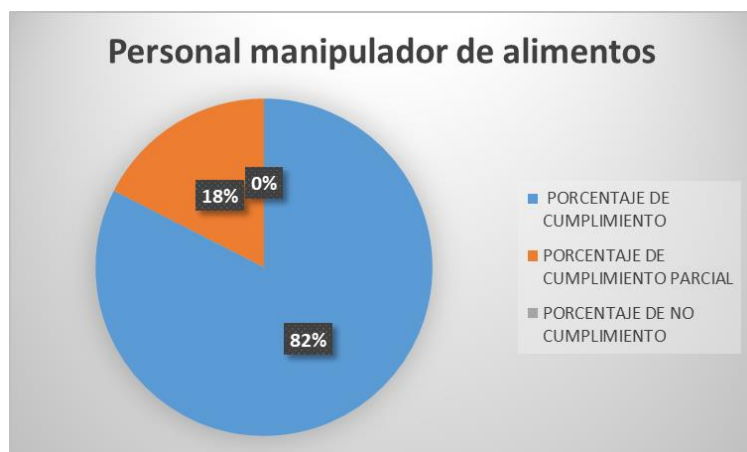
Fuente: Autor

Personal Manipulador de Alimentos

La evaluación de las competencias del personal manipulador arrojó un índice de cumplimiento del 82,5% (ver figura 7) Se verificó que el personal contaba con la capacitación básica en manipulación de alimentos. No obstante, se detectaron incumplimientos en relación con las Buenas Prácticas de Higiene (BPM), específicamente en lo concerniente al uso de EPP y a la frecuencia del lavado de manos. Asimismo, la ausencia de un programa de capacitación continua constituye una desviación del sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Figura 7

Personal manipulador de alimentos



Fuente: Autor

El establecimiento cuenta con 4 manipuladores de alimentos:

José Wilson Lopez (certificado de manipulación de alimentos figura 8)


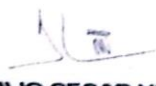

Olga patricia zapata (certificado de manipulación de alimentos figura 9)

Elizabeth chaparro (certificado de manipulación de alimentos figura 10)

Jaén s Merchancano (certificado de manipulación de alimentos figura 11)

Figura 8

Plan de capacitación

 PLAN DE CAPACITACION MANIPULADOR DE ALIMENTOS SALUD AMBIENTAL LTDA. Teléfono: (2) 8821820 Carrera 3 No. 6-83 Edif. La Merced Of. 201 Cali - Valle RESOLUCION 0121 SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DISTRITO SANTIAGO DE CALI	
Nombre JOSE W LOPEZ	
Cedula 14.838.099	
MÓDULO I: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, MARCO LEGAL	
Fecha 28 -02-2024	5 HORAS
MÓDULO II: PLAN SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS, MANEJO RESIDUOS SOLIDOS	
Fecha 29- 02-2024	5 HORAS
Válido Hasta: 01 -03-2025	
 JULIO CESAR VIDARTE GERENTE	
 Código de verificación	

Escaneado con CamScanner

 PLAN DE CAPACITACION MANIPULADOR DE ALIMENTOS SALUD AMBIENTAL LTDA. Teléfono: (2) 8821820 Carrera 3 No. 6-83 Edif. La Merced Of. 201 Cali - Valle RESOLUCION 0121 SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DISTRITO SANTIAGO DE CALI	
Nombre OLGA P ZAPATA	
Cedula 66.920.250	
MÓDULO I: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, MARCO LEGAL	
Fecha 28 -02-2024	5 HORAS
MÓDULO II: PLAN SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS, MANEJO RESIDUOS SOLIDOS	
Fecha 29- 02-2024	5 HORAS
Válido Hasta: 01 -03-2025	
 JULIO CESAR VIDARTE GERENTE	
 Código de verificación	

Escaneado con CamScanner

PLAN DE CAPACITACION
 MANIPULADOR DE ALIMENTOS
 SALUD AMBIENTAL LTDA.
 Teléfono: (2) 8821820
 Carrera 3 No. 6-83 Edif. La Merced Of. 201 Cali - Valle
 RESOLUCION 0121 SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL
 DISTRITO SANTIAGO DE CALI

Nombre ELIZABETH CHAPARRO	
Cedula 38.553.495	
MÓDULO I: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, MARCO LEGAL	
Fecha 28 -02-2024	5 HORAS
MÓDULO II: PLAN SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS, MANEJO RESIDUOS SOLIDOS	
Fecha 29- 02-2024	5 HORAS
Válido Hasta: 01 -03-2025	


JULIO CESAR VIDARTE
 GERENTE


 Código de verificación

Escaneado con CamScanner

PLAN DE CAPACITACION
 MANIPULADOR DE ALIMENTOS
 SALUD AMBIENTAL LTDA.
 Teléfono: (2) 8821820
 Carrera 3 No. 6-83 Edif. La Merced Of. 201 Cali - Valle
 RESOLUCION 0121 SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL
 DISTRITO SANTIAGO DE CALI

Nombre JAEN S MERCHANCANO	
Cedula 1.234.191.320	
MÓDULO I: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, MARCO LEGAL	
Fecha 28 -02-2024	5 HORAS
MÓDULO II: PLAN SANEAMIENTO, CONTROL DE PLAGAS, MANEJO RESIDUOS SOLIDOS	
Fecha 29- 02-2024	5 HORAS
Válido Hasta: 01 -03-2025	


JULIO CESAR VIDARTE


 Código de verificación

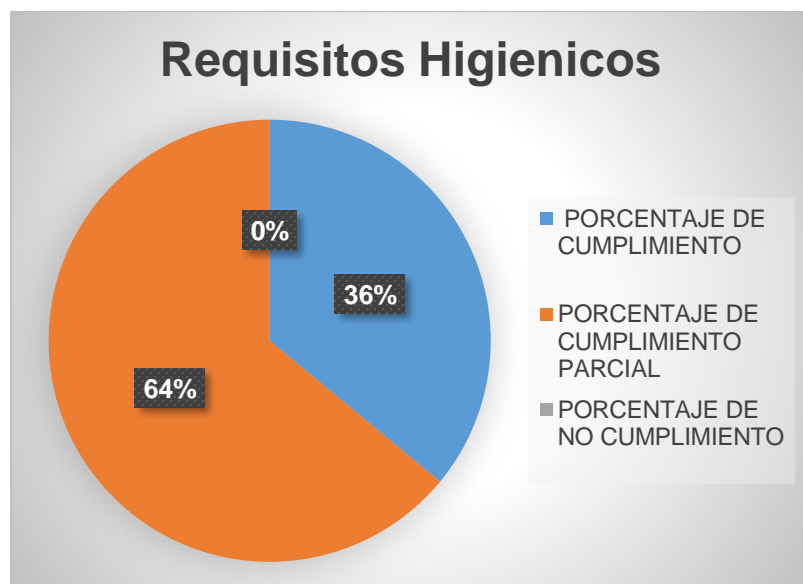
Escaneado con CamScanner

Requisitos Higiénicos de Fabricación

Los resultados de la auditoría sanitaria indicaron una tasa de conformidad del 36%, inferior a los parámetros establecidos. Se identificó una condición crítica asociada a la contaminación cruzada en un equipo de refrigeración. La inadecuada segmentación de alimentos (cocidos y crudos) y el uso de material de empaque no homologado para alimentos (bolsas negras) representaron una vulnerabilidad en el sistema de gestión de seguridad alimentaria (ver figura 9).

Figura 9

Requisitos higiénicos de fabricación



Fuente: Autor

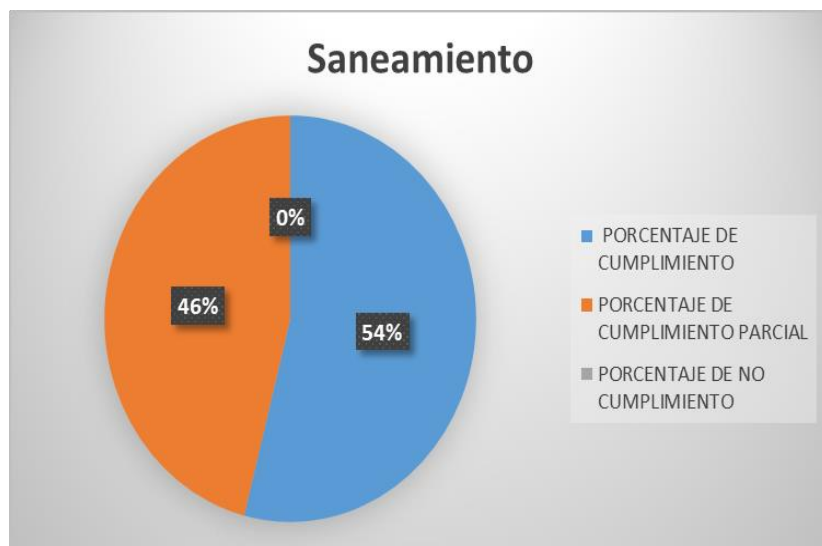
Saneamiento

El análisis de las prácticas de manejo de residuos sólidos mostró un incumplimiento del 46% de los requisitos establecidos. La no separación de residuos en la fuente y la ausencia de un plan de saneamiento formal generan un riesgo potencial para el medio ambiente y comprometen

la higiene del establecimiento. La falta de registros de control impide evaluar la eficacia de las medidas implementadas (ver figura 10).

Figura 10

Saneamiento



Fuente autor

Figura 11

Diagnóstico inicial check list invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS					
CIUDAD	Cali		FECHA	01/06/24	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	Restaurante <input checked="" type="checkbox"/>	Cafetería <input type="checkbox"/>	Panadería <input type="checkbox"/>	Frutería <input type="checkbox"/>	
	Comidas rápidas <input type="checkbox"/>	Comedores <input type="checkbox"/>	Cook <input type="checkbox"/>		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD					
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
RAZÓN SOCIAL					
*CÉDULA / NIT	94622730-9	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN			
*NOMBRE COMERCIAL	La Estación P.220 y 5260v				
*DIRECCIÓN	Calle 43 P # 2D-3A	MATRÍCULA MERCANTIL	735		
*DEPARTAMENTO	Valle del Cauca	*MUNICIPIO	Cali		
Barrío <input checked="" type="checkbox"/>	Vereda <input type="checkbox"/>	Comuna <input type="checkbox"/>	Localidad <input type="checkbox"/>	Sector <input type="checkbox"/>	
Otro <input type="checkbox"/>	Cali	Corregimiento <input type="checkbox"/>	Casero <input type="checkbox"/>	UPZ <input type="checkbox"/>	
TELÉFONOS	3017884047	FAX			
CORREO ELECTRÓNICO	Jota.me4@hotmail.com				
NOMBRE DEL PROPIETARIO					
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NT <input type="checkbox"/>	Número de documento	
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Juan Manuel Herrera Vargas				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NT <input checked="" type="checkbox"/>	Número de documento	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 43 P # 2D-3A				
*DEPARTAMENTO	Valle del Cauca	*MUNICIPIO	Santiago de Cali		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	Lunes-Domingo 3pm a 10pm		*NÚMERO DE TRABAJADORES	4	
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		%	
		DESFAVORABLE			
*MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS			
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN			
OTRO	Especifique:				
EVALUACIÓN					
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
Acceptable 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 Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.				
Crítico (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. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 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 B)	2	X	0	No se observa separación Física de vivienda
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	Se observa pintura en general en mal estado. Las uniones entre paredes y piso no son redondeadas

Continuidad figura 11 diagnóstico inicial check list Invima

1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Artículo 33, Numeral 4.)	2	X	0	Falta mantenimiento de pintura en techo area de producción Falta iluminación en area de producción	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	Falta dotación de papel desechable o equipo automatico para secado de manos. Si hay baño no está separado por sexo Falta papelera de pedal	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5	X	0	No cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de temperaturas durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (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, 634 y 835 de 2013)	7	3,5	0	Cuenta con mesones en material Acero inoxidable	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12.)	X	3,5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	X	1	0	Los 4 manipuladores que laboran cuentan con el certificado de manipulación de alimentos	C
3.3	Prácticas higiénicas. (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	5	No se observan dotación clara y uso de tapa bocas. No se observan lavados constantes de manos después de cada actividad.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	No se observa y no cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (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, 634 y 835 de 2013.)	5	2,5	0		C

Continuidad figura 11 diagnóstico inicial check list Invima

4.2	Prevenición de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4)	9			Se evidencia refrigerador horizontal con alimentos preparados almacenados en bolsa negra y alimentos crudos.	C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5)	X	3,5	0		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (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 6, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3,5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	X	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (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	0	Se evidencia falta de canecas para la clasificación de residuos orgánicos e inorgánicos.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)	X		0	Se evidencia certificado de control de plagas, realizado el 04 marzo-2024, debe realizarse el control el 12 de junio 2024.	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	X	3,5	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26)	2	1	X	No se evidencia un plan de saneamiento escrito acorde a las actividades, ni registros que soporten el cumplimiento.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Situación con una equis (X) al 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), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.		
72%		FAVORABLE		90-100%		
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%		
		DESFAVORABLE		< 59,9%		

Continuidad figura 11 diagnóstico inicial check list Invima

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	No
Cuál:	
VI. OBSERVACIONES	
Por parte de quien realiza la visita:	
Realizar las adecuaciones requeridas. implementar plan de saneamiento escrito acorde a las actividades que se realicen para el buen desempeño y cumplimiento de las mismas.	
Por parte del establecimiento:	
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 del mes de _____ del año _____ 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 QUIEN REALIZA LA VISITA	
FIRMA: <i>[Firma]</i>	FIRMA:
NOMBRE: <i>Jonathan Lopez F.</i>	NOMBRE:
CÉDULA: <i>16'456.449.</i>	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: <i>Jose Wilson Lopez.</i>	FIRMA:
NOMBRE: <i>Jose Wilson Lopez</i>	NOMBRE:
CÉDULA: <i>14.838.099</i>	CÉDULA:
CARGO: <i>Administrador. la Estación</i>	CARGO:

Nota. Para realizar el diagnóstico se utilizó como modelo el acta de inspección sanitaria o check list. utilizado por el Invima con enfoque de riesgo en establecimientos de preparación de alimentos en el departamento del Tolima.

Fase 3. Diseño Plan de Saneamiento

El plan de saneamiento básico que se diseñó para LA ESTACIÓN PIZZA Y SABOR cuenta con los siguientes componentes:

Programa de limpieza y desinfección

Objetivo

Alcance

Vigencia

Responsabilidad

Definiciones

Procedimientos

Principios

Proceso de limpieza

Proceso de desinfección

Procedimiento (POES)

Puntos muertos

Requisitos y obligaciones de los manipuladores de alimentos

Normas para ingreso de visitantes

Verificación y control

Instructivo lavado de manos

Instructiva desinfección de manos

Fichas técnicas

Registro y control

Programa de Manejo de Residuos Solidos

Objetivo

Alcance

Vigencia

Responsabilidad

Definiciones

Procedimientos

Clasificación de residuos solidos

Separación de residuos solidos

Tipos de residuos generados

Programa Control de Plagas

Objetivo

Alcance

Vigencia

Responsabilidad

Definiciones

Saneamiento ambiental

Controles químicos

Fichas técnicas

Registro y control

Programa de Abastecimiento de Agua Potable

Objetivo

Alcance

Vigencia

Responsabilidad

Definiciones

Guía para el almacenamiento de agua

Suministro de agua potable

Acciones para el lavado y desinfección del tanque

Fase 4. Capacitación

El personal manipulador de alimentos cuenta con una capacitación de 5 horas la cual fue dictado por una empresa prestadora del servicio avalada por la secretaria departamental de secretaria de salud y ambiental de Cali.

El autor llevó a cabo una capacitación exhaustiva sobre el Plan de Saneamiento Básico, asignando 4 horas a cada uno de los programas que lo componen. La metodología empleada combinó teoría y práctica en los módulos de limpieza, desinfección, manejo de residuos y abastecimiento de agua. En el caso del control de plagas, se hizo hincapié en la prevención a través de la higiene y el orden, confiando la ejecución de las medidas correctivas a una empresa externa certificada.

Figura 12

Socialización del plan de saneamiento básico

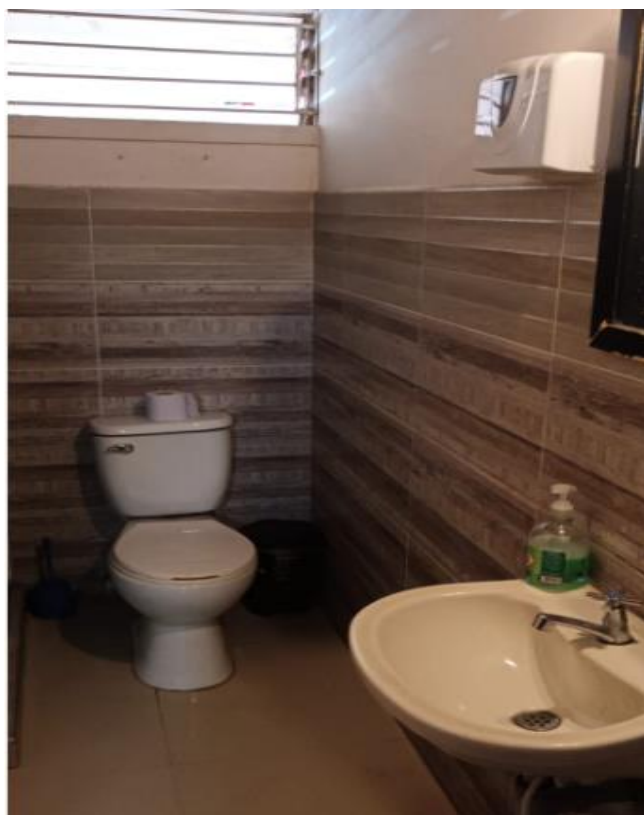


Fuente: Autor

Fase 5. Evaluación Final

Edificaciones e Instalaciones Físicas

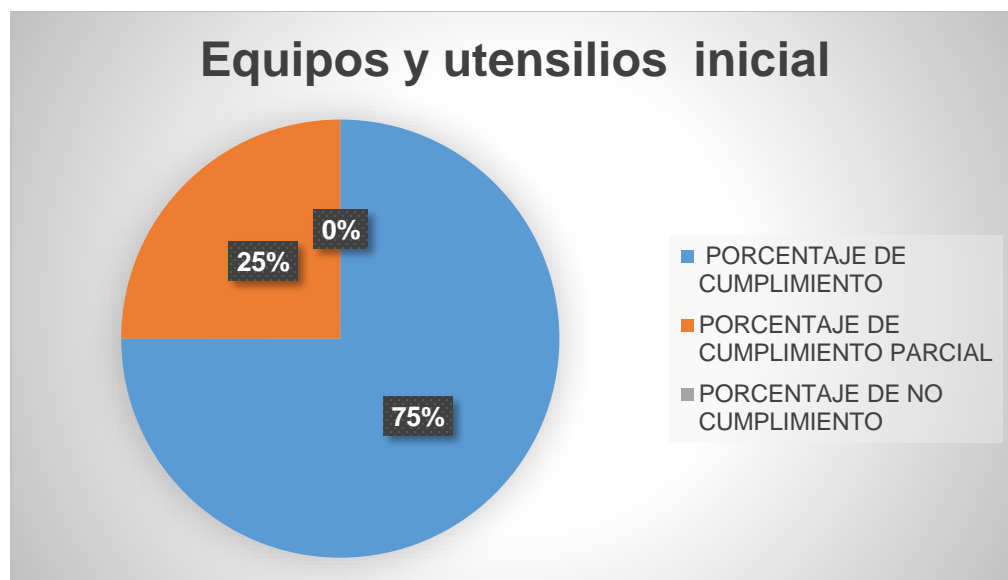
Los resultados obtenidos muestran una disminución del 60% en el porcentaje de incumplimiento del indicador relacionado con las instalaciones sanitarias, pasando de un 100% a un 40% tras la implementación del plan de saneamiento. Este avance se atribuye principalmente a la instalación de dispensadores de papel y papeleras (ver figura 12). Sin embargo, el análisis de los datos indica que persisten deficiencias significativas en la infraestructura, tales como la ausencia de divisiones entre unidades habitacionales y la presencia de patologías constructivas en pisos, paredes y techos.

Figura 13*Instalación sanitaria*

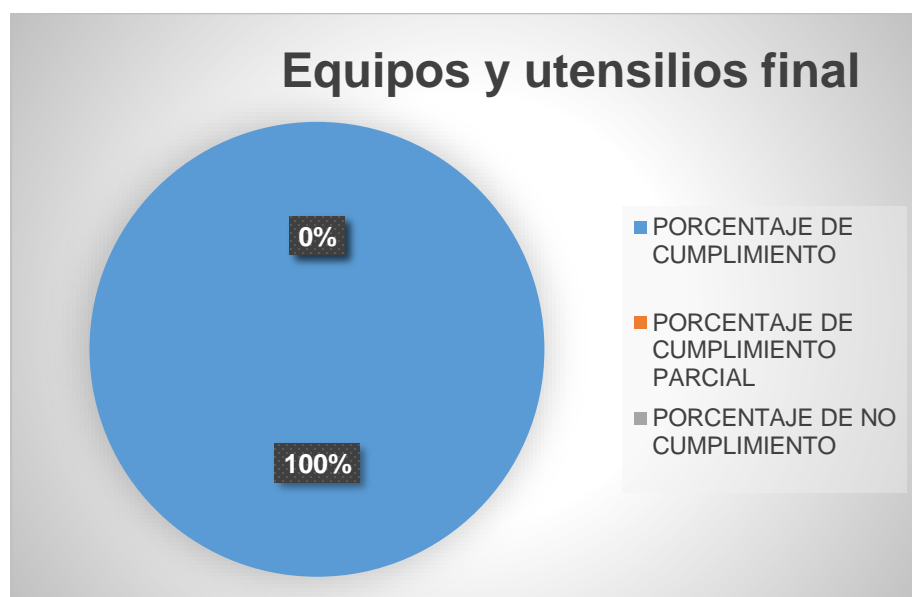
Fuente: Autor

Equipos y Utensilios

Se constató un cumplimiento total del indicador relacionado con la verificación de temperaturas en equipos de refrigeración al finalizar la intervención. La adquisición de termómetros de punzón para frío y calor permitió asegurar la calibración y el control de las temperaturas en todas las unidades, como se muestra en la Figura 15.

Figura 14*Equipos y utensilios evaluación inicial*

Fuente: Autor

Figura 15*Equipos y utensilios evaluación final*

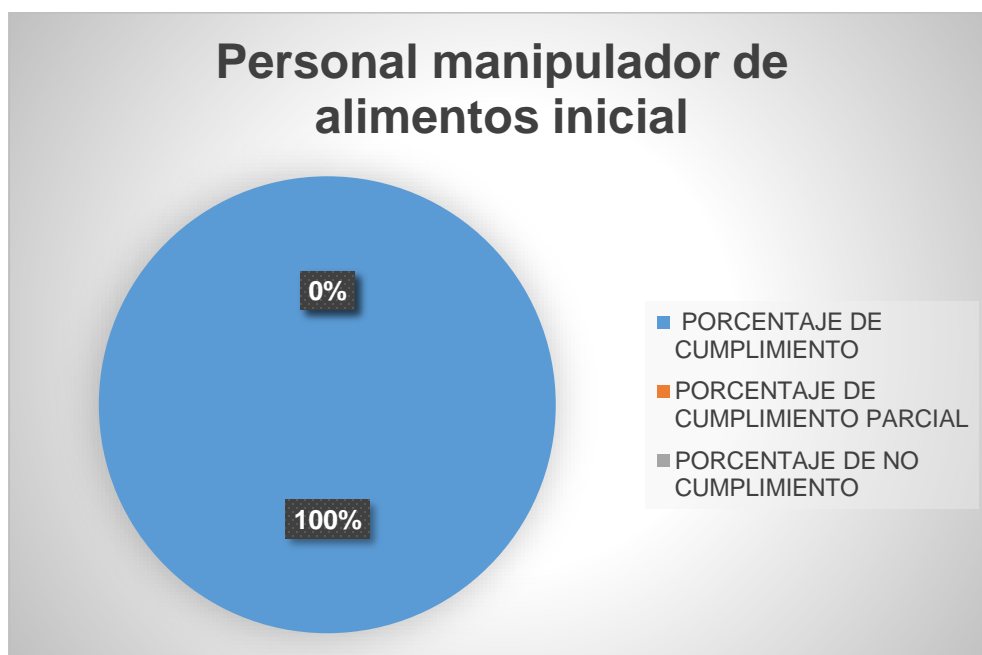
Fuente: Autor

Personal Manipulador de Alimentos

Los resultados obtenidos demuestran un avance significativo en el cumplimiento de los requisitos normativos en materia de higiene y seguridad alimentaria. El uso adecuado del tapabocas por parte de los manipuladores, así como la ejecución de un programa de capacitación estructurado, constituyen evidencias claras de la implementación de prácticas operativas estándar (POES) y de un compromiso con la mejora continua de los procesos (ver figura 17).

Figura 16

Personal manipulador de alimentos evaluación inicial



Fuente: Autor

Figura 17

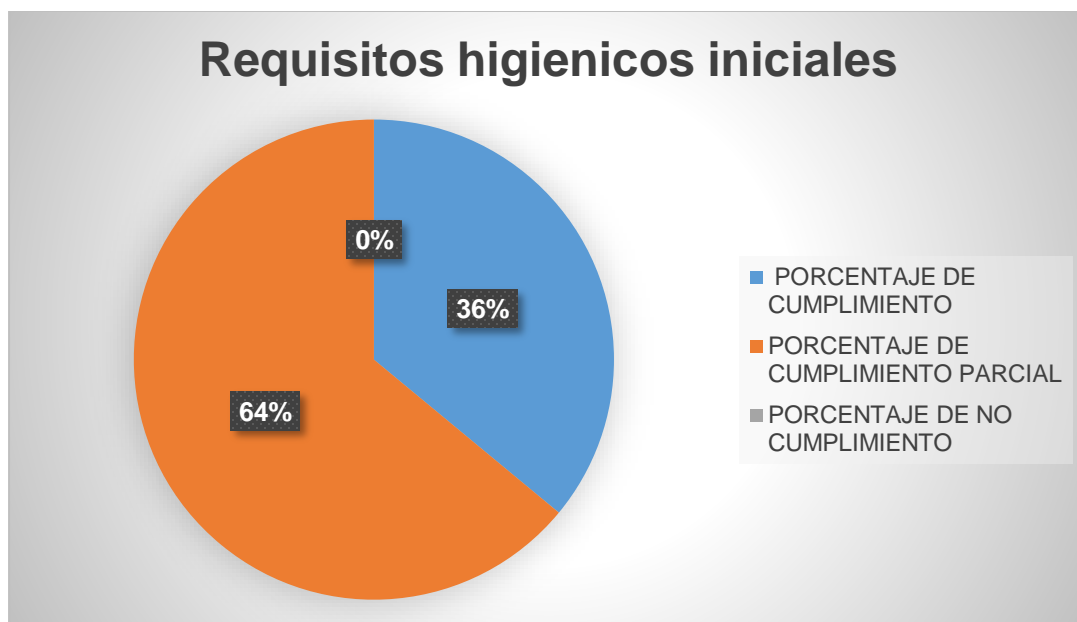
Personal manipulador de alimentos evaluación final



Fuente: Autor

Requisitos Higiénicos de Fabricación

Los resultados de la segunda auditoría evidencian una mejora sustancial en el cumplimiento de los requisitos de inocuidad alimentaria, especialmente en lo concerniente a la prevención de la contaminación cruzada y el uso adecuado de materiales de empaque. La implementación de un plan de saneamiento integral, alineado con los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, ha sido fundamental para mitigar los riesgos asociados a estos ítems, los cuales representaban la mayor proporción de no conformidades en la auditoría previa. La eficacia de estas medidas se refleja en la significativa reducción de las desviaciones detectadas en esta última evaluación (Ver figura 19).

Figura 18*Requisitos higiénicos iniciales*

Fuente: Autor

Figura 19*Requisitos higiénicos finales*

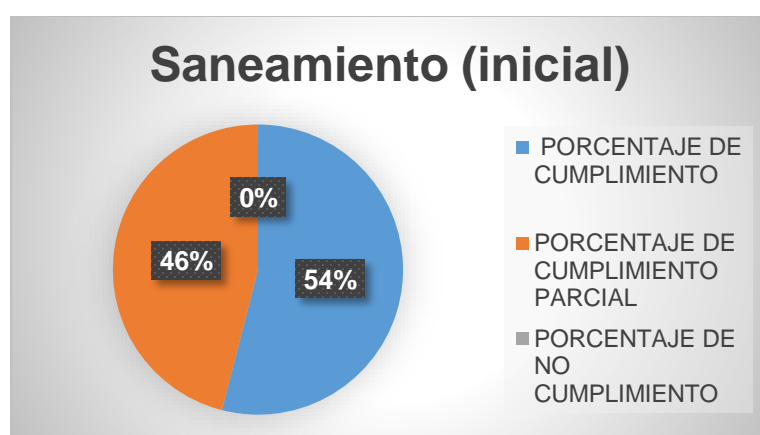
Fuente: Autor

Saneamiento

La ejecución del plan de saneamiento generó un impacto positivo en la gestión de residuos, evidenciado por el aumento de un 54% a un 87,9%. La implementación de prácticas de separación de residuos, soportadas por la provisión de contenedores debidamente identificados, resultó en una mejora sustancial en el manejo de los desechos (ver figura 21).

Figura 20

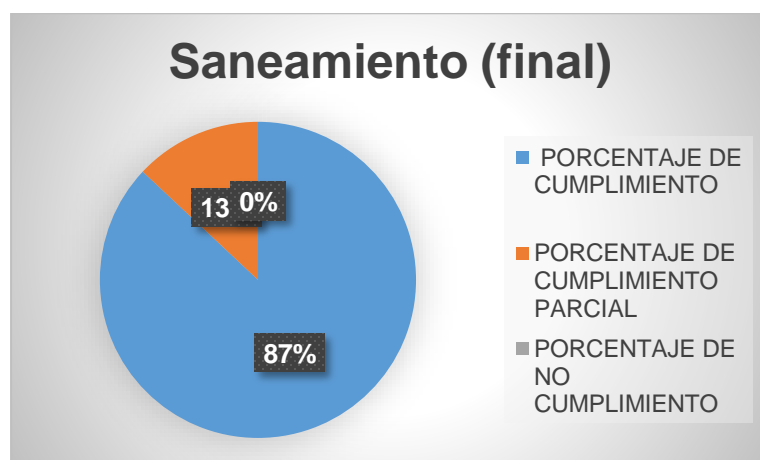
Saneamiento inicial



Fuente: Autor

Figura 21

Saneamiento final



Fuente: Autor

Figura 22

Diagnóstico final check list invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS				
Ciudad	Fecha	16-08-24	Acta N°	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: <input checked="" type="checkbox"/> Restaurante <input type="checkbox"/> Cafetería <input type="checkbox"/> Panadería <input type="checkbox"/> Pizzería <input type="checkbox"/> Comedor <input type="checkbox"/> Cantina <input type="checkbox"/> Otro				
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD				
IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO				
RAZÓN SOCIAL				
CÓDULA / NIT	94622730-9	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN		
NOMBRE COMERCIAL	La Estación Pizzeria y Sobar.	MATRÍCULA MERCANTIL	735	
DIRECCIÓN	Calle 43 P # 20-34	MUNICIPIO	Cali	
DEPARTAMENTO	Valle del Cauca			
Barrio	Verde	Localidad		
TELÉFONOS	3017884047	FAX	3147992058	
CORREO ELECTRÓNICO	Jotam84@hotmail.com			
NOMBRE DEL PROPIETARIO				
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	CC			
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Juan Manuel Henao Varona			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	CC			94622730-9
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 43 P # 20-34			
DEPARTAMENTO	Valle del Cauca			
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	3:00pm a 10 pm (Lunes a Domingo)			
		NÚMERO DE TRABAJADORES	4	
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	08/06/2024	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X	72 %
		DESFAVORABLE		
MOTIVO DE LA VISITA				
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN		
OTRO	Especificar			
EVALUACION				
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Inacceptable (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 Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.			
Crítico (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 operando sus labores			
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño. (Resolución 26742012, Artículo 4, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2 y 2.3; Artículo 22, Numerales 1, 2, 3, 4 y 7; Artículo 23, Numeral B)	2	X	0	No se observa separación física de vitandas.
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 26742012, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 23, Numerales 1, 2 y 3)	2	X	0	las uniones entre paredes y piso no son redondeadas.

Continuidad figura 22 diagnostico final check list invima

13	Techos, Humidación y ventilación. (Resolución 20742011 Artículo 7, Numeral 2, 4, 5, 7, 8 Artículo 32 Numeral 4)	2	X	0	Falta mantenimiento de pintura en techo area de producción	C
14	Instalaciones sanitarias. (Resolución 20742011 Artículo 6, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 Artículo 32 Numeral 8 y 11)	X	2	0	Se evidencia papelera de pedal y dispensador de papel desechable dotado.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del año				
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 20742011, Artículo 6 Artículo 8, Numerales 1, 5, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 34)	X	2,5	0	Se observa tornillos de punzon para toma de temperaturas.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 20742011, Artículo 6 Artículo 8, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 6 y 10, Resoluciones 881, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	3,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 17% del total del año				
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 20742011, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12)	X	3,5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2074 de 2011, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 20742011, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 3 y 7)	X	3,5	0	Se observa uso debido de Tapaboca, gorro y guantes.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 20742011, Artículo 12 y 13 Artículo 36)	X	2	0	Se observa plan de capacitación con soporte	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del año				
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 981 de 1994, Art. 98, Resolución 20742011, Artículo 16, Numerales 1, 2, 4 y 5, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2008, Resolución 1308 de 2011, Resoluciones 881, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	X	2,5	0		C

Continuidad figura 22 diagnostico final check list invima

4.3	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 19, Numeral C, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 23, Numeral 4)	X			Se evidencia productos almacenados en repartituras con tapa previamente identificadas.	C	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 475, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 2.1, 2.2, 2.3 y 5.1)	X	3.5	0		C	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 883/2012, 2674/2013, Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 8)	X	2	0		NA, C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde a 25% del total del sitio			
8 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS		
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 4, Numeral 2.1, 2.2, 2.3, 2.3.1, 2.3.2 y 2.3.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 30, Numeral 3, Resolución 2118 de 2007, Artículo 6)	X	3.5	0		C	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 33, Numeral 5 y 10)	X	2	0		C	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numeral 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11)	X	2	0	Se evidencia clasificación de residuos orgánicos en canchales verde con tapa y inorgánicos en canchales negra con tapa previamente identificadas.	C	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 2)	X		0	Se evidencia certificaciones de control de plagas realizadas el 12 de junio 2024 por la Empresa Pest Fumigation	C	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4.2, Artículo 28, Numeral 1)	7	3.5	0	Se observa equipo horno con falta de limpieza.	C	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1873 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26)	X	1	0	Se evidencia aplicación de un plan de saneamiento acorde a las actividades diarias, con registros.	C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde a 57% del total del sitio			
IL CONCEPTO SANITARIO							
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable, el independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.			
93.5%	X FAVORABLE	90-100%					
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%					
	DESFAVORABLE	< 59.9%					

Continuidad figura 22 diagnostico final check list invima

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	No	Cumpl.
VI. OBSERVACIONES		
Por parte de quien realiza la visita:		
Se observó realización de la mayoría de los requerimientos evidenciando una mejora continua en las instalaciones y procesos.		
Por parte del establecimiento:		
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 del mes de _____ del año _____ 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 QUIEN REALIZA LA VISITA		
FIRMA:	FIRMA:	
NOMBRE: John Jairo Lopez t.	NOMBRE:	
CÉDULA: 16.456.999	CÉDULA:	
CARGO: Estudiante ingeniería de Alimentos	CARGO:	
INSTITUCIÓN: UPAD.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA:	FIRMA:	
NOMBRE: Jose Wilson Lopez.	NOMBRE:	
CÉDULA: 14'838099	CÉDULA:	
CARGO: Administrador.	CARGO:	

Nota. Para realizar el diagnostico se utilizó como modelo el acta de inspección sanitaria o lista de chequeo. utilizado por el Invima con enfoque de riesgo en establecimientos de preparación de alimentos en el departamento del Tolima.

Mejoras realizadas con la Implementación del Plan de Saneamiento (Resolución 2674 de 2013)

En la figura 21 se puede observar cómo se encontraba anteriormente el área de producción, y con las mejoras realizadas de embellecimiento de pintura y resanes de paredes se puede evidenciar en la figura 24 el cambio que tuvo el área de producción.

Figura 23

Área de producción (antes)



Fuente: Autor

Figura 24

Área de producción (después)



Fuente: Autor

En la figura 25 se puede observar el estado de paredes detrás del horno a gas natural como se encontraba antes y luego en la figura 26 se puede ver el embellecimiento de pintura y resane de paredes realizado en dicha área al realizar los cambios y mejoras.

Figura 25

Interior producción horno a gas (antes)



Fuente: Autor

Figura 26

Interior producción horno a gas (después)



Fuente: Autor

El área de baño no se encontraba dotado con equipo secador de manos o toallas desechables para el secado, lo cual se puede observar en la figura 27. Como mejora se instaló dispensador dotado de toallas desechables para el secado de manos lo cual se evidencia en la figura 28.

Figura 27

Baño (antes)



Fuente: Autor

Figura 28

Baño (después)



Fuente: Autor

En el área de producción los desechos orgánicos e inorgánicos se encontraban almacenados en un recipiente abierto sin protección o tapa sin clasificación alguna de los mismos (ver figura 29). Como mejora se dotaron canecas con tapa para clasificar los desechos, color verde para los desechos orgánicos y color negro para los desechos inorgánicos previamente identificados, se instalaron letreros alusivos a la clasificación de desechos y se asignó un área externa para el depósito temporal de los residuos sólidos (ver figuras 30 y 31).

Figura 29

Residuos sólidos (antes)



Fuente: Autor

Figura 30

Residuos sólidos (después)



Fuente: Autor

Figura 31

Residuos sólidos (después)



Fuente: Autor

El ingreso al área de producción se encontraba en mal estado de pintura de paredes y abolladuras en las mismas, el piso se notaba sucio y con desgaste lo cual se puede observar en la figura 32. Se realizaron mejoras en cuanto a paredes, pisos y pintura de señalización en rampas de ingreso al área de producción (ver figura 33).

Figura 32

Ingreso área producción (antes)



Fuente: Autor

Figura 33

Ingreso área producción (después)



Fuente: Autor

Se instalaron habladores en las diferentes áreas alusivos a las buenas prácticas de manufactura (BPM), ruta de evacuación, punto de encuentro e identificación de equipos además se puede notar el embellecimiento de pintura en otras áreas, lo cual se puede evidenciar en la figura 34, 35, 36 y 37.

Figura 34

Habladores (después)



Fuente: Autor

Figura 35

Habladores y ruta evacuación (después)



Fuente: Autor

Figura 36

Habladores equipos (después)



Fuente: Autor

Figura 37

Punto de encuentro (después)



Fuente: Autor

Costo del Proyecto

Tabla 2

Costo del proyecto

RECURSO	DESCRIPCIÓN	PRESUPUESTO
1. Equipo Humano	Investigador del Proyecto y Digitador	\$ 3.000.000
2. Equipos y Software	Computador con conexión a internet, teléfono móvil con cámara, impresora	\$ 500.0000
3. Viajes y Salidas de Campo	12 durante el proyecto	\$ 240.000
4. Materiales y suministros	Papel, lapicero, fotocopias, etc.	\$ 300.000
5. Bibliografía	Biblioteca UNAD, artículos de referencia en Internet	\$ 0
TOTAL		\$ 4.040.000

Conclusiones

Se llevó a cabo la implementación de un Plan de Saneamiento Básico en la ESTACION PIZZA Y SABOR, mediante un proceso de 5 fases donde la fase 1 comenzó con una visita de inspección llevada a cabo utilizando material fotográfico y acta de inspección sanitaria visual utilizada por los entes de control (INVIMA) del departamento del Tolima, en la fase 2 se realizó el diagnóstico donde se definieron las deficiencias sanitarias y el orden de prioridades de las mismas, en la fase 3 de diseño se elaboró el plan de saneamiento, el cual fue autorizado por el gerente de la empresa y se ejecutó, luego en la fase 4 se capacitó, educó y concientizó al personal mediante charlas, evaluaciones y videos alusivos a las buenas prácticas de manufactura, y en la fase 5 se realizó nuevamente una inspección final utilizando material fotográfico y el acta de inspección (INVIMA). A través del diagnóstico inicial, se identificaron brechas significativas en el conocimiento del personal respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los requisitos normativos. Como respuesta, se diseñaron y documentaron programas específicos de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable. Mediante capacitaciones y la implementación de procedimientos operativos estándar (POES), se logró un cambio cultural en la organización, fortaleciendo la conciencia sobre la importancia de la inocuidad alimentaria. La evaluación final del perfil sanitario demostró un incremento sustancial en el índice de inocuidad, evidenciando la efectividad del PSB implementado.

La implementación del Plan de Saneamiento Básico en el restaurante ha demostrado ser altamente efectiva en la mejora de las prácticas de higiene y seguridad alimentaria. La implementación del Plan de Saneamiento Básico (PSB) en la Estación Pizza y Sabor se desarrolló a través de un diagnóstico inicial que permitió identificar importantes deficiencias en el conocimiento del personal sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los requisitos

establecidos en la Resolución 2674 de 2013. A partir de este diagnóstico, se diseñaron programas específicos enfocados en áreas clave como la limpieza y desinfección, la gestión de residuos sólidos, el control de plagas y el suministro de agua potable. Este proceso se ejecutó en un lapso de tres meses, desde junio hasta agosto del año en curso, durante los cuales se capacitó al personal en las BPM y los procedimientos operativos estándar (POES). Al finalizar, la evaluación reveló una mejora considerable en el cumplimiento de los estándares sanitarios, que pasó del 72% al 93.5%, lo que demostró la efectividad del Plan de Saneamiento Básico implementado.

En conclusión, los resultados obtenidos evidencian que el Plan de Saneamiento Básico ha sido una inversión estratégica para el restaurante, al garantizar la calidad y seguridad de los alimentos, mejorar la imagen ante los clientes y cumplir con la normativa vigente.

Recomendaciones

Una vez implementado el Plan de Saneamiento, es crucial establecer un proceso de seguimiento y mejora continua para garantizar la sostenibilidad de los resultados obtenidos. A continuación, presento algunas recomendaciones clave:

Monitoreo y Evaluación Continua

Indicadores clave: Definir y monitorear regularmente indicadores clave de desempeño relacionados con la higiene, la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo. Estos indicadores te permitirán evaluar la efectividad del plan y detectar posibles desviaciones.

Auditorías internas: Realizar auditorías internas periódicas para verificar el cumplimiento de los procedimientos y estándares establecidos. Estas auditorías deben ser realizadas por personal capacitado y objetiva.

Revisión de registros: Mantener registros detallados de todas las actividades relacionadas con el plan de saneamiento, como capacitaciones, controles de plagas, análisis de agua, etc. La revisión periódica de estos registros permitirá identificar tendencias y áreas de mejora.

Capacitación Continua del Personal:

Refuerzo de conocimientos: Organizar capacitaciones periódicas para reforzar los conocimientos del personal sobre las BPM, las normas de higiene y los procedimientos específicos del plan de saneamiento.

Actualización de conocimientos: Mantener al personal actualizado sobre cualquier cambio en la normativa o en los procedimientos internos.

Fomento de una cultura de seguridad alimentaria: Promover una cultura de seguridad alimentaria en toda la organización, incentivando la participación activa de todos los empleados.

Mejora Continua:

Análisis de desviaciones: Analizar las desviaciones detectadas durante el monitoreo y las auditorías para identificar las causas raíz y tomar acciones correctivas.

Implementación de mejoras: Implementar mejoras en los procesos y procedimientos, basadas en los resultados de los análisis y en las mejores prácticas de la industria.

Revisión y actualización del plan: Revisar y actualizar el plan de saneamiento de manera periódica para adaptarlo a los cambios en la normativa, las necesidades del negocio y los resultados de las evaluaciones.

Comunicación y Colaboración:

Comunicación efectiva: Mantener una comunicación abierta y transparente con todo el personal sobre los objetivos del plan de saneamiento, los resultados obtenidos y las mejoras implementadas.

Colaboración interdepartamental: Fomentar la colaboración entre los diferentes departamentos de la organización para asegurar la implementación efectiva del plan.

Certificación:

Considerar la certificación: Evaluar la posibilidad de certificar el sistema de gestión de seguridad alimentaria de acuerdo con una norma reconocida internacionalmente, como ISO 22000. La certificación puede brindar un reconocimiento externo de la calidad y seguridad de los productos y servicios.

Referencias Bibliográficas

Código Sanitario Nacional Ley 9. Colombia Ministerio de Salud (2013). Condiciones Higiénico Sanitaria de Alimentos. Resolución 2674, Colombia.

<https://www1.funcionpublica.gov.co/documents/418537/604808/1962.pdf/abe38fb4-e74d-4dcc-b812-52776a9787f6>

Colombia, C. D. (1979). LEY 9 DE 1979 “Por la cual se dictan Medidas Sanitarias”. Bogotá Colombia: Diario Oficial, (35308). Disponible en:

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/ley%200009%20de%201979.pdf

Colombia, Ministerio de Salud y Protección Social Resolución 2674 (22 de Julio de 2013). Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Bogotá D.C., 2013. El ministerio. 1-7p. Disponible en:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de2013.pdf>

Colombia, Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 1229 (22 de abril de 2013). Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano. Bogotá D.C., 2013. El ministerio. 11p. Disponible en:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-1229-de2013.pdf>

Colombia, Presidencia de la Republica, Decreto 3075 de 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Bogotá D.C., 1997. La presidencia. Disponible en:

https://www.invima.gov.co/images/stories/aliementos/decreto_3075_1997.pdf

Farfán Herrera, A. S., & Socha Gutiérrez, I. M. (2016). Diseño del plan de saneamiento para el restaurante Sopas, carnes y algo más Bogotá DC 2015.

<https://repository.udistrital.edu.co/server/api/core/bitstreams/ef7551cd-3a30-467b-9c0f-ee3649840b16/content>

Gobernador.co. (s.f.). Plan de saneamiento básico: Sistema Plazas de Mercado. Instituto para la Economía Social (IPES). Recuperado el 30 de agosto de 2024, de

https://www.ipes.gov.co/images/informes/SDE/Mapa_de_Procesos/Proceso_Planeacion_Estrategica_y_Tactica/2020/De_043_Plan_De_Saneamiento_Basico_Sistema_Plazas_Mercado.pdf.pdf

Guía Técnica Colombiana GTC 86. Gestión ambiental. Guía para la implementación de la gestión integral de residuos. Primera edición. 2003. Disponible en: <https://tienda.icontec.org/gp-guiapara-la-implementacion-de-la-gestion-integral-de-residuos--gir--gtc86-2003.html>

INVIMA (2015). Manual De Inspección, Vigilancia Y Control Sanitario De Alimentos Y bebidas Basado En Riesgo Para Las Entidades Territoriales De Salud. Colombia

https://normograma.invima.gov.co/compilacion/docs/resolucion_invima_48290_2015.htm

Maya Diaz, C. E. (2015). Documentación de un plan de saneamiento para la cadena de restaurantes Pizzбургer ubicados en diferentes puntos de la ciudad de Pasto Nariño.

<https://sired.udenar.edu.co/8780/>

Ministerio de Salud (2012). Manual para el Control Integral de Roedores. Bogotá Ministerio de Salud (1979). Disponible:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/PAI/Lineamiento-acciones-pyp-control-vectores-establecimientos-especiales-2014.pdf>

Rojas Gómez, V. (2013). Control de calidad, diagnóstico, implementación y refuerzo de las buenas prácticas de manufactura en las cocinas y restaurantes del Hotel Dann Carlton Medellín (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Lasallista).

Universidad Nacional de Colombia. (2017). Protocolo de Limpieza y Desinfección de Áreas, Superficies y Equipos. Recuperado el 2018, de http://oga.bogota.unal.edu.co/wpcontent/uploads/2017/09/B.PC_.15.003.002-Protocolo-de-limpieza-ydesinfecci%C3%B3n-de-%C3%81reas-Superficies-y-Equipos.pdf


Vanegas, O. F. (2014). Plan de saneamiento básico para el asadero y restaurante el bracero caleño Bogotá 2012 (Bachelor's thesis, Universidad Distrital Francisco José de Caldas).

Disponible:

https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Vanegas%2C+O.+F.+%282014%29.+Plan+de+saneamiento+b%C3%A1sico+para+el+asadero+y+restaurante+el+bracero+cale%C3%B1o+Bogot%C3%A1+2012+%28Bachelor%27s+thesis%2C+Universidad+Distrital+Francisco+Jos%C3%A9+de+Caldas%29.&btnG=

Zapata Castro, D. (2022). Plan de saneamiento básico de los restaurantes del Hotel Santorini.

<https://repositorio.unimagdalena.edu.co/items/551db666-71a4-43a8-8928-3f9b0f8dabf0>

	<p>LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

90


Apéndices

Apéndice A.

Plan de saneamiento básico restaurante la estación piza y sabor



<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

91

Programa limpieza y desinfección

Objetivo

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de los equipos, utensilios, personal manipulador y áreas del establecimiento LA ESTACION PIZZA Y SABOR, con el fin de mantener la inocuidad de todos los productos elaborados y distribuidos y disminuir riesgos en su manipulación.

Alcance

Este documento aplica para todas las actividades de limpieza y desinfección en superficies, equipos, utensilios, personal manipulador y áreas del establecimiento LA ESTACION PIZZA Y SABOR.

VIGENCIA


Este documento tiene validez a partir de la aprobación por parte del Representante legal del establecimiento y/o Gerente.

Responsabilidad

Del Gerente garantizar los recursos para la implementación de este programa

Del Representante legal del establecimiento y del personal a su cargo ejecutar los procedimientos descritos en este programa

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

92

Del Coordinador de calidad o su delegado, realizar control y seguimiento a las actividades propuestas en este programa.

Definiciones

Agua potable: Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos (olor, sabor y percepción visual), físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a la salud.

Aspersión: Método de aplicación de un agente limpiador o desinfectante en el cual la solución se pulveriza o se esparce.


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

Contaminación: La contaminación de los alimentos consiste en la presencia en éstos y otros productos relacionados, de sustancias de orígenes biológicos o químicos y riesgosos o tóxicos para la salud del consumidor.

Contaminación Cruzada: Se produce cuando los contaminantes pasan de un alimento a otro mediante utensilios, equipos, superficies o manos sucias.

Desinfección: Reducción o disminución de los microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o físicos, a un nivel que no sea dañino para el alimento o para el ser humano.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

Tipos de desinfección:

- **Desinfección con vapor y/o agua caliente:** Los microorganismos se pueden destruir al entrar en contacto con el agua caliente, no es un método muy utilizado ya que se requiere de mucha energía para su aplicación.


- **Desinfección química:** Estos son compuestos químicos que varían mucho en sus formas de uso y composición. La eficiencia de estos desinfectantes depende de muchos factores como tiempo de exposición, temperatura, concentración etc.

Agentes desinfectantes: Existe un gran número de agentes que eliminan o inhiben el crecimiento microbiano, algunos ejemplos de ellos son:

- Compuestos de cloro
- Compuestos de yodo
- Compuestos Amonio Cuaternario

Detergente: Compuesto químico que tiene una acción limpiadora ya que dispone de propiedades que le permiten quitar la suciedad sin afectar el material sometido al proceso de limpieza como los jabones pero que no se deriva directamente de las grasas y los aceites. Existe diferentes tipos de detergentes como:

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

94

Compuestos alcalinos: (pH mayor de 7). Son productos de acción muy fuerte, para eliminar suciedades pesadas.

Compuestos ácidos: (pH menor de 7). Se utilizan para remover materiales incrustados en superficies y tipos específicos de limpieza.

Detergentes sintéticos: Agentes humedecedores, tienen poder para separar la suciedad de las superficies y no causan irritación ni daño alguno, se eliminan fácilmente con enjuagar con agua.


Limpiadores solventes: son productos que contienen alcohol o éter y se utilizan para disolver depósitos sólidos. Se usan para eliminar suciedades generadas por productos derivados de petróleo como aceites lubricantes y grasas.

Diluir: Disminuir la concentración de un agente o insumo líquido/sólido, por medio de un solvente, en nuestro caso agua.

Disolver: Mezclar de forma homogénea una sustancia sólida, líquida o gaseosa en el seno de un líquido disolvente, generalmente agua, hasta que sus partículas se deshagan y queden incorporadas a dicho líquido.

Estregar: Eliminar la mugre y microbios de una superficie, mediante la fricción con un cepillo, máquina lavadora a presión, brilladora industrial y utilizando solución limpiadora o desinfectante.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

95

Estación de aseo: Gabinete ubicado en diferentes sitios del establecimiento para guardar los implementos utilizados en el aseo del área.

Higiene de alimentos: Son un conjunto de normas preventivas necesarias para garantizar un producto seguro, limpio y de excelente calidad.


Inocuidad: Característica de calidad inherente a los alimentos a través de la cual se garantiza la ausencia de contaminantes que puedan afectar la salud.(Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan).

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasas u otros materiales extraños. Se pueden clasificar en:

- **Limpieza en seco:** Se realiza para equipos y superficies de difícil acceso.
- **Limpieza húmeda:** Se realiza con la aplicación de una solución limpiadora. Los detergentes y desinfectantes a utilizar dependerán del tipo de suciedad que se desee remover, del tipo de planta o centro de acopio, del proceso y del presupuesto destinado para tal fin.

Lavar: Sacar la mugre de la superficie (pisos, estructuras, paredes, ventanas, techos) mediante el uso de una solución limpiadora.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

96

Punto Muerto: Se define como el lugar o parte, ya sea de un equipo, utensilio o zona, que no se encuentra a la vista y es además apto para la acumulación de suciedad, por lo tanto dichos puntos deben ser atacados para evitar la acumulación de mugre y la contaminación.

POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

Saneamiento: Es la aplicación conjunta de programas de limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos y líquidos, con el fin de lograr ambientes, superficies, equipos, utensilios y personal manipulador aptos para el procesamiento de alimentos teniendo en cuenta la protección del medio ambiente.


Procedimientos

Principios

Para realizar la limpieza y desinfección se deben tener en cuenta lo siguientes principios técnicos básicos:

- Tener la Información o ficha técnica de los detergentes y desinfectantes que se usarán según el tipo de suciedad que se presente.
- Tener la Información de los Proveedores de los productos de Limpieza y Desinfección (L&D).
- Establecer los Procedimientos e instructivos de limpieza y desinfección o POES.


<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

97

- Seleccionar los responsables de la aplicación de los productos de L&D y cada cuanto tiempo se harán según el área, equipo o utensilio que se limpie y desinfecte.
- Establecer un procedimiento para la preparación de las soluciones del agente desinfectante.
- Realizar la preparación de las soluciones de jabón y desinfectante de acuerdo a la Ficha técnica y recomendaciones del proveedor.
- Disolver los jabones previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y nunca colocarlos directamente sobre los lugares a limpiar.
- Al enjabonar las superficies a limpiar, no use la mano para esparcir la solución
- Utilizar el equipo de protección personal, teniendo en cuenta las recomendaciones de la ficha de seguridad del producto.
- Contar con los utensilios necesarios para desarrollar estas actividades, los cuales deben corresponder con el código de colores.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en sus recipientes originales. En caso de productos que requieren diluciones los recipientes deben estar rotulados con el nombre, concentración y fecha de preparación.
- Realizar la clasificación y depósito de los residuos sólidos generados en los recipientes indicados según lo establecido en el Programa de Manejo de Residuos Sólidos.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

98

- Cuando se presenten derrames de productos de limpieza y desinfección se deben seguir los protocolos establecidos en las fichas de seguridad.

- El agua usada en la limpieza y desinfección debe ser agua potable

Proceso de limpieza

Revisar que el área quede libre de productos e insumos expuestos y que los equipos se encuentren apagados y desconectados.

Recoger y desechar residuos sólidos que hayan quedado del proceso operacional del establecimiento, como bolsas, desechables.


Preparar la solución de jabón que se va a utilizar:

- Tomar la cantidad de jabón necesaria con la ayuda de una probeta aforada y diluirlo en agua de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica y del proveedor.

Humedecer con agua potable la superficie que se va limpiar.

Aplicar la solución de jabón. Al enjabonar las superficies realizar la acción mecánica (esponja, escoba, cepillo) siempre en un mismo sentido para evitar que queden espacios sin limpiar, comenzando de arriba hacia abajo, de adentro hacia afuera y de las zonas más limpias a las menos limpias, teniendo especial cuidado de limpiar muy bien en los ángulos, bordes y puntos muertos.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

99

Enjuagar con agua asegurándose que todo el jabón sea eliminado.

Después del enjuague verificar que toda suciedad haya sido eliminada, de lo contrario realizar nuevamente la limpieza.

Proceso de desinfección

Verificar que la superficie esté limpia y libre de jabón.

Preparar la solución desinfectante que se va a utilizar:

- Tomar la cantidad de desinfectante necesaria con la ayuda de una probeta aforada y diluirlo en agua de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica y del proveedor.


Aplicar la solución desinfectante y dejarla actuar sobre la superficie por el tiempo acción correspondiente.

Una vez terminadas las actividades de limpieza y desinfección, se deben disponer nuevamente los utensilios de aseo en el área exclusiva para tal fin.

Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES)

Las actividades de limpieza y desinfección se deben realizar de acuerdo a lo establecido en los POES, los cuales describen claramente las operaciones de limpieza y desinfección realizadas en las diferentes áreas, equipos, utensilios, manipuladores, alimentos e instalaciones,

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

100

incluyendo productos a utilizar, concentraciones, tiempo de acción, frecuencias de aplicación y responsables. Ver POES anexo 1.

Puntos muertos.

La determinación de puntos muertos se realiza con el objetivo de identificar aquellos lugares o partes de equipos, utensilios o instalaciones de difícil acceso que pueden convertirse en foco de contaminación y por lo tanto requieren de mayor atención y cuidado en el proceso de limpieza y desinfección. Se debe realizar un eficiente proceso de limpieza y desinfección en los puntos muertos relacionados en el Anexo 2.

Requisitos y obligaciones de los manipuladores de alimentos.


Los manipuladores de alimentos, como agentes activos en la cadena alimentaria, tiene un papel determinante en la seguridad y salubridad de los alimentos por lo tanto debe cumplir con los siguientes requisitos

Realizar aseo personal y baño diario. Afeitarse, mantener uñas cortas, limpias y no utilizar esmalte.

Usar zapatos de material resistente, adecuado para el desarrollo de las actividades.

Utilizar el uniforme asignado y cambiarlo con la frecuencia requerida. El uniforme debe estar en perfectas condiciones de limpieza. No se debe usar el uniforme en áreas diferentes a las de procesamiento para evitar la contaminación. Para el personal involucrado directamente en el

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

101

proceso de preparación de alimentos (chef, Cocineros), está prohibido emplear ropa de calle debajo del uniforme.

Utilizar gorras higiénicas, redecillas o mallas para cubrir el cabello.

Usar guantes adecuados para la operación cuando se requiera, limpios y sin roturas.

Usar tapabocas en todas las operaciones de manipulación y áreas del punto donde se requiera.


No usar durante las horas laborales anillos, argollas, aretes, pulseras, relojes u otros adornos que puedan contaminar los alimentos.

No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de manipulación y servicio.

El cambio de dotación se debe realizar exclusivamente en las áreas que se tienen asignados para esta actividad.

Cuando se sufra de una cortadura o herida, se debe acudir e informar inmediatamente al Jefe inmediato y/o el coordinador de calidad para que tome las acciones correspondientes. El puesto de trabajo y las superficies que hayan estado expuestas al contacto con sangre, deben ser lavadas y desinfectadas, y el producto implicado se da de baja, con el fin de evitar riesgos de contaminación cruzada.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

102

Cuando alguna persona presente síntomas y/o problemas digestivos, enfermedades como diarrea, catarro e infección en la piel se debe dar aviso al Representante Legal y/o el coordinador de calidad para autorizar remisión a la EPS.

Lavar las manos con agua y jabón, antes y después de: ingresar a la planta, cambio de actividad, uso del servicio sanitario, toser, descongestionarse la nariz, sacar la basura, manipular alimentos, contestar el teléfono, manipular cualquier material u otro objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para los alimentos y las veces que sea necesario. Ver Anexo 3.


Instructivo de lavado de manos.

Normas para el ingreso de visitantes

Para realizar visitas de personal externo al área de producción se debe realizar lo siguiente:

- Programar la visita con una semana de anticipación (excepto auditorias de Inspección Vigilancia y Control)
- El Coordinador de calidad y/o el Representante legal autorizan la visita y confirman fecha y hora.
- La persona responsable de la visita debe reclamar la dotación respectiva para cada uno de los visitantes, que es de uso obligatorio.
- 1 gorro cubre cabello (desechable)

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

103

- 1 tapabocas (desechable)
- 1 blusa (bata desechable)
- 1 Par de Polainas (Protección de Calzado)
- Después de finalizar la visita, se recoge la dotación que se usó y se ubica con la caneca de residuos sólidos designada para tal fin.


Verificación y control.

Después de cada limpieza y desinfección se debe inspeccionar para verificar la efectividad del proceso, si las condiciones no son óptimas se debe realizar nuevamente la limpieza y desinfección bajo la supervisión y verificación del Director de Planta o el coordinador de calidad.

3.1.1 Se debe realizar seguimiento a todas las actividades descritas en este programa por medio de controles de *Prácticas higiénicas de manipuladores de alimentos* y *Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones*.

3.1.2 Las actividades de muestreo permitirán determinar la efectividad del programa de limpieza y desinfección por medio de análisis microbiológicos de ambientes, superficies, alimentos y manipuladores.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>


	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

104

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

Área/ Equipo, Instalación, Utensilio, Producto	Limpieza		Desinfección		Responsable
	Objetivo	Eliminar y remover posibles fuentes de suciedad provenientes de la operación para evitar o prevenir la contaminación de los productos	Objetivo	Eliminar y controlar el crecimiento microbiano para evitar su proliferación en los productos	
Mesones	Producto	BLUE GLO	Producto	Cloro al 5.25%	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos	
	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar residuos. 2. Aplicar la dilución sobre el equipo y restregar uniformemente 3. Restregar uniformemente la superficie. 4. Limpiar cuidadosamente todas las superficies del equipo, con especial atención en los puntos muertos. 5. Enjuagar con agua limpia 6. Verificar que la limpieza haya sido efectiva, 	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que la superficie se encuentre limpio y sin residuos de jabón. 2. Aplicar solución desinfectante por aspersion. 3. Dejar actuar tiempo de acción 4. Al finalizar jornada, realizar la desinfección y dejar actuar durante la noche, antes de iniciar proceso 	


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

105

		identificando las pautas físicas de eliminación de biopelícula: <ul style="list-style-type: none"> • Las superficies brillan • Las superficies quedan lisas • No queda olor Si se evidencia alguna de las anteriores durante el proceso de enjuague se debe repetir el procedimiento de lavado y desinfección 7. Dejar escurrir 8. Secar con toallas de papel desechable		realizar el enjuague del producto de desinfección.	
	Frecuencia	Diaria, cada vez que sea necesario.	Frecuencia	Diaria, cada vez que sea necesario.	
	Producto	BLUE GLO	Producto	Cloro 5.25% de Concentración	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	4ml/L	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	10 min	
	Procedimiento	1. Desocupe el depósito de grasa y lávelo con una solución disolvente suave.	Procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar en el aspersor el desinfectante con hipoclorito de sodio al 	


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

106

Parrillas, Estufón con plancha y horno	<p>Lave los protectores de goteo y las rejillas. Si es necesario, raspe la rejilla con un raspador metálico de tres esquinas. Friegue toda la cámara del asador y el frente del equipo.</p> <p>2. Limpie los quemadores y asegúrese que las aperturas y persianas de ventilación estén despejadas.</p> <p>3. Enjuagar con agua limpia</p> <p>4. Verificar que la limpieza haya sido efectiva, identificando las pautas físicas de eliminación de biopelícula:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las superficies brillan • Las superficies quedan lisas • No queda olor <p>Si se evidencia alguna de las anteriores durante el proceso de</p>	<p>5.25% en una concentración de 4 ml por litro de agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asperjar el producto sobre todas las superficies y dejar actuar durante 10 minutos. • Enjuagar el desinfectante.
---	--	--

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO		CODIGO: PSB-001-L
			VERSION 1

107

		enjuague se debe repetir el procedimiento de lavado y desinfección			
	Frecuencia	Mensual	Frecuencia	Mensual	
Lavaplatos	Producto	BLUE GLO	Producto	Cloro 5.25%	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos	
	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Retirar todos los residuos que haya en la superficie del lavaplatos y botarlos en una bolsa de basura. Hacer una solución con jabón líquido y agua. Con una esponja remover la grasa y suciedad. Enjuagar con agua. Dejar secar al ambiente. 	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Verificar que la superficie se encuentre limpio y sin residuos de jabón. Aplicar solución desinfectante por aspersion. Dejar actuar tiempo de acción Al finalizar jornada, realizar la desinfección y dejar actuar durante la noche, no requiere enjuague posterior. 	
	Frecuencia	Diaria	Frecuencia	Diaria	
Pocetas para lavado de manos.	Producto	BLUE GLO	Producto	Cloro al 5.25%	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas



LA ESTACION PIZZA Y SABOR
NIT 14622730-9
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO


CODIGO:
PSB-001-L

VERSION
1

108

	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos	
	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Humedecer todas las superficies de la poceta. Aplicar la solución del detergente. Con una esponja tipo sabrá, restregar todas las superficies del equipo, con especial cuidado en los puntos muertos ubicados en la parte inferior del equipo. Enjuagar cuidando de no dejar residuos de jabón. Dejar secar al ambiente. 	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Verificar que la superficie se encuentre limpio y sin residuos de jabón. Aplicar solución desinfectante por aspersion. Dejar actuar tiempo de acción Al finalizar jornada, realizar la desinfección y dejar actuar durante la noche, no requiere enjuague posterior. 	
	Frecuencia	Diaria	Frecuencia	Diaria	
Pisos, Puertas, paredes y ventanas.	Producto	BLUE GLO	Producto	Cloro 5.25%	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos	
	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Remover toda presencia de suciedad (polvo, tierra, residuos sólidos). Preparar solución 	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Verificar que las superficies se encuentren limpios y sin residuos de jabón. Aplicar 	


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herr

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

109

	detergente. 3. Humedecer con toalla mojada. 4. Enjabonar y Restregar fuertemente con cepillo. 5. Retirar el detergente mediante el uso de toallas humedecidas. 6. Verificar la limpieza de la superficie.		solución desinfectante por aspersión 3. Dejar actuar tiempo de acción.
Frecuencia	Al final del día y Semanalmente aseo profundo	Frecuencia	Al final del día y Semanalmente aseo profundo
Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua
Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos
Procedimiento	1. Remover toda presencia de suciedad (polvo y residuos). 2. Preparar solución detergente. 3. Humedecer con toalla mojada. 4. Enjabonar y Restregar fuertemente con cepillo. 5. Retirar el detergente mediante el uso de	Procedimiento	1. Verificar que las superficies se encuentren limpios y sin residuos de jabón. 2. Aplicar solución desinfectante por aspersión 3. Dejar actuar tiempo de acción. 4. No requiere enjuague


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO		CODIGO: PSB-001-L
			VERSION 1

110

		toallas humedecidas. 6. Verificar la limpieza de la superficie.			
	Frecuencia	Semanalmente aseo profundo	Frecuencia	Semanalmente aseo profundo	
Techos	Producto	BLUE GLO	Producto	Cloro 5,25% de concentración	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos	
	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar solución detergente. 2. Humedecer con agua potable. 3. Enjabonar y Restregar fuertemente con esponjilla. 4. Retirar el detergente mediante el uso de toallas humedecidas. 5. Verificar la limpieza de la superficie. 	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar solución desinfectante por aspersion 2. Dejar actuar tiempo de acción. 3. No requiere enjuague posterior 	
	Frecuencia	Trimestral	Frecuencia	Trimestral	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos	


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

111

	Procedimiento 1. Antes de iniciar desconecte el equipo y retire la bandeja de la balanza. 2. Retirar la suciedad presente. 3. Aplicar solución detergente con esponja. 4. Enjuagar con trapo húmedo. 5. Secar con toalla de papel desechable	Procedimiento 1. Verificar que la bandeja se encuentre limpia y sin residuos de jabón. 2. Aplicar solución desinfectante. 3. Dejar actuar tiempo de acción.
	Frecuencia Cada vez que se cambie de proceso	Frecuencia Cada vez que se cambie de proceso
	Frecuencia Diaria	Frecuencia Al finalizar la jornada laboral
Mesas, sillas.	Producto BLUE GLO	Producto Cloro 5.25%
	Concentración 10 ml por cada Litro de agua	Concentración 7 ml por cada Litro de agua
	Tiempo de Acción 3 minutos	Tiempo de Acción 3 minutos
	Procedimiento 1. Retirar residuos. 2. Preparar solución detergente. 3. Enjabonar y Restregar fuertemente con cepillo 4. Enjuagar con	Procedimiento 1. Verificar que las superficies se encuentren limpias y sin residuos de jabón. 2. Aplicar la solución desinfectante por aspersión
		Encargado del proceso


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

112

		abundante agua. 5. Ecurrir el agua sobrante. 6. Secar con un trapo limpio.		3. Dejar actuar tiempo de acción. 4. No requiere enjuague posterior	
	Frecuencia	Diaria	Frecuencia	Diaria	
Trapero	Producto	Desengrasante Neutro	Producto	Cloro 5,25% de Concentración	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	4ml/L	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	10 min	
	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Realizar dilución en agua caliente. Sumergir el trapero durante el tiempo de acción. Refregar hasta eliminar restos de suciedad. Enjuagar. 	Procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> Preparar en la fumigadora el desinfectante con hipoclorito de sodio al 5,25% en una concentración de 4 ml por litro de agua. Asperjar el producto sobre todas las superficies de los tanques y dejar actuar durante 10 minutos. Enjuagar el desinfectante. 	
	Frecuencia	Cada vez que se requiera	Frecuencia	Cada vez que se requiera	
Cubiertos, Vajillas y	Producto	Jabón Líquido	Producto	Hipoclorito de sodio al 5.25%	Encargado del proceso


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

113

utensilios menores.	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos
	Procedimiento	Realice los siguientes pasos todos los días después de cada servicio y siempre que sea necesario: 1. Retire los residuos grandes de los platos y demás utensilios y déjelos en una bolsa de basura. Utilice guantes de protección. 2. Sumerja los utensilios y/o la vajilla en el recipiente con detergente, empiece por los que tienen menos grasa, restriegue con un paño abrasivo hasta retirar la grasa y escúrralo. Cambie el agua cada vez que sea necesario. 3. Pase los utensilios y/o la vajilla que ha restregado al recipiente con agua limpia y retire el	Procedimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare 3 recipientes, uno con solución detergente disuelta en agua y de acuerdo a las instrucciones del envase, otro con agua limpia para enjuagar y un tercero con solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 5.25%, por cada litro de agua agregue 3 ml y deje actuar 10 minutos. • Sumerja los utensilios y/o la vajilla en el recipiente con detergente, empiece por los que tienen menos grasa, restriegue con un paño abrasivo hasta retirar la grasa y escúrralo. Cambie el agua


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

114

		exceso de detergente. Cambie el agua cada vez que sea necesario. 4. Dejar secar y ubicarlos en el lugar al que corresponda.		cada vez que sea necesario. • Pase los utensilios y/o la vajilla que ha restregado al recipiente con agua limpia y retire el exceso de detergente. Cambie el agua cada vez que sea necesario. • Ahora pase los utensilios y/o la vajilla al recipiente con desinfectante.	
	Frecuencia	Al terminar cada servicio	Frecuencia	Diaria	
Refrigeradores y congeladores	Producto	BLUE GLO	Producto	Cloro al 5.25%	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos	
	Procedimiento	1. Retirar residuos. 2. Preparar solución detergente. 3. Enjabonar y Restregar fuertemente con cepillo 4. Enjuagar con abundante agua.	Procedimiento	Aplicar solución por aspersion antes de comenzar turno y desinfección de equipos.	


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO		CODIGO: PSB-001-L
			VERSION 1

115

		5. Ecurrir el agua sobrante. 6. Secar con un trapo limpio.			
	Frecuencia	Cada 8 días o cada que se requiera	Frecuencia	Diaria	
Baño	Producto	Cloro5,25% y detergente neutro	Producto	Cloro5,25% y detergente neutro	Encargado del proceso
	Concentración	10 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos	
	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Organizar el área, retirar papeles de las canecas y depositarlas en la bolsa correspondiente. Con una escoba, retirar los residuos y desecharlos en caneca correspondiente. Emplear solución jabonosa en inodoros de manera interna y externa, restregando con cepillo internamente y con una toalla desechable limpio externamente. 	Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> Desinfectar lavamanos, inodoro aplicando desinfectante con atomizador, dejar actuar por 5 minutos y secar con trapo desechable. Desinfectar piso de igual forma y no retirar. Al finalizar la actividad aplicar el desinfectante por aspersion hasta que cubra todo el ambiente 	


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

116

		5. Aplicar solución jabonosa en el piso y restregar con escoba. 6. Enjuagar y secar con el escurridor o trapero. 7. Colocar bolsa a canecas, 8. Verificar que la limpieza haya sido efectiva. En caso contrario, hacer una nueva limpieza.		
	Frecuencia	Diaria	Frecuencia	Diaria
Canecas para Basura y Chuck	Producto	Cloro5,25% y detergente neutro	Producto	Cloro5,25% y detergente neutro
	Concentración	7 ml por cada Litro de agua	Concentración	7 ml por cada Litro de agua
	Tiempo de Acción	3 minutos	Tiempo de Acción	3 minutos
	Procedimiento	1. Remover los residuos sólidos. 2. Preparar solución detergente. 3. Enjabonar y restregar con cepillo. 4. Restregar todas las superficies de la caneca. 5. Retirar el detergente enjuagando con	Procedimiento	1. Asegúrese que las superficies se encuentren limpia y sin residuos de detergente. 2. Aplicara solución desinfectante con atomizador. 3. No requiere enjuague posterior.


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

117

		suficiente agua potable 6. Secar muy bien			
	Frecuencia	Cada vez que se retiren los residuos sólidos	Frecuencia	Cada vez que se retiren los residuos sólidos	
Manipulador /Manos	Jabón	SG	Desinfectante	SG	Todos los Operarios de la pizzería
	Concentración	Puro	Concentración	Puro	
	Tiempo de Acción	1 Minuto	Tiempo de Acción	Dejar secar sobre la piel	
	Procedimiento	Ver. Instrucciones lavado de manos. Anexo 3	Procedimiento	Ver. Instrucciones de desinfección de manos. Anexo 4	
	Frecuencia	A diario, antes y después de ir al baño, al cambiar de actividad, o tomar con las manos elementos ajenos al área de producción (cabello, ropa, dinero, joyas, etc.).	Frecuencia	Después de lavar las manos	

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

118

Puntos muertos

Área	Instalación, equipo y/o utensilio	Punto muerto	Observaciones
Producción	Mesas y sillas.	Parte inferior, cavidad inferior	Acumulación de polvo en cavidades internas
	Estufas, parrillas, planchas y horno	Partes internas e inferiores.	Acumulación de suciedad, grasa y polvo
	Utensilios	Uniones, agarraderas	Acumulación de suciedad
	Techo	General	Acumulación de polución.
	Paredes	Uniones entre paneles	Acumulación de suciedad
	Piso	Uniones	Acumulación de mugre en general.
	Puertas	Parte superior y bisagras	Acumulación de mugre en general.
	Mesón	Parte inferior	Acumulación de mugre en general

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>



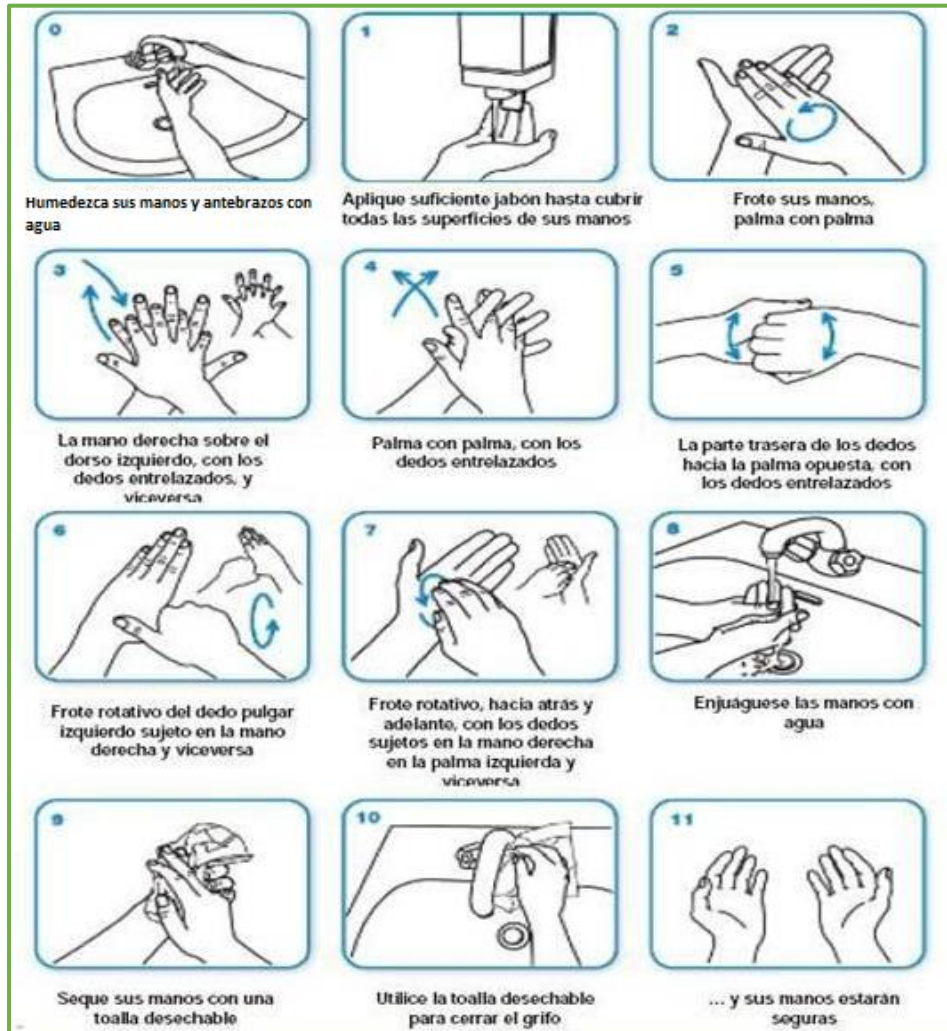
LA ESTACION PIZZA Y SABOR
NIT 14622730-9
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CODIGO:
PSB-001-L

VERSION
1

119

Instructivo de lavado de manos



Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas



LA ESTACION PIZZA Y SABOR
NIT 14622730-9
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CODIGO:
PSB-001-L


VERSION
1

120

Instructiva desinfección de manos



Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

121

Fichas técnicas



FICHA TECNICA

BLUE GLO

Detergente desengrasante de alta eficiencia

Propiedades:

BLUE GLO es un producto líquido formulado para otorgar al usuario una excepcional eficacia en la remoción de aceites y grasas, especialmente las de origen vegetal y mineral. Es un excelente limpiador capaz de remover con facilidad todo tipo de suciedad acumulada.

Blue Glo no contiene fragancias, ni perfume y no deja olor residual en la superficie lavada. Esto es de gran importancia en las áreas de procesamiento y empaque de alimentos.

Blue Glo puede ser diluido para uso en todo tipo de aguas, blandas o duras. Blue Glo tiene una combinación sinérgica de varios tensoactivos con agentes desengrasante para proporcionar una remoción de suciedad rápida y completa. Es un producto de alta espuma, fácil de enjuagar sin dejar residuos jabonosos.

APLICACIONES

Blue Glo está formulado para aplicación en la industria de procesamiento y empaque de alimentos, cocinas, restaurantes, servicios de alimentación industrial, y procesamiento y empaque de bebidas.

Instrucciones de uso:

Diluya Blue Glo en proporción de 1:20 a 1:30 con agua, de acuerdo con el nivel de suciedad presente en el área a limpiar. Aplique la solución de limpieza con atomizador, equipo de espuma o aspersión, o bien de forma manual, permita un tiempo de acción de 3 a 5 minutos y restriegue con cepillo o esponjilla. Enjuague completamente con agua potable.

Especificaciones técnicas:

Aspecto:	Líquido azul oscuro translucido de leve viscosidad
Olor:	No apreciable
pH (concentrado):	12.5 – 13.5
Densidad:	1.03 – 1.06 g/ml
Punto de inflamación:	No inflamable.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>



LA ESTACION PIZZA Y SABOR
NIT 14622730-9
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CODIGO:
PSB-001-L

VERSION
1

122

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-PN-048
		Versión: 00
		Página: 1 de 2
	S.G. JABON PARA MANOS ANTIBACTERIAL	Fecha de Aprobación: 01 de Febrero de 2011

S.G. JABON PARA MANOS ANTIBACTERIAL	1. IDENTIFICACION	
	NOMBRE COMERCIAL:	S.G. JABON PARA MANOS ANTIBACTERIAL
	2. DESCRIPCION	
	<p>Jabón líquido biodegradable, mezcla de Surfactantes aniónicos y no iónicos del tipo Sulfatos y Éter Sulfatos, Irgasán DP 300 como sustancia activa antimicrobiana.</p> <p>SG JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS presenta alta efectividad en la eliminación de hongos, bacterias temporales y reducción de las mismas residentes en la piel. Suave con las manos, no causa ninguna irritación sobre la dermis.</p>	
	3. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	
	PROPIEDAD	ESPECIFICACION
	ASPECTO	LIQUIDO VISCOSO INCOLORO
	OLOR	CARACTERISTICO SUAVE
	pH (Solución Pura)	5.5 - 7.5
	VISCOSIDAD (Viscosímetro Brookfield LVF, 30 rpm, espin 4)	1200 – 3800 CPS
DENSIDAD	0.980 – 1.130 g/cm ³	
SOLUBILIDAD EN AGUA AL 10%	TOTAL	
SOLIDOS % TOTAL	15 -25	
4. USOS O APLICACIONES		
<p>SG JABON PARA MANOS ANTIBACTERIAL ha sido desarrollado para la limpieza, cuidado y protección de sus manos. Su formulación con pH de 6.5 – 7.5 es ligeramente igual al pH de la piel humana, ésta característica hace de SG JABON PARA MANOS ANTIBACTERIAL un producto ideal cuando las manos se tienen que lavar permanentemente.</p> <p>Los microorganismos pueden sobrevivir durante un tiempo relativamente largo sobre la piel, a consecuencia de ello, las manos podrían transmitir bacterias patógenas. De acuerdo a esto se recomienda el uso de SG JABON PARA MANOS ANTIBACTERIAL en hospitales, consultorios médicos, consultorios odontológicos, industrias de alimentos, hoteles, restaurantes y moteles.</p> <p>SG JABÓN PARA MANOS ANTIBACTERIAL inhibe en forma total el crecimiento de las siguientes bacterias:</p> <p>Escherichia coli, Streptococcus faecalis, Salmonella typhi, Salmonella Typhimurium y Choleraesuis, Proteus vulgaris, Proteus mirabilis, Klebsiella pneumoniae.</p>		
5. MODO DE EMPLEO		
<p>Humedezca sus manos con agua fría o caliente, aplique una pequeña cantidad de SG JABON PARA MANOS ANTIBACTERIAL frote, enjuague y seque, no diluir.</p>		

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas



LA ESTACION PIZZA Y SABOR
 NIT 14622730-9
 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CODIGO:
 PSB-001-L


VERSION
 1

Formato de limpieza y desinfección

LIMPIEZA Y DESINFECCION																	
ESTABLECIMIENTO:																	
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS																	
DIAS	FECHA	BANOS	AREA DE VENTILACION	AREA DE COCINA	HORNO	ESTUFA	NEBOZOS	EQUIPOS DE REFRIGERACION BEBIDAS	EQUIPOS DE REFRIGERACION COCINA	EQUIPO DE COPIELA DE COCINA	EQUIPO DE COPIELA DE COCINA	MACHA	PSOS Y PARRILLAS	TICHO	TRAPAJOS, REJOLAS, RECOGEDORES	CANECAS DE BASURA	RESPONSABLE
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	
APLICA (NA)																	
OBSERVACIONES																	
FIRMA RESPONSABLE																	

Fuente: Autor

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

124

Programa manejo de residuos solidos

Objetivo

Realizar una correcta identificación, clasificación y disposición de los residuos sólidos generados en las operaciones y actividades de limpieza y desinfección del establecimiento **LA ESTACION PIZZA Y SABOR**, con el fin eliminar o minimizar el riesgo generado a la inocuidad de los alimentos y el impacto generado en el medio ambiente.

Alcance

Este documento aplica para todas las actividades de la empresa **LA ESTACION PIZZA Y SABOR** donde se generen residuos sólidos.


Vigencia

Este documento tiene validez a partir de la aprobación por parte del Representante legal del establecimiento y/o Gerencia.

Responsabilidad

- Del Gerente garantizar los recursos para la implementación de este programa,
- Del Representante Legal y del personal a su cargo ejecutar los procedimientos descritos en este programa.
- Del Coordinador de calidad o su delegado realizar control y seguimiento a las actividades propuestas en este programa.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

125

Definiciones

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


Aprovechamiento: Es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Barrido: Es el conjunto de actividades tendientes a dejar las áreas libres de todo residuo sólido esparcido o acumulado, mediante el uso de fuerza humana y elementos manuales o de equipos mecánicos, removiendo papeles, hojas, arenilla y cualquier otro objeto o material susceptible de ser removido manualmente.

Bolsa: Bolsa plástica del color correspondiente al tipo de residuo sólido que va a contener.

Contaminación: Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

126

fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

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


Eliminación: Es cualquiera de las operaciones que pueden conducir a la disposición final o a la recuperación de recursos, al reciclaje, a la regeneración, al compostaje, la reutilización directa y a otros usos.

Escombros. Es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

Generador de los residuos sólidos: Fuente generadora de residuos (comercial, domestico, institucional, demolición, o agrícola).

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

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

Lixiviado: Es el líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos bajo condiciones aeróbicas o anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en proceso de degradación

Manejo: Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólido. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y/o la eliminación de los residuos o desechos sólidos.


Reciclaje: Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección y confinamiento: Lugar aislado de cualquier otro sector de la empresa para la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en las diferentes áreas de la misma, donde permanecerá hasta su recolección final.

Recuperación: Es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

Relleno Sanitario: Es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

128

pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuo Reciclable: Material que conserva sus propiedades físicas o químicas después de servir a un propósito y pueden ser reutilizados o convertidos en materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Residuos: Los residuos son todos los desperdicios que se producen en cualquier proceso de transformación de una materia prima o un proceso productivo donde intervenga el hombre.


Residuo Orgánico: Residuo formado por materia viva o que estuvo viva.

Residuos Sólidos: Cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido que se rechaza después de una actividad productiva.

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

Residuo sólido no aprovechable: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas,

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

129

industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo.

Reutilización: Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

Separación: Es diferenciar los materiales en reciclables y no reciclables.

Tratamiento: Es la alteración física, química, o biológica que se da a los residuos sólidos. Estos tratamientos tienen varios objetivos, entre otros, mejorar la eficiencia en las operaciones destinadas al manejo de los residuos que se generen de un proceso


Procedimientos

Clasificación de residuos sólidos

Los residuos sólidos generados se deben clasificar de la siguiente manera:

- **Residuo no reciclable:** Son los materiales contaminados con residuos y / o fluidos orgánicos. Empaque plástico contaminado, papel revestido con plástico, papel adhesivo, vasos y cubiertos desechables impregnados con alimentos, polietileno expandido, plásticos de canastillas, residuos de papel de los baños o toallas del lavamanos, barrido de las diferentes áreas y residuos orgánicos provenientes de las actividades diarias.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

130


- **Residuo reciclable:** Son los residuos no peligrosos y poco susceptibles a la descomposición que pueden ser utilizados para fabricar nuevos productos Ej. papel, tetra pack, recipientes o material de metal, botellas o recipientes de vidrio, cartón, botellas o recipientes plásticos y bolsas plásticas limpias.

Separación de residuos sólidos

Para realizar la separación de residuos sólidos se utilizan recipientes plásticos con tapa, marcados y con bolsas de basura, para identificar su naturaleza y destino de la siguiente manera:

TIPO DE RESIDUO	COLOR	RECIPIENTE	BOLSA
Reciclable	Verde		


<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

131

<p>No Reciclables (Generales)</p>	<p>Blanco</p>		
<p>Orgánicos</p>	<p>Negra</p>		

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>


132

Tipos de Residuos generados

Área	Tipos de residuos	Clasificación	Recipiente de recolección
Área de producción	Residuos de bolsas, botellas y botellones rotos, etiquetas rotas, fajas termo incogibles rotas, bolsas plásticas de empaques, cubiertos plásticos.	Residuo Reciclable	Bolsa Verde
	Toallas de manos y recipientes y empaques desechables de polietileno.	Residuo no reciclable	Bolsa Blanca
	Barreduras.	Residuo no reciclable	Bolsa Blanca
Baños	Barreduras.	Residuo no reciclable	Bolsa Blanca
	Papel higiénico, Tollas de secado de manos	Residuo no reciclable	Bolsa Blanca
Oficina y punto de venta	Barreduras.	Residuo no reciclable	Bolsa Blanca
	Bolsas Plásticas, recipientes plásticos, papel y cartón limpios.	Residuo reciclable	Bolsa Verde
	Residuos de Alimentos	Residuo Orgánico	Bolsa Negra

Nota. En el siguiente cuadro se explican los residuos sólidos generados de acuerdo al área

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

133

Recolección y disposición final de residuos sólidos

En las áreas del establecimiento **LA ESTACION PIZZA Y SABOR** se deben ubicar canecas plásticas con tapa, marcadas, las cuales deben tener una bolsa plástica sin rotura del color correspondiente de acuerdo al tipo de residuo sólido que se genere.

El residuo sólido generado se debe clasificar en los recipientes destinados para la recolección de los residuos sólidos.


Al finalizar el proceso o cuando las bolsas se llenen hasta su tercera parte se deben retirar las bolsas y las ubicarlas en el área de recolección de residuos sólidos.

Los recipientes que contienen los residuos sólidos se deben lavar en cada cambio de bolsa y/o al realizar la limpieza de cada área.

El Coordinador de calidad o su delegado realiza la verificación de la clasificación y recolección de los residuos sólidos y registra el formato Control de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

La recolección y disposición final de los residuos sólidos se realiza a través de un contrato suscrito con la bodega de reciclaje Recuperadora RCO, quienes retiran la totalidad de los residuos, con el fin de aprovecharlos, y disponer adecuadamente de ellos. La recolección se realiza todos los días de la semana y esta actividad es registrada en el formato de *control de residuos*.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

134

Formato control de evacuación e inspección del área temporal de basuras

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS														F-I.D005		
														VERSION 01		
ESTABLECIMIENTO:														MES:		
Dia	Hora	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	CONDICIONES DEL ÁREA			CONDICIONES DE LAS CANECAS			CLASIFICACION	OBSERVACIONES	RESPONSABLE	
							LIMPIO	ORDENADO	CERRADO	LIMPAS	TAPADAS	MARCADAS				
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

Fuente: Autor

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

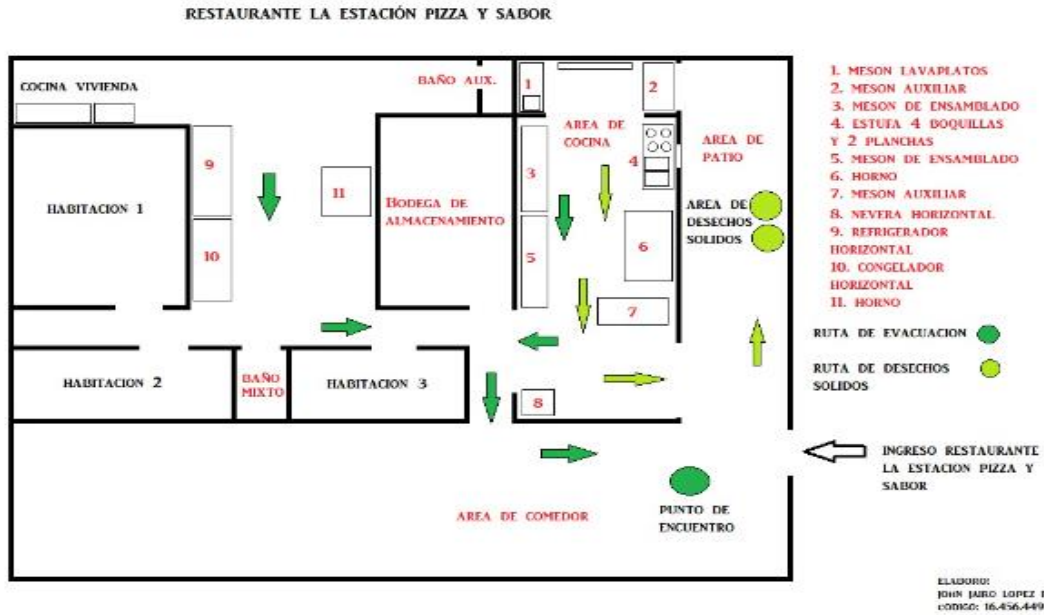


LA ESTACION PIZZA Y SABOR
 NIT 14622730-9
 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CODIGO:
 PSB-001-L


VERSION
 1

Plano Ruta Evacuación Residuos Sólidos



Fuente. Autor

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

136

Programa control de plagas

Objetivo

Describir las actividades de prevención, control y eliminación de plagas en las áreas del establecimiento **LA ESTACION PIZZA Y SABOR** para impedir que se conviertan en un riesgo de contaminación, proliferación microbiana o de enfermedades, así mismo, evitar daños de los productos, instalaciones y el medio ambiente por medio de aplicaciones de productos especiales para su control.


Alcance

Este documento aplica para el manejo y control integrado de plagas en las áreas del establecimiento **LA ESTACION PIZZA Y SABOR**.

Responsabilidad

- Del Gerente y del representante Legal garantizar los recursos para la implementación de este programa,
- Del Encargado de los procesos y del personal a su cargo ejecutar los procedimientos descritos en este programa y
- Del Coordinador de calidad o su delegado realizar control y seguimiento a las actividades propuestas en este programa.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

137

Vigencia

Este documento tiene validez a partir de la aprobación por parte de Dirección del negocio y Gerencia.

Definiciones

ETA: Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.

Des infestación: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.


Desratización: Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.

Infestación: Número de individuos de una especie consideradas como nocivos en un determinado lugar.

Insectos: Artrópodos cuyo cuerpo tiene seis patas y está cubierto de un tegumento denominado exoesqueleto y está dividido en 3 partes distintas: cabeza, tórax y abdomen. Los insectos respiran a través de tráqueas que son pequeños tubos membranosos y ramificados que se comunican con el exterior por medio de orificios llamados estigmas

Inspección: Ubicar e identificar la plaga, determinando su distribución y cuál es el origen de la infestación.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>


138

Plaga: Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Métodos de Control de Plagas: Actividades encaminadas a prevenir el ingreso, disminuir o eliminar la población de plagas y se puede clasificar en:

- Saneamiento ambiental: Actividades preventivas de orden, higiene y saneamiento del medio ambiente, eliminando la posibilidad de supervivencia y desarrollo biológico de las plagas.
- Métodos químicos: Uso de plaguicidas empleados de acuerdo a la población de plagas a controlar.
- Métodos físicos: Empleo de barreras para prevenir el ingreso de las plagas como trampas, mallas, ultrasonido etc.
- Métodos biológicos: Empleo de sustancias naturales que afectan el comportamiento o desarrollo de las especies a controlar como feromonas, inhibidores de desarrollo etc.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

139

Plaguicida: Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, destruir o controlar cualquier plaga incluyendo los vectores de enfermedades humanas o animales, las especies no deseadas de plantas o de animales que causan perjuicio y que interfieren de cualquier otra forma en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte o comercialización de alimentos, productos agrícolas, entre otros.

Tipos de Plaguicidas: Los plaguicidas se clasifican según el tipo de organismo a controlar, el tipo de químico a utilizar y la toxicidad del producto.

Clasificación según organismo a controlar

Larvicida: Larva

Formícida: hormigas

Plaguicida: pulgas

Acaricidas: ácaros y arácnidos

Nematicidas: nematodos

Rodenticidas: roedores


Bacteriostáticos: bacterias

Fungicidas: hongos

Herbicidas: malezas

Cucarachicida: Cucarachas

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

140

Insecticida: Insectos

Clasificación química

Órganos clorados

órganos fosforados

Carba matos derivados del cloronirofeno,

Bipiridilos derivados del ácido fenoxiacetico,

Piretroides derivados de la triazina

Tiocarbamatos

Clasificación según su toxicidad

Extremadamente tóxicos

Altamente tóxicos


Medianamente tóxicos,

Ligeramente tóxicos.

Roedor.

Orden de mamíferos caracterizados por poseer un único par de dientes incisivos de gran tamaño, de crecimiento continuo; son generalmente de pequeña envergadura, con el cuerpo cubierto de pelo y vegetarianos. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

141

señal de su presencia. Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y cloacas, constituyendo así un importante foco de infección.


Control de plagas.

Para prevenir la proliferación o presencia de plagas en las áreas de producción y punto de venta se debe realizar:

Saneamiento ambiental

- Implementar y mantener programa de limpieza y desinfección para todas las áreas.
- Implementar y mantener programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
- Ubicar estibas en los cuartos de almacenamiento y realizar lavado frecuente.
- Practicar el sistema PEPS, primero en entrar primero en salir para la rotación de los productos y materias primas.
- Inspeccionar de forma permanente los alrededores y el interior para verificar las condiciones sanitarias y tomar medidas inmediatas si se presenta algún problema.
- Inspeccionar las materias primas e insumos al momento de su ingreso para verificar que no traigan algún organismo invasor.
- Manejar adecuadamente los residuos sólidos manteniéndolos en bolsas cerradas y evacuándolos frecuentemente de acuerdo a los procesos.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

142

- Registrar cada aplicación para llevar control de la frecuencia de los productos y su efectividad.

- Realizar capacitaciones a los manipuladores de alimentos en el Tema de manejo integrado de plagas.

Controles físicos

- Las instalaciones deben contar con medios físicos para evitar el ingreso de plagas.
- El establecimiento debe contar con rejillas en desagües y sifones bien aseguradas, limpias y libres de residuos

- Las puertas de acceso se deben mantener cerradas.

Controles químicos


- El establecimiento debe contar con los servicios de una empresa contratista autorizada para el Control de plagas, encargada de realizar el diagnóstico, aplicación de productos y seguimiento.

- En las áreas del establecimiento se deben utilizar productos para la desinfección diaria.

Diagnostico

La empresa contratista encargada del Control de plagas del establecimiento, realiza un diagnóstico inicial de las áreas, para evaluar los riesgos e identificar los puntos a controlar y las actividades de corrección y prevención que se deben realizar.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

143

Posteriormente se realiza el plan de acción y se establece la frecuencia de la aplicación de los productos recomendados por la empresa Contratista para el Control de Plagas.

Aplicación

La empresa contratista envía un técnico encargado de la aplicación de los productos, el Coordinador de calidad o el Director del establecimiento, con los elementos adecuados de seguridad (mascara con cartucho, mono gafas) acompaña al técnico en el proceso de aplicación.

Antes de la aplicación se deben cubrir y desconectar los equipos para protección.

Se aplican los productos según las actividades de las diferentes áreas y las recomendaciones del técnico

El técnico debe registrar en el certificado las recomendaciones para minimizar el problema de plagas, al igual que el producto utilizado y debe ser firmada por la persona que lo acompaña durante el recorrido.

La aplicación de los productos para el control de plagas se debe realizar cada tres (3) meses o con mayor o menor frecuencia, cuando la situación lo requiera o cuando no se evidencie presencia de plagas, respectivamente.

Antes de empezar la producción se realiza limpieza y desinfección de los implementos, áreas y equipos que se requieran y que pudieron haber estado en contacto con el producto

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

144

utilizado en el control. Adicionalmente se limpian mesones, mesas, estufas, y demás utensilios utilizados para realizar las actividades normales del establecimiento.

Control

Se realiza la aplicación de productos para el control de plagas de acuerdo a lo establecido en el *Cronograma de control de plagas* o cuando se requiera.


Todas las actividades de aplicación de productos y áreas tratadas se deben registrar en el formato.

Se realiza un control diario por medio de inspección para buscar señales de infestación principalmente en los puntos críticos (uniones entre pared y piso, parte trasera e inferior de los equipos, rejillas de desagüe) de todas las áreas para prevenir y proteger las áreas de la aparición de agentes contaminantes, esta actividad se registra en el formato ***Control de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones***

De ser necesario, la empresa contratista deberá ubicar trampas en las diferentes áreas del establecimiento para el control de roedores (Trampas adherentes).

Todos los productos que se utilizan para llevar a cabo las fumigaciones tienen fichas técnicas y de seguridad entregadas en medio magnéticas y/o físicas por el contratista y anexas a este programa. El contratista debe contar con la autorización vigente para realizar control de plagas, emitida por las autoridades sanitarias competentes.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>


145

En caso de evidenciarse presencia de plagas, se debe informar de inmediato al Coordinador de Calidad y al Representante legal del establecimiento, quienes son los encargados de evaluar la magnitud de la emergencia y tomar la decisión de solicitar ayuda especializada cuando se requiera.

Fichas técnicas productos utilizados en el programa de control de plagas

RACUMIN® POLVO		Ficha técnica No 1
Insecticidas		
Tipo De Producto	RACUMIN® POLVO	
Uso	Rodenticida anticoagulante en polvo de efecto retardado, para el control de ratas.	
Principio activo	Coumatetralil 0,75%	
Modo de empleo	<p>Aplicar racumin 0.75 polvo hasta que haya signos de infestación de ratas. No debe contaminarse con olores o sabores fuertes que afecten su palatabilidad y sea rechazado por las ratas.</p> <p>Utilice el siguiente equipo de protección al manipular el producto y aplicación: guantes, mascarilla y anteojos protectores.</p>	
Dosis de aplicación	Aplicar con una cuchara dosificadora espolvoreando en los lugares de tránsito de las ratas y dentro de las cuevas para que estas se impregnen del racumin 0.75 polvo. Cuando las ratas se lamen para limpiarse ingerirán el producto.	


<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

146

RATAQUILL SB		Ficha técnica No 2
Insecticidas		
Tipo De Producto	RATAQUILL SB	
Uso	<p><i>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.</i></p>	
Principio activo	Brodifacouma	
Modo de empleo	<p>Rataquill SB se aplica directamente del sobre o con una cuchara en las entradas de cada madriguera y en los sitios donde tengan presencia de roedores.</p>	
Dosis de aplicación	<p>De 20 a 50 gramos cada 2 a 3 m lineales en caso de ratones y lauchas y cada 5 a 10 m lineales en caso de guarenes y ratas.</p>	


<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

147

STORM® Pellets RATICIDA CEBO EN PELLETS (RB)		Ficha técnica No 3
Insecticidas		
Tipo De Producto	STORM® Pellets RATICIDA CEBO EN PELLETS (RB)	
Uso	<p><i>STORM pellets es un raticida anticoagulante eficaz contra gran variedad de especies de roedores. STORM pellets interfieren los mecanismos de coagulación de la sangre produciendo hemorragias generalizadas. STORM pellets PRODUCE LA MUERTE DE RATAS Y RATONES DESPUÉS DE UNA SOLA ALIMENTACIÓN, aunque la muerte ocurre al cabo de unos días. STORM pellets está autorizado para ser usado y no se ha de diluir, ni mezclar.</i></p>	
Principio activo	<ul style="list-style-type: none"> - Flocoumafen 0.005% - Sustancia de sabor amargo 0.001% - Excipientes c.s.p.100% 	
Modo de empleo	<p>Antes de colocar el cebo, determinar la localización de todas las entradas y madrigueras y zonas de alimentación. El cebo debe cubrirse con tejas, azulejos, maderas inclinadas, etc. para evitar el acceso a otra especie de animales. Eliminar inmediatamente cualquier cebo encontrado fuera de los puntos de cebado.</p>	


<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

148

<p>Dosis de aplicación</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ratas: los puntos de cebo pueden estar tan cerca como a distancias de 5 metros en infestaciones fuertes. Colocar de 10 a 15 gramos en una porta cebos o un saquito (25 gramos) en cada punto de cebo y uno en cada madriguera. Examinar los puntos de cebo al cabo de 3 días y reponer donde hayan sido comidos. Repetir la inspección a intervalos de 7 días, hasta terminar con la plaga. Normalmente sólo se requieren 3 o 4 inspecciones para exterminar a los roedores. ✓ Ratones: localizar de 10 a 15 gramos (granel) en una porta cebos o un saquito (25 gramos) a una distancia de 2 metros de separación en las zonas donde la actividad es clara, particularmente donde se vean excrementos. ✓ No utilizar sobre alimentos ni utensilios de cocina. No podrá aplicarse sobre superficies donde se manipulen, preparen o hayan de servirse o consumirse alimentos.
-----------------------------------	--


<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

149

		Ficha técnica No 4
Insecticidas		
Tipo De Producto	K-OTHRINE SC 50	
Uso	Es una deltametrina formulada en suspensión concentrada que controla todo tipo de insectos rastreros y voladores.	
Principio activo	Deltametrina	
Modo de empleo	<p>Verter la cantidad de agua en la aspersora. Agregar la dosis de K-Othrine SC 50 recomendado y mezclar constantemente con una paleta de agitación. Finalmente agregar el resto de agua requerida para completar la mezcla.</p> <p>Utilice el siguiente equipo de protección: overol, botas, mascarilla, anteojos, guantes, dosificador y equipo de aplicación en buen estado.</p> <p>Espere a que la mezcla aplicada haya secado completamente para ingresar al área tratada.</p>	
Dosis de aplicación	Insectos rastreros y voladores: 4ml/ litro de agua en aspersión.	


<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

150

		Ficha técnica No 5
Insecticidas		
Tipo De Producto	K-OTHRINE EC 25	
Uso	<p>Es un insecticida piretroide a base de deltametrina, formulada en concentrado emulsionable, con un excelente efecto de choque y desalojo, indicado para el control de todo tipo de insectos</p> <p>Es efectivo contra insectos rastreros y voladores. Actúa por contacto e ingestión. Tiene muy buen efecto desalojan te, repelente y de knock-down. La aplicación de permite desalojar a los insectos de sus escondites y reducir drásticamente las poblaciones de plagas en un tiempo mínimo. Su acción prolongada controla insectos por varias semanas, actuando también sobre los insectos que entran en contacto posteriormente con las superficies tratadas.</p> <p>Es efectivo contra todo tipo de insectos rastreros (hormigas, cucarachas, chinches, pulgas) y voladores (moscas, mosquitos, palomilla, avispas)..</p>	
Principio activo	Deltametrina 2.5%	
Modo de empleo	Utilizar bombas de aspersion convencional para aplicarlo directamente sobre los insectos o las superficies donde se encuentran. No tiene olor ni mancha.	
Dosis de aplicación	Cucarachas: 8 ml/litro de agua para 20 m ² Polillas: 8 ml/litro de agua para 20 m ² Moscas: 6 ml/litro de agua para 20 m ² Mosquitos: 4 ml/litro de agua para 20 m ²	

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas


	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

151

Fendona SC 60		Ficha técnica No 6
Insecticidas		
Tipo De Producto	Fendona SC 60	
Uso	<p>Insecticida concentrado liquido de alta estabilidad térmica y en superficies acidad, se hidroliza en condiciones de alta alcalinidad, soluble en agua, no mancha, no huele no es corrosivo y estable por dos años en condiciones adecuadas de almacenamiento. Es un insecticida presentado como una suspensión viscosa blanca, cuya homogeneidad se conserva con</p> <p>El tiempo, para usarse debe de ser mezclado con agua. Es idóneo para el control de los insectos rastreros y voladores.</p>	
Principio activo	Alfacipermetrina 6%	
Modo de empleo	<p>Es un concentrado para diluir en agua y aplicar por aspersion de superficies a la dosis de 15 a 30 mg/m². Para el control de insectos en los granos almacenados la dosis puede elevarse hasta 45 mg/m². La aplicación debe dirigirse a superficies como: paredes, techos, pisos, grietas y estibas donde se localizan las plagas.</p>	
Dosis de aplicación	<p>5 ml de agua / 100 ml de producto Un litro de solución debe rendir entre 20 a 25 m². En caso de infestaciones severas y cuando se requiera persistencia, la dosis puede duplicarse.</p>	

Solfac WP 10	Ficha técnica No 7
---------------------	--------------------


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

152

Insecticidas	
Tipo De Producto	Solfac WP 10
Uso	<p>Solfac WP 10 es un polvo mojable que se utiliza para el control residual de plagas de insectos voladores y rastreros en interiores y exteriores de establos, pabellones, porquerizas, pesebreras, gallineros, bodegas, estercoleros, basurales, etc. Solfac 10% WP controla efectivamente moscas y sus larvas, mosquitos, cucarachas, garrapatas, chinches, hormigas, pulgas, etc.</p> <p>Solfac® WP 10% actúa por contacto y por ingestión, interfiriendo el sistema nervioso del insecto o ácaro, impidiendo la transmisión de impulsos nerviosos, ocasionándole parálisis y muerte. Solfac® WP 10% es de baja toxicidad para mamíferos, no irrita, aplicado no deja olor y es estable en superficies alcalinas (pintado con cal).</p>
Principio activo	Cyfluthrin 10%
Modo de empleo	<ul style="list-style-type: none"> • Solfac® WP 10® es un polvo mojable que se aplica con atomizador manual, aspersores manuales o a motor después de la dilución. • Se rocían uniforme y abundantemente las superficies sin que haya escurrimiento.

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

153

Dosis de aplicación	<ul style="list-style-type: none"> • Voladores: moscas, mosquitos, zancudos: 3 sobres (30 g) x 5 litros de agua. • Rastreros: cucarachas, chinches, pulgas, ácaros, garrapatas 1 sobre (10 g) x 2, 5 litros de agua. • Hormigas (aplicar en el hormiguero hasta que rebose): 1 sobre (10 g) x 5-10 litros de agua • Productos almacenados: gorgojos y polillas de las instalaciones 2 sobre (20 g) en 2,5 litros de agua • Mínimo aplicar 1 L de solución x m².
----------------------------	--

Delmostyn 25 EC		Ficha técnica No 9
Insecticidas		
Tipo De Producto	Delmostyn 25 EC	
Uso	Su especial formulación Emulsionable le permite actuar con espectacular rapidez o buen efecto de derribo (Knock-Down), convirtiendo al producto en primera elección ante infestaciones altas o cuando se requiere de una eliminación instantánea de las plagas. Plagas que controla: Mosquitos, moscas, cucarachas, hormigas, pulgas, pitos, coquitos, gorgojos, chinches, escarabajos, escorpiones, arañas, y las plagas de los granos almacenados.	
Principio activo	Deltametrina	

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas


	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

154

Modo de empleo	Debe diluirse la cantidad de producto recomendado con un poco de agua, luego agregar más agua hasta el volumen deseado y aplicar por el sistema de aspersión y/o nebulización sobre los sitios donde viven o transitan los insectos cuidando de no aplicar sobre los animales domésticos o sus alimentos.			
Dosis de aplicación	Tratamiento	Dilución	Dosis	Observaciones
	Dosis alta	10 ml/lt	1 lt/15 a 20 m ²	Infestaciones severas
	Dosis baja	5 ml/lt	1 lt/15 a 20 m ²	Infestaciones bajas
	Mosquitos	50 ml/lt de solvente	0.5 lt/Ha	Nebulización manual
	voladores	80 ml/7.92 lt	100 ml/vivienda	Motomochila ULV

Delmostyn 5% SC		Ficha técnica No 10
Insecticidas		
Tipo De Producto	Delmostyn 5% SC	
Uso	Su uso está indicado para el control profesional de insectos rastreros y voladores en todo tipo de ambiente. Su formulación en suspensión concentrada le confiere especial comportamiento al dejar depósitos de alto poder residual en las superficies que son tratadas, permitiendo su uso estratégico en situaciones donde se necesite controlar la plaga por períodos prolongados y donde sea conveniente fumigar menos número de veces. Recomendado para lugares sensibles, sin olor y excelente residualidad.	


Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1

155

	Plagas que controla: Mosquitos, moscas, cucarachas, hormigas, pulgas, pitos, coquitos, gorgojos, chinches, escarabajos, escorpiones, arañas, y las plagas de los granos almacenados.																							
Principio activo	Deltametrina																							
Modo de empleo	Debe diluirse la cantidad de producto recomendado con un poco de agua, luego agregar más agua hasta el volumen deseado y aplicar por el sistema de aspersión.																							
Dosis de aplicación	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Tratamiento</th> <th style="width: 25%;">Dilución</th> <th style="width: 25%;">Dosis</th> <th style="width: 25%;">Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dosis ataque</td> <td>6 ml/lt</td> <td>1 lt/15 a 20 m²</td> <td>Cucarachas, hormigas, pulgas, arañas.</td> </tr> <tr> <td>Dosis mantenimiento</td> <td>4 ml/lt</td> <td>1 lt/15 a 20 m²</td> <td>Moscas, mosquitos</td> </tr> <tr> <td>Aplicaciones residuales</td> <td>100 ml/ 8lt de agua</td> <td>8 lt/ 200 mg</td> <td>Son 25 mg de i.a/ m²</td> </tr> <tr> <td>Impregnación toldillos-cortinas</td> <td>6 ml/300 mlt</td> <td>25 mg/ m² de tela</td> <td>Secar a la sombra.</td> </tr> </tbody> </table>	Tratamiento	Dilución	Dosis	Observaciones	Dosis ataque	6 ml/lt	1 lt/15 a 20 m ²	Cucarachas, hormigas, pulgas, arañas.	Dosis mantenimiento	4 ml/lt	1 lt/15 a 20 m ²	Moscas, mosquitos	Aplicaciones residuales	100 ml/ 8lt de agua	8 lt/ 200 mg	Son 25 mg de i.a/ m ²	Impregnación toldillos-cortinas	6 ml/300 mlt	25 mg/ m ² de tela	Secar a la sombra.			
	Tratamiento	Dilución	Dosis	Observaciones																				
	Dosis ataque	6 ml/lt	1 lt/15 a 20 m ²	Cucarachas, hormigas, pulgas, arañas.																				
	Dosis mantenimiento	4 ml/lt	1 lt/15 a 20 m ²	Moscas, mosquitos																				
	Aplicaciones residuales	100 ml/ 8lt de agua	8 lt/ 200 mg	Son 25 mg de i.a/ m ²																				
Impregnación toldillos-cortinas	6 ml/300 mlt	25 mg/ m ² de tela	Secar a la sombra.																					

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO: PSB-001-L
		VERSION 1


156

Formato control de inspección, control y prevención de plagas

CONTROL DE INSPECCIÓN, CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS														FLD004	
														VERSION 01	
ESTABLECIMIENTO: _____											MES: _____		AÑO: _____		
SEMANA	Hora	PRESENCIA DE INSECTOS VOLADORES				PRESENCIA INSECTOS NASTRIBOS				PRESENCIA DE HORMIGAS				RESPONSABLE	
		SI	NO	ACCION PREVENTIVA	ACCION CORRECTIVA	SI	NO	ACCION PREVENTIVA	ACCION CORRECTIVA	SI	NO	ACCION PREVENTIVA	ACCION CORRECTIVA		
1															
2															
3															
4															
<small>NOTA: Este formato debe ser diligenciado semanalmente.</small>															
OBSERVACIONES															

Fuente: Autor

Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos	Fecha de emisión Julio de 2024	Aprobó: Gerencia
Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas		Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

157

Programa Abastecimiento de Agua Potable

Objetivo

Garantizar la calidad del agua empleada en la **ESTACION PIZZERIA Y SABOR** mediante el cumplimiento de las normas establecidas.

Alcance

Este programa va dirigido a cumplir con las normas establecidas por la legislación colombiana en cuanto al agua potable utilizada en la **ESTACION PIZZERIA Y SABOR**

Vigencia

Este documento tiene validez a partir de la aprobación por parte del Representante legal del establecimiento y/o Gerencia.


Responsabilidad

- Del Gerente garantizar los recursos para la implementación de este programa,
- Del Representante Legal y del personal a su cargo ejecutar los procedimientos descritos en este programa.
- Del Coordinador de calidad o su delegado realizar control y seguimiento a las actividades propuestas en este programa.

Definiciones

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

158

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Acometida: derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.


Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua. **Agua residual domestica:** desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud. **Almacenamiento seguro de agua:** acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

159

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).


Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

Desinfección: proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera

Tanque: depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: fibra de vidrio y plástico polietileno.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

160

Registro de control de actividades: es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.


Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

Guía para el almacenamiento de agua

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Suministro de agua potable Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto (de acuerdo a la localización geográfica).

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>

	<p style="text-align: center;">LA ESTACION PIZZA Y SABOR NIT 14622730-9 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p>	<p>CODIGO: PSB-001-L</p>
		<p>VERSION 1</p>

161

Tanques de almacenamiento de agua potable La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable de la ESTACION PIZZERIA Y SABOR es de 500 LTS de agua, es de tipo aéreo.

Acciones para el lavado y desinfección del tanque

El proceso de lavado y desinfección del tanque estará a cargo del representante Legal con una periodicidad mínimo cada seis (6) meses.

<p>Elaboró: Jhon Jairo López Fernández Est. Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Fecha de emisión Julio de 2024</p>	<p>Aprobó: Gerencia</p>
<p>Revisó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>		<p>Coordinó: Juan Manuel Herrera Vargas</p>