**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO APLICADO A ${Nombre de la empresa}**

**NIT: ${NIT}**

1. **Introducción**

Este manual ha sido desarrollado a partir de la necesidad de ${Nombre de la empresa} de dar estricto cumplimiento a la normativa sanitaria vigente y de ofrecer productos inocuos, sin dejar de lado las expectativas de nuestros clientes. En este sentido, priorizamos la calidad y la inocuidad por encima de cualquier interés particular, lo que supone un compromiso transversal de todo nuestro equipo de trabajo. En consecuencia, hemos definido una serie de procedimientos y lineamientos que se desarrollan a lo largo de este documento.

Inicialmente, establecemos un conjunto de políticas que proporcionan el marco general para la correcta ejecución de las actividades asociadas a la producción de ${actividades de la empresa}. Sobre esa base, se desarrollan los siguientes programas sanitarios y operativos, orientados a asegurar el cumplimiento normativo y la mejora continua, así:

1. **POLÍTICAS DE CALIDAD**

* En ${Nombre de la empresa} trabajamos para ofrecer a nuestros clientes productos que cuenten con altos estándares de nutrición, inocuidad y “calidad total”, que permitan que se afiancen en la industria de productos para el consumo, nos dedicamos a ${Actividades de la empresa}, conjugando el desarrollo de productos que aporten de manera positiva ya sea para ser utilizados como materias primas en la industria de los alimentos o al consumidor final de forma tal que cumplan con el objetivo principal de los alimentos que es generar beneficios a los procesos biológicos de los seres humanos.
* En ese orden de ideas la CALIDAD TOTAL, será el eje fundamental del desarrollo de nuestras labores y el cumplimiento normativo en el desarrollo de tareas de ${Actividades de la empresa}, que se va a ejecutar con ayuda de este documento de ${Programa}, que se va a implementar en ${Nombre de la empresa}.
* El respeto y cumplimiento de las normas sanitarias, será política de calidad primordial.
* Involucrar a todos los integrantes del establecimiento de comercio en el desarrollo y cumplimiento del ${Programa}.
* Exigir de manera oportuna, el cumplimiento de todos estos principios a todo nuestro personal, entorno, clientes, proveedores, auditores, etc., en cuanto a nuestra labor de ${Actividades de la empresa}, de tal forma que el riguroso cumplimiento de estas políticas permita determinar la continuidad o vinculación y/o negociación cualquiera que el establecimiento de comercio ${Nombre de la empresa}. Realice o formalice con cualquier persona natural o jurídica.

1. **POLÍTICAS DE CALIDAD EN CUANTO A NUESTROS PRODUCTOS**

Es nuestro compromiso en el desarrollo de nuestra actividad de ${Actividades de la empresa}, velar por contar con productos enfocados a la calidad, vista desde diferentes ángulos, en principio, la calidad NORMATIVA, en la cual estaremos dispuestos a cumplir la NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, por esa razón se hace indispensable contar con un documento que sirva de base para orientar los criterios generales que permitan , el cual tendrá a su cargo la correspondiente actualización normativa a fin de que exista el cumplimiento estricto a las normas sanitarias y permita mitigar los riesgos inherentes al proceso productivo del establecimiento de comercio ${Nombre de la empresa}.

Para ${Nombre de la empresa} en el desarrollo de actividades de ${Actividades de la empresa}, es muy importante que los productos cuenten con una CALIDAD SANITARIA, para lo cual se debe establecer un riguroso seguimiento de los productos terminados en cuanto al cumplimiento de los parámetros establecidos, a fin de garantizar una INOCUIDAD alimentaria.

En cuanto a nuestros CLIENTES, la CALIDAD SENSORIAL es nuestro requisito más estricto para el CONTROL al momento de liberar producto terminado. Dónde nos enfocamos en presentar un producto que cumpla con los estándares establecidos dichos criterios están orientados a satisfacer las necesidades de nuestros CLIENTES, destacando verificaciones sensoriales, teniendo en cuenta las características organolépticas como la presentación, el color, el olor, la textura; ya que estos parámetros son los que realmente busca un consumidor de nuestros productos.

De la misma forma hacemos énfasis que el CLIENTE es lo más importante para nosotros, por este hecho nos preocupamos por la CALIDAD NUTRICIONAL, aquí es donde nos aseguramos de contar con productos que cumplan con las necesidades tanto energéticas, como nutricionales del consumidor final.

Por ende, es importante manejar una CALIDAD AL USO, la cual debe estar enfocada a cumplir las necesidades del CLIENTE en cuanto a la prestación un excelente SERVICIO, en este punto el cliente debe recibir un producto agradable, de buen sabor, a tiempo, en las condiciones solicitadas de almacenamiento y/o transporte, de tal forma que se garantice el cumplimiento de los requisitos de cada cliente.

Por otro lado, y acorde con nuestra política ambiental no podemos dejar de lado nuestro compromiso con el MEDIO AMBIENTE y el ENTORNO en ${Nombre de la empresa}, esto con el fin de mitigar cualquier tipo de posible contaminación que se pueda presentar desde las diferentes fases del proceso, como en la producción y recolección de los diferentes residuos, a los cuales se les debe dar la disposición correcta.

1. **POLÍTICAS DE CALIDAD EN CUANTO A VISITANTES**

Todos los empleados y visitantes deben ingresar a ${Nombre de la empresa} con la dotación adecuada, está prohibido transitar o permanecer con ropa de calle y el uso de accesorios (aretes, anillos, pulseras, cadenas, etc.) en las zonas de manipulación de alimentos.

No se debe permitir el ingreso a ${Nombre de la empresa} de ningún visitante o trabajador que presente algún tipo de enfermedad susceptible a ser transmitida por contacto con alimentos, de índole contagiosa o herida abierta.

Todo personal trabajador o visitante de ${Nombre de la empresa} debe cumplir con las normas dadas por el establecimiento de comercio y garantizar comportamientos que velen por la higiene y la seguridad, tanto del personal como del producto.

Toda persona trabajador o visitante que ingrese a el establecimiento de comercio deberá cumplir con el código de vestimenta, ropa sin botones, la ropa debe ser de colores claros, uso de delantal blanco, portar adecuadamente el tapabocas cubriendo nariz y boca y gorro cubriendo la totalidad del cabello, incluyendo las orejas. También deberá realizar la correcta limpieza y desinfección de manos según los avisos alusivos en las áreas, incluyendo el antebrazo.

El personal operativo igualmente debe usar calzado de material resistente e impermeable, de tacón bajo (uso industrial) y colores claros, estos deberán portarlos en las áreas de almacenamiento, producción y despacho de productos.

En el caso de proveedores, la materia prima debe ingresar únicamente por la zona de recepción y allí mismo se realizará el control según la materia prima correspondiente, cuando sea necesario el ingreso del proveedor, debe hacer uso de los Elementos de Protección personal (EPP).

1. **POLÍTICAS DE CALIDAD EN CUANTO A** **EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO**

El personal debe acatar y poner en práctica todos y cada uno de los principios establecidos en este ${Programa}, para lo cual el encargado del establecimiento estará a cargo del direccionamiento efectivo, a fin de cumplir con las normas sanitarias Nacionales y los principios establecidos en este ${Programa}.

Es así como el equipo de trabajo se hace responsable de velar por la INOCUIDAD de los productos y por lo tanto SOLIDARIAMENTE, se debe ejercer un compromiso total y absoluto en el cumplimiento de las NORMAS SANITARIAS y de los diferentes procesos internos establecidos en cuanto a la actividad de ${Actividades de la empresa}, y sus correspondientes soportes, es claro que por el tamaño del establecimiento de comercio, el equipo de trabajo debe hacer parte de las labores de la ejecución de este ${Programa}, toda vez que existirán operarios encargados de llenar planillas de registro y realizar labores de monitoreo.

Todo el personal manipulador de alimentos es sometido a una valoración médica con énfasis en vías respiratorias y sintomático de piel, una vez al año y se le practican exámenes de frotis de garganta con cultivo, coprológico y KOH de uñas en caso de ser solicitado por el personal médico.

El manipulador es entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos, sus funciones a realizar, cumplimiento de las prácticas higiénicas, reforzando mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización en cuanto a las actividades de ${Actividades de la empresa}. Las necesidades de capacitación se establecen y se programa su ejecución en el CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES que se encuentra en el programa de capacitaciones del establecimiento de comercio, el manipulador de alimentos debe conocer los límites de cada uno de los procesos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

**6. POLÍTICAS DE CALIDAD EN CUANTO A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**

Todo el personal manipulador que participe en las actividades de ${Actividades de la empresa} dentro del establecimiento de comercio, despachos, mantenimiento, almacén y transporte debe cumplir con las siguientes normas:

1. Mantener una excelente presentación y un buen aseo personal.

2. Baño diario.

3. Usar uniforme limpio y completo todos los días, pantalón, camisa, cofia, tapabocas, zapatos cómodos y cerrados.

4. No se permite el uso de prendas adicionales al uniforme como bufandas, gorras, pañoletas, guantes de lana, chaquetas, sacos (Salvo previa autorización por parte de este ${Programa}).

5. Mantener el uniforme limpio.

6. No utilizar accesorios como relojes, joyas, anillos, pulseras, cadenas, celulares, aretes, audífonos.

7. Se debe lavar y desinfectar las manos antes de ingresar al área de proceso.

8. Los manipuladores que requieran utilizar gafas deben utilizar bandas de caucho para sujetarlos.

9. Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte.

10. No utilizar maquillaje, perfumes, ni cremas de manos y cuerpo con olor.

11. Mantener el cabello completamente recogido y cubierto por medio de la cofia.

12. Lavarse las manos después de utilizar el servicio sanitario, antes de ingresar al área de producción, durante el proceso productivo, cada vez que cambie de actividad, cuando entre en contacto con desechos del proceso, al terminar los procesos de aseo, después de salir del área de producción.

13. Aplicar gel desinfectante después del cambio de actividades.

14. Prohibido consumir productos en las áreas de producción y despacho.

15. Utilice el área social para consumir alimentos y bebidas. Lávese las manos antes de ingresar al proceso.

16. Lavarse las manos después de toser, estornudar, tocar las vías respiratorias.

17. En caso de la necesidad de tocar cualquier parte de su cuerpo retírese del proceso, lave y desinfecte sus manos después de hacerlo.

18. No acostarse o sentarse en el piso para descansar con el uniforme puesto.

19. No salir de la planta con el uniforme puesto. Para salir de la planta se debe cambiar el uniforme por su ropa de diario.

20. Cada persona debe mantener y dejar su puesto de trabajo en perfecto orden y limpieza, según las especificaciones del procedimiento de limpieza y desinfección.

21. Los manipuladores deben cuidar y mantener los utensilios e instrumentos de trabajo en perfectas condiciones.

22. Se deben almacenar los implementos de aseo en sus respectivos lugares después de realizarles el procedimiento de limpieza y desinfección respectivo.

23. Queda prohibido el ingreso de conductores, proveedores, personal administrativo, personal temporal, sin la respectiva dotación de bata, cofia, tapabocas, al área de producción.

24. Los visitantes deben ingresar a las áreas de producción siempre acompañados, no usar joyas, relojes o lociones, tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, utilizar gorro, tapabocas y bata.

1. **POLÍTICAS DE CALIDAD EN CUANTO A PROVEEDORES**

Nuestra política de CALIDAD nos obliga a contar con proveedores que estén en sintonía con este enfoque, por lo tanto, dichos proveedores deben ser seleccionados de manera tal que se permita garantizar la calidad de los productos que se despachan.

Hemos establecido un proceso de selección en el cual arrancamos con el cumplimiento de las NORMAS SANITARIAS vigentes, es así como todos nuestros proveedores deben contar con el correspondiente CONCEPTO SANITARIO vigente, emitido por la autoridad competente.

Así mismo los productos que lo requieran, deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos a fin de garantizar la INOCUIDAD de estos, esto debe ser garantizado por el PROVEEDOR y será corroborado por el propietario y/o administrador del establecimiento de comercio.

Esto sin dejar a un lado que existen una serie de requisitos adicionales que se deben cumplir desde el punto de vista NORMATIVO, razón por la cual hemos complementado de manera responsable nuestro PROGRAMA DE PROVEEDORES, con una serie de requisitos que evidencian nuestro compromiso con la INOCUIDAD de los productos y así mismo generar seguimiento a los proveedores mediante evaluaciones donde podemos comprobar la confiabilidad, la calidad de sus productos y lugar de elaboración o venta del mismo.

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN APLICADO A ${Nombre de la empresa}.**

****

1. **ALCANCE Y ÁREA DE APLICACIÓN:**

Este programa pretende estandarizar los procedimientos y procesos de **limpieza y desinfección** que se llevan a cabo en **${Nombre de la empresa}** referente a maquinaria, equipos, utensilios, alimentos y manos de los manipuladores de alimentos, que desarrollan la actividad de ${Actividades de la empresa} y que se utilizan a diario en los procesos de preparación y venta de los diferentes productos. Esto se lleva a cabo por medio de los procedimientos descritos a continuación en los cuales se definen jabones y desinfectantes a utilizar al igual que la formulación de preparación de estos y definiciones que permitirán que este manual sea de fácil comprensión para los manipuladores de alimentos ya que está dirigido a ellos pues son los encargados de cumplir este programa a cabalidad.

1. **INTRODUCCIÓN:**

La globalización ha hecho que cada vez el ser humano busque agilizar sus procesos diarios para optimizar el tiempo, es por esto que cada vez más buscamos en la comida preparada solución en especial cuando nos referimos a la actividad de ${Actividades de la empresa} en cuanto a la falta de tiempo para preparar nuestros alimentos, convirtiéndose esto en una oportunidad de negocio por lo cual la creación de alternativas como establecimientos de comercio ha venido en aumento en los últimos tiempos, pero esto ha traído consigo la problemática de la salud pública pues los alimentos son portadores o conductores de graves enfermedades que afectan a los seres humanos y que se pueden evitar por medio de procesos adecuados y estandarizados de limpieza y desinfección que aunque los consumidores no pueden apreciar a simple vista, si se han venido implementando controles por parte de las autoridades, las cuales buscan garantizar a los consumidores productos inocuos que satisfacen a los consumidores y que las prácticas de elaboración no permiten que los alimentos sean contaminados en la actividad de ${Actividades de la empresa}.

1. **POLÍTICAS DE CALIDAD:**

Para ${Nombre de la empresa}**,** es de vital importancia ofrecer a sus clientes productos de óptima calidad en cuanto a su manipulación higiénica, tanto en procesos de preparación, almacenamiento y despacho al público, en lo referente a ${Actividades de la empresa}, puesto que esto garantiza una inocuidad en nuestros productos que es la ética con la cual el establecimiento de comercio se convertirá en líder de este tipo de productos, pues el mercado exige cada vez más productos con estas características, y nuestros productos no pueden ser la excepción.

El despacho de alimentos preparados al público es de gran responsabilidad puesto que estos pueden estar expuestos a un sin número de vectores contaminantes, lo que en la producción aislada de alimentos es menos frecuente, esto se debe en su mayoría por que los ambientes son abiertos y en muchas ocasiones hasta al aire libre. Estos vectores pueden ser de diferentes fuentes por ejemplo aerosoles provienen de los seres humanos o de las mismas materias primas e insumos que se requieren para la producción de los alimentos.

1. **OBJETIVOS:**

* Reducir al mínimo los vectores contaminantes que pueden afectar a nuestros productos por medio de una limpieza adecuada y una desinfección eficaz.
* Estandarizar los procesos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo en ${Nombre de la empresa} en el desarrollo de la actividad de ${Actividades de la empresa}**,** para lograr que sean realmente eficientes y de fácil aplicación por parte de los manipuladores de alimentos.
* Identificar las sustancias químicas que se utilizan a diario en la limpieza y desinfección de los diferentes utensilios, equipos y maquinaria.
* Definir responsables de cada una de la labor de limpieza y desinfección.
* Definir responsables del monitoreo de limpieza y desinfección de cada labor.
* Detectar los PCC, puntos críticos de control en cada uno de los procesos de limpieza y desinfección los limites críticos y las acciones correctivas para cada caso.

1. **DESCRIPCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN:**
   1. **RESPONSABLES:**

Los responsables de poner en práctica este manual son cada uno de los manipuladores de alimentos que se encuentran laborando en el establecimiento de comercio en el desarrollo de la actividad de ${Actividades de la empresa}, que por lo regular deben ser de 1 a 8 personas, que para efectos de organización se llamaran **CAJERO, OPERARIO, SERVICIO AL CLIENTE, ADMINISTRADOR, PROPIETARIO(A)**.

Sin embargo, para cada uno de los integrantes del establecimiento de comercio se definen sus funciones específicas y responsabilidades así:

**5.2. PROPIETARIO Y/O ADMINISTRADOR:**

* Es el responsable de la aprobación de los procedimientos en donde se especifican fechas, frecuencia, maquinaria, equipos, utensilios y áreas a lavar y desinfectar.
* Realizar un diagnóstico periódico (cada 3 meses) en el cual se hace una revisión de las condiciones físicas del establecimiento y se verifica que las instalaciones estén diseñadas para evitar la contaminación de los alimentos.
* Monitorear que cada uno de los integrantes del establecimiento de comercio cumpla sus funciones con exactitud.
* Realizar capacitaciones periódicas y permanentes en las cuales se reforzarán los límites que se deben monitorear, las acciones correctivas y las buenas prácticas de manufactura.
* Escoger adecuadamente los productos químicos que se utilizan en la limpieza y desinfección y capacitar al personal manipulador en la forma adecuada de la preparación de las diluciones de estos agentes químicos.

**5.3. VENTAS:** Debe diligenciar la planilla de monitoreo de limpieza y desinfección, y evacuación, aseo del personal, de residuos sólidos, rectificando labores del día anterior, en todos los equipos que se utilizan en la actividad de ${Actividades de la empresa}.

**5.4. OPERARIO** Responsable de rotación PEPS, responsable de la limpieza y desinfección de: neveras de productos, horno, canecas de basura, mesones de proceso, paredes, pisos del área del establecimiento, cuchillos tablas de picar y utensilios.

**5.5. SERVICIO AL CLIENTE:** Es responsable de la limpieza y desinfección de: canecas de basura de su área, paredes pisos techos y utensilios.

**5.6. PROPIETARIO:** Verificación de todos los procesos de limpieza y desinfección, encargado de mantener abastecido el establecimiento con cada uno de los agentes y equipos requeridos para llevar a feliz término la limpieza u desinfección de Todos los equipos, utensilios y áreas de producción.

1. **DEFINICIONES:**

**Actividad acuosa AW:** En la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia.

**Alimento contaminado:** Alimento que 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:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

**Alimento perecedero:** El alimento, que, debido a su composición, características fisicoquímicas 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.

**Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las Direcciones 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 a lo dispuesto en el presente Decreto.

**Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**¿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.

**Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla 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 realice 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:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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

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

**Ingredientes secundarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

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

**Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**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.

**Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

**Registro sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

**Sustancia peligrosa:** Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

**Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mimas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

**7. DESCRIPCCIÓN DE LOS ELEMENTOS DE CALIDAD**

**7.1. MARCO LEGAL: RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

**8. DESARROLLO DEL PROGRAMA**

**8.1. Limpieza y desinfección.**

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

**8.2. GUÍA MANUAL DE CALIDAD**

Este espacio contiene: que, como, con que, en que horario, con qué frecuencia se realizaran los procesos de limpieza y desinfección, en el desarrollo de la actividad de ${Actividades de la empresa}.

**8.3. IDENTIFICACIÓN DE MAQUINARIA EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS A LIMPIAR Y DESINFECTAR:**

${Anexo 1}

**8.4. AGENTES LIMPIADORES Y DESINFECTANTES A UTILIZAR MODO DE PREPARACIÓN**

**8.4.1. LOS DESINFECTANTES TRADICIONALES**

Los desinfectantes tradicionales como el cloro y los hipocloritos son agentes reconocidos por su efectiva actividad biosida. El cloro es un gas amarillo - verdoso sumamente tóxico y altamente soluble en agua.

**8.4.2. Características que debe reunir un desinfectante**

• Debe ser una biosida no selectiva, que actúe contra Bacterias, Esporas, Virus y Hongos.

• No debe crear resistencia con el uso prolongado.

• Debe ser un desinfectante para todo propósito.

• Debe ser estable en solución aun a temperaturas elevadas para producir una actividad residual más persistente.

• Debe ser seguro de manipular y usar.

• No debe alterar los caracteres organolépticos de los alimentos.

• Debe tener una buena relación costo-performance.

• No debe ser corrosivo para equipos, instalaciones, etc.

• Debe ser seguro para la naturaleza, esto es, debe ser realmente biodegradable.

• Debe tener buena estabilidad de almacenamiento.

**8.4.3. Listado de Insumos químicos utilizados en los procesos de Limpieza y desinfección.**

A continuación, mencionaremos algunos de los jabones y desinfectantes que se utilizan en el establecimiento de comercio, medidas de protección y su forma de preparación:

${Anexo 2}

Para el uso de cada uno de estos agentes químicos es indispensable el uso de guantes de caucho y tapa bocas.

**8.5. CONOGRAMA ANUAL DE ROTACIÓN DE DESINFECTANTES:**

${Anexo 3}

**8.6. Utensilios e implementos para la limpieza y desinfección:**

Las escobas y traperos se deben separar las que se utilizan solo para lavar y desinfectar áreas sucias tales como Pisos y baños de las que se utilizan para lavar áreas de proceso de alimentos.

Dibujo de una botella

Descripción generada automáticamente con confianza bajaInterfaz de usuario gráfica, Sitio web

Descripción generada automáticamenteImagen que contiene Pizarra

Descripción generada automáticamenteImagen que contiene herramienta, cepillo

Descripción generada automáticamente



Los TRAPEROS se deben lavar exclusivamente en la pileta de lavado de traperos o en balde especial para este fin y el agua se debe disponer en el baño o en el lugar en donde no se pueda presentar contaminación de elementos limpios como implementos o utensilios de producción que entran en contacto directo con los alimentos.

Elementos de protección: Los implementos de protección personal utilizados cuando se realizan las labores de limpieza y desinfección:Imagen que contiene ropa, taza, tabla, computadora

Descripción generada automáticamenteImagen que contiene sartén

Descripción generada automáticamente

**8.7. DILUCIÓN DE LOS AGENTES QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:**

A continuación, se encuentran descritas las formas correctas de preparación de las diluciones, teniendo en cuenta que estas no pueden ser preparadas con más de 24 horas previas a su utilización con el objetivo de conservar los principios activos de cada insumo químico.

${Anexo 4}

**8.8. REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Para efectos de mantener un registro diario de estas labores se deberá llenar la correspondiente planilla de limpieza y desinfección general la cual se referencia de la siguiente forma:

${Anexo 5}

**8.9. ACCIONES CORRECTIVAS**

En caso de presentarse desviaciones en cuanto a los procesos de limpieza y desinfección estas se deberán registrar en el dorso del formato registrando el responsable y la correspondiente acción correctiva que evite que la situación persista.

**9. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS - POES, DIAGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, FRECUENCIA DE PROCESO.**

Con el objetivo de establecer una metodología clara hemos establecido una serie de procedimientos tendientes a garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de forma correcta, teniendo en cuenta el siguiente listado de equipos y áreas:

${Anexo 1}

**9.1. POES**

${Poes}

**9.1.1. Descripción del procedimiento**

Retirar productos que se utilizan en el desarrollo de la actividad de ${Actividades de la empresa}, desconectar equipos, uno por uno retirar la mugre visible, con ayuda de un limpión y/o trapero con disolución jabonosa aplicar acción mecánica que permita retirar la suciedad, enjuagar y retirar mugre visible, utilizar abundante agua, sin dejar residuos, limpiar con precaución en la utilización del agua, utilizar limpión, debe juagar con abundante agua, luego utilizara el químico de desinfección teniendo en cuenta el cuadro de diluciones, permitiendo un tiempo de acción sobre la superficie de mínimo diez minutos hasta su limpieza con abundante agua.

**10. PASOS PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS**

* Este procedimiento debe realizarse cada vez que el operario cambie de una labor a otra, salga o entre al establecimiento de comercio entre al baño.
* Humedecer las manos con agua.
* Hacer una sola aplicación de jabón para manos.
* Refregar las manos, antebrazo, uñas, líneas de las manos, entre los dedos contando hasta 20.
* Enjuagar con suficiente agua contando hasta 20.
* Secar con toalla desechable.
* Aplicar desinfectante, una sola aplicación.
* Esparcirlo por las manos, antebrazo, uñas y entre los dedos.

Se puede orientar utilizando el siguiente instructivo:



**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS APLICADO A ${Nombre de la empresa}.**

1. **ALCANCE Y ÁREA DE APLICACIÓN:**

Este programa está diseñado para evitar el ingreso de plagas A ${Nombre de la empresa} que pueden ser altamente contaminantes para los productos alimenticios cuando se desarrolla la actividad de ${Actividades de la empresa}, actuando como vectores o vehículos de estos, los cuales pueden ocasionar contaminación física, química o microbiológica.

Este programa se llevará a cabo en ${Nombre de la empresa}**,** por cada uno de los integrantes.

1. **INTRODUCCIÓN:**

Los alimentos pueden ser contaminados por agentes físicos, químicos o microbiológicos los cuales pueden ser llevados a los alimentos por plagas tales como roedores, cucarachas o moscas que actúan como vehículo trasportador de estos por ejemplo los roedores hacen nidos para sus crías con diversos elementos que pueden ser fácilmente introducidos a los alimentos causando contaminación física o sus excrementos contaminan los alimentos con microorganismos tales como coliformes fecales, igualmente ocurre con las moscas y las cucarachas las cuales portan en sus patas un sin número de contaminantes físicos o microbiológicos. Para combatir estas plagas es usual utilizar agentes químicos tales como venenos los cuales pueden ocasionar contaminaciones químicas a los alimentos.

Es por esto que es indispensable diseñar planes adecuados en busca de evitar estos tipos de contaminación que pueden causar intoxicaciones severas al consumidor o hasta la muerte.

1. **POLÍTICAS DE CALIDAD:**

Para ${Nombre de la empresa} donde desarrollamos la actividad de ${Actividades de la empresa}, es de vital importancia que desde sus orígenes se establezcan políticas de calidad que nos lleven a ser líderes en el mercado e imprimir en los clientes el recuerdo de un producto seguro para el consumo, o **inocuo**, término que se refiere a las cualidades que puede tener un alimento que a simple vista no se ven pero que garantizan que tanto en sus procesos de elaboración, distribución y preparación han sido con los más altos estándares de sanidad e higienización.

1. **OBJETIVOS:**

* Prevenir el acceso de plagas a el establecimiento de comercio que puedan generar contaminación o infestación.
* Adecuar las instalaciones físicas con objetos tales como mallas, lámparas o trampas que prevengan la entrada de algún tipo de plaga.
* Capacitar al personal en el reconocimiento de señales para detectar la presencia de algún tipo de plaga al igual que en el procedimiento para llevar a cabo este manual.
* Monitorear eficazmente el cumplimiento de este manual.

1. **DESCRIPCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN:**

**5.1. RESPONSABLES:**

Este manual debe ser puesto en práctica por cada uno de los integrantes del establecimiento de comercio y sus directivas lo cual se llevará a cabo haciendo capacitaciones en las cuales se definirán funciones específicas y campos de aplicación.

**5.2. PROPIETARIO Y/O ADMINISTRADOR**

* Es el responsable de la implementación de un cronograma en donde se especificarán fechas, horas, empresa contratante, y agentes químicos a utilizar para la fumigación.
* Realizar un diagnóstico periódico (cada 6 meses) en el cual se hace una revisión de las condiciones físicas del establecimiento y se verifica que las instalaciones estén diseñadas para evitar el ingreso de algún tipo de plaga.
* Monitorear que cada uno de los integrantes del establecimiento de comercio cumpla con sus funciones con exactitud.
* Realizar capacitaciones periódicas y permanentes en las cuales se reforzarán los límites que se deben monitorear en el control de plagas al igual que las acciones correctivas.

Será el encargado del monitoreo de la fumigación preventiva, dando cumplimiento a el cronograma y verificando que los agentes utilizados en la fumigación sean adecuados para grado alimenticio, al igual será el responsable de verificar si después de la fumigación se encuentran ejemplares muertos y deberá contarlos y rendir informe escrito por medio de una planilla.

Debe observar con atención a diario las señales (definiciones) que pueden ser indicadores de presencia de plagas y de observarse alguna señal se debe dar anuncio inmediato a las directivas con un llamado de alerta inminente.

**5.3. OPERARIOS**

Deben observar con atención a diario las señales (definiciones) que pueden ser indicadores de presencia de plagas y de observarse alguna señal se debe dar anuncio inmediato a las directivas con un llamado de alerta inminente.

1. **DEFINICIONES:**

Una **intoxicación alimentaria** es la [manifestación clínica de toxicidad](http://es.wikipedia.org/wiki/Intoxicación) (intoxicación) consecuente a la exposición a [sustancias tóxicas](http://es.wikipedia.org/wiki/Tóxico) vehiculizadas por los [alimentos](http://es.wikipedia.org/wiki/Alimento) tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre tras la [ingestión](http://es.wikipedia.org/wiki/Ingestión) de alimentos que están contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: [venenos](http://es.wikipedia.org/wiki/Veneno), [toxinas](http://es.wikipedia.org/wiki/Toxina), [agentes biológicos patógenos](http://es.wikipedia.org/wiki/Patógeno), [metales pesados](http://es.wikipedia.org/wiki/Metales_pesados), etc.

**Plaga:** Organismo (hongo, planta o animal) que mata, parásita, causa enfermedad o daña plantas de cultivo, animales de interés para el hombre o recursos almacenados como grano o madera.

**Plaguicidas.** Sustancias químicas diversas que se utilizan para eliminar organismos que por alguna razón son indeseables (hongos, malas hierbas, nematodos, insectos, roedores, etc.) Los problemas ambientales asociados con el uso de plaguicidas tienen que ver con su toxicidad, capacidad de degradación en el medio ambiente y tendencia a acumularse en los organismos. El término plaguicida suele utilizarse como sinónimo de pesticida.

**Las cucarachas** viven en una amplia diversidad de ambientes. Las especies de plagas de cucarachas se adaptan inmediatamente a una variedad de **ambientes**, pero prefieren las condiciones cálidas de dentro de los edificios. Muchas especies tropicales prefieren ambientes incluso más cálidos y húmedos y no infestan la mayoría de las casas. Se calcula que aproximadamente sólo 20 especies de cucarachas de entre las 3.500 especies descritas pueden molestar al hombre.

**Las medidas preventivas** incluyen mantener los alimentos almacenados en contenedores estancos, cubos de la basura que tengan una tapa hermética, la limpieza frecuente y escrupulosa del establecimiento y aspiraciones regulares. También se tendrían que reparar potenciales escapes de agua, como grifos que gotean. Es también necesario sellar cualquier posible punto de entrada: los zócalos, así también agujeros entre armarios del establecimiento tubos, las ventanas y las puertas con un poco de lana de acero o red de cobre y un poco de [cemento](http://es.wikipedia.org/wiki/Cemento), masilla o [silicona](http://es.wikipedia.org/wiki/Silicona).

**Control químico:** Sólo en aquellos casos en que no se ha cumplido alguna de estas medidas preventivas se puede producir la infestación. Una vez que se instaura una infestación de cucarachas, se puede aliviar el problema con el control químico. No obstante, el análisis de las causas y la adopción de medidas correctoras pueden reducir el riesgo de re-infestación.

**¿Qué se entiende por mosca?**

El término "mosca" es muy vago y es difícil precisar qué especies se incluyen bajo esta denominación. La definición dada por el [Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=mosca) no aclara el asunto; dice que tiene el "cuerpo negro" por lo que, sorprendentemente, no incluye a la mosca común ([*Musca domestica*](http://es.wikipedia.org/wiki/Musca_domestica)), cuyo abdomen es amarillento.

1. **SEÑALES DE PRESENCIA DE PLAGAS:**

* Indicio de roedores: Retazos de periódico o bolsas arrinconados en lugares oscuros, bolas negras son excrementos de roedor, olor a orín, cajas con manchas amarillentas, bolsas o cajas arañadas o roídas, basura regada por fuera de los cestos de basura y cualquier otro indicio que cree sospecha de la presencia de roedores.
* Presencia de cucarachas: puntos negros pequeños son huesillos de cucaracha, estos animales se reproducen en los lugares donde hay calor por ejemplo motores de nevera, respaldo de hornos, cables eléctricos, televisores, equipos de sonido y estufas.
* Presencia de moscas: avistamiento de estas en zonas cercanas a basura o a alimentos.

1. **DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS DE CALIDAD: RESOLUCIÓN 2674/2013**
2. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

**9. GUÍA MANUAL DE CALIDAD:**

**9.1. IDENTIFICACIÓN DE MEJORAS A EFECTUAR EN EL ESTABLECIMIENTO PARA EVITAR EL INGRESO DE PLAGAS.**

Protección de sistemas eléctricos pues se encuentran con porosidades por las cuales es factible el acceso de plagas.

1. Colocar protección a la parte inferior de las puertas de acceso a el establecimiento de comercio y el contorno del mismo que no deje dilatación entre el piso y la puerta o las paredes, pues se así se evita el acceso de roedores.
2. Hacer mantenimiento preventivo a las mallas que protegen las aberturas de ventilación.
3. Dotar de caretas de protección especial para monitoreo y control de fumigación.

**9.2. SOBRE LOS AGENTES UTILIZADOS EN LA FUMIGACIÓN PERIODICA EN ${Nombre de la empresa} dedicada a ${Actividades de la empresa}.**

Estos son suministrados por la empresa contratada para hacer la fumigación por lo cual esta será la encargada de su preparación y manipulación.

Sin embargo, se deben tener en cuenta algunos aspectos tales como:

* NO SE PERMITE EL USO DE VENENOS QUE EN SU FICHA TÉCNICA DIGA TÓXICO O QUE TENGA EL DIBUJO DE LA CALAVERA:

[](http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Skull_and_crossbones.svg)

* El uso de un agente que tenga estas especificaciones puede representar un gran riesgo al consumidor puesto que ya sea por error humano al no manipular adecuadamente estas sustancias o por que el animal al entrar en agonía puede difundir los venenos a los alimentos causando una intoxicación que pude ocasionar la muerte en cuestión de minutos al consumidor.
* Como la mayoría de los agentes químicos que son raticidas son tóxicos para el ser humano se deben utilizar medios o trampas mecánicas para el control de roedores.
* Se debe monitorear que la empresa contratada para la fumigación no utilice más de dos veces el mismo producto contra cucarachas pues estas se vuelven inmunes después de más de dos periodos utilizando el mismo producto.
* Es indispensable tomar medidas extremas de precaución con el producto y cualquier alimento o empaque que entre en contacto directo con estos por ejemplo, costillas así estén en su empaque, arepas, cajas de servir producto, bebidas su envase exterior, deben ser retirados del establecimiento de comercio con anterioridad a la fumigación y solo se deben traer después del aseo general programado después de la fumigación, pues así los productos a utilizar no sean tóxicos para el ser humano pueden contaminar con olores o sabores desagradables al producto, empaques o materias primas.
* Se le debe exigir la ficha técnica de los productos a utilizar en el establecimiento de comercio en donde se especifique si son o no tóxicos los productos, diluciones que va a utilizar de cada producto, medidas de precaución, nombre no comercial del producto o nombre químico.
* Solo se puede ingresar al establecimiento 8 horas después de la fumigación para realizar un proceso de limpieza y desinfección de absolutamente todo el punto de venta, implementos y equipos.
* Los animales encontrados muertos después de una fumigación deben ser retirados del establecimiento de comercio con extremas medidas de precaución recuerde que si encuentra cucarachas muertas estas no las debe pisar pues los huevecillos que estas tienen en su interior la capacidad de incubarse en ambientes hostiles y de esto se puede presentar una infestación.
* No debe haber personal diferente al de la empresa contratada presente y que tengan las medidas de seguridad industrial a la hora de la fumigación.
* Dotar de trampas mecánicas para el control de roedores
  1. **PERIODICIDAD DE LA FUMIGACIÓN**

La fumigación es una actividad de carácter correctivo, por lo tanto, es recomendable que se hermetice el establecimiento con el objetivo de evitarla, y su utilización debe someterse únicamente al hecho de detectar presencia de plagas.

1. **FORMATO DE MONITOREO DEL PROCESO Y ACCIONES CORRECTIVAS**

El proceso de monitoreo estará a cargo del establecimiento de comercio por lo que el propietario y/o administrador deberá designar una persona que monitoree el proceso diariamente diligenciando el siguiente formato:

${Anexo 6}

1. **RECOMENDACIONES ADICIONALES**

* La empresa de control de plagas debe presentar siempre ficha técnica de los insumos químicos que va a utilizar.
* En la ficha técnica de los productos a utilizar no debe ir la frase toxico o llevar el dibujo de la calavera esto se debe revisar antes de la fumigación en caso de que algún producto lleve estas especificaciones no se permitirá la fumigación con estos productos.
* El producto utilizado contra cucarachas no debe ser utilizado más de dos veces seguidas.
* En el establecimiento de comercio no debe haber ningún producto comestible para el momento en el que se realice la fumigación.
* Se debe monitorear una jornada de aseo ejemplar 24 horas después de la fumigación.
* Se revisará si se encuentra algún tipo de animal muerto 24 horas después de la fumigación se contará y de registrará que clase de animales se encuentran.
* Se realizará un monitoreo semanal en el cual se buscará evidencia de algún tipo de plaga como por ejemplo alimentos mordidos, excremento de ratón o huevecillos de cucarachas.
* Revisar semanalmente las trampas dispuestas para el control de roedores.

**PROGRAMA DE MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS APLICADO A ${Nombre de la empresa}.**

* 1. **INTRODUCCIÓN:**

En la industria de los alimentos se obtiene una gran cantidad de desechos como resultado de las diversas operaciones que se llevan a cabo en el desarrollo de la actividad de ${Actividades de la empresa}, tanto en los procesos de fabricación, como en alimentos preparados y servidos a la mesa, por su mismo origen alimenticio son desechos altamente nutritivos para la proliferación de microorganismos lo que se convierte en un riesgo biológico para los alimentos, al igual que los desechos inorgánicos como cartón, papel plástico, botellas y demás pueden generar contaminación física o ser propicios para la proliferación de plagas. Es por esto por lo que es de vital importancia estandarizar los procesos de remoción, almacenamiento, clasificación y embalaje de residuos sólidos y líquidos que se puedan presentar en los diversos procesos en el desarrollo de la actividad de ${Actividades de la empresa}.

Debido a esto se ha diseñado este manual que contiene información vital para darle un manejo adecuado a los residuos sólidos que se presentaran en ${Nombre de la empresa}.

* 1. **ALCANCE Y ÁREA DE APLICACIÓN:**

Este programa se desarrolla con el fin de estandarizar los procesos de evacuación, almacenamiento y clasificación de los residuos sólidos que se presentan en ${Nombre de la empresa} donde desarrollamos actividades de ${Actividades de la empresa}, con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos, esta contaminación puede ser causada por residuos de orden orgánico o inorgánico.

* 1. **POLÍTICAS DE CALIDAD:**

Para ${Nombre de la empresa} es de vital importancia que desde los orígenes del establecimiento de comercio dedicado a la actividad de ${Actividades de la empresa}, se implanten procedimientos que permitan dar un adecuado manejo a los residuos sólidos para así poder ofrecer a nuestros clientes productos de alta calidad que nos lleven a ser líderes en el mercado nacional.

* 1. **OBJETIVOS:**
* Minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionados por mal manejo de basuras y residuos sólidos.
* Clasificar adecuadamente estos residuos en orgánicos e inorgánicos para así contribuir a la preservación del medio ambiente.
* Estandarizar un sistema adecuado de embalaje para los residuos de tal forma que no presente riesgo alguno para los alimentos que aquí se presentan.
  1. **RESPONSABLES:**

Este manual debe ser puesto en práctica por cada uno de los integrantes del establecimiento de comercio y sus directivas lo cual se llevará a cabo haciendo capacitaciones en las cuales se definirán funciones específicas y campos de aplicación.

**5.1. PROPIETARIO Y/O ADMINISTRADOR**

* Realizar un diagnóstico periódico (cada 3 meses) en el cual se hace una revisión de las condiciones físicas del establecimiento y se verifica que las instalaciones sean adecuadas para el almacenamiento y remoción de los residuos sólidos.
* Monitorear que cada uno de los integrantes del establecimiento cumpla con sus funciones con exactitud.
* Realizar capacitaciones periódicas y permanentes en las cuales se reforzarán los límites que se deben monitorear en el manejo adecuado de los residuos sólidos además sobre los elementos del reciclaje.

**5.2. ENCARGADO:** será el responsable del monitoreo de la evacuación adecuada de los residuos sólidos al igual que la limpieza y desinfección de las canecas y almacenes de deciduos sólidos.

Igualmente deberá clasificar adecuadamente los residuos sólidos que se puedan presentar como resultado de alguna de sus labores en el desarrollo de la actividad de ${Actividades de la empresa}.

* 1. **DEFINICIONES:**

El **reciclaje** es un proceso fisicoquímico o mecánico que consiste en someter a una materia o un producto ya utilizado a un ciclo de tratamiento total o parcial para obtener una [materia prima](http://es.wikipedia.org/wiki/Materia_prima) o un nuevo producto. También se podría definir como la obtención de materias primas a partir de desechos, introduciéndolos de nuevo en el [ciclo de vida](http://es.wikipedia.org/wiki/Ciclo_de_vida_(medioambiente)) y se produce ante la perspectiva del agotamiento de recursos naturales, macroeconómico y para eliminar de forma eficaz los desechos.

**Cadena de reciclado**

La cadena de reciclado posee varios eslabones como:

* **Origen**: que puede ser doméstico o industrial.
* **Recuperación**: que puede ser realizada por empresas públicas o privadas. Consiste únicamente en la recolección y transporte de los residuos hacia el siguiente eslabón de la cadena.
* **Plantas de transferencia**: se trata de un eslabón voluntario o que no siempre se usa. Aquí se mezclan los residuos para realizar transportes mayores a menor costo (usando contenedores más grandes o compactadores más potentes).
* **Plantas de clasificación (o separación)**: donde se clasifican los residuos y se separan los valorizables.
* **Reciclador final (o planta de valoración)**: donde finalmente los residuos se reciclan (papeleras, plastiqueros, etc.), se almacenan (vertederos) o se usan para producción de energía (cementeras, biogás, etc.)

El reciclaje se inscribe en la estrategia de tratamiento de residuos de las Tres *R*.

* [Reducir](http://es.wikipedia.org/wiki/Regla_de_las_tres_erres_(ecología)), acciones para reducir la producción de objetos susceptibles de convertirse en residuos.
* [Reutilizar](http://es.wikipedia.org/wiki/Reutilizar), acciones que permiten el volver a usar un producto para darle una segunda vida, con el mismo uso u otro diferente.
* [Reciclar](http://es.wikipedia.org/wiki/Reciclar), el conjunto de operaciones de recogida y tratamiento de residuos que permiten reintroducirlos en un ciclo de vida.

**7. DESCRIPCCIÓN DE LOS ELEMENTOS DE CALIDAD**

**7.1. MARCO LEGAL:**

**b. Programa de Desechos Sólidos:**

En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las Instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, reas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

1. **GUÍA MANUAL DE CALIDAD:**
   1. **IDENTIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS PROPIOS DE ${Nombre de la empresa}.**

* Desechos orgánicos provenientes de los procedimientos que se realizan en ${Nombre de la empresa}
* Servilletas
* Botellas plásticas.
* Cajas de cartón materias primas y pedidos.
* Tapas plásticas.
* Tiquetes de papel.
* Bolsas de jabón.
* Bolsas de capuchón.
* Bolsas plásticas de empaque de productos.
* Toallas de manos.
* Sobrantes de alimentos.
* Garrafones de los productos químicos.
  1. **CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:**

**ORGÁNICOS:**

* Alimentos
* Sobrantes de alimentos.

**INORGÁNICOS:**

* Bolsas plásticas de empaque.
* Cajas de cartón.
* Cajas de cartón en las que puede venir el producto.
* Tiquetes de papel.
* Bolsas de jabón.
* Bolsas de capuchón.
* Toallas de manos.

**8.3. FORMA DE ALMACENAMIENTO O EMBALAJES:**

Para el almacenamiento de las basuras se cuenta con canecas adecuadas para el reciclaje, en las cuales se depositarán de acuerdo con su clasificación que estará explicita en la tapa de cada cavidad para evitar confusiones.

Para la remoción de residuos de las canecas estas se llevarán con tapa hasta el sitio designado por el establecimiento de comercio en cuanto a la recolección de residuos, allí se destapa se sacan las bolsas se amarran con doble nudo.

**8.4. FRECUENCIA DE REMOCIÓN DE RESIDUOS:**

Esta se realizará en la medida que alguna de las tres cavidades se llene, se evacuaran las tres bolsas y se depositaran en el cuarto de basura adecuado.

Esta se realizará en la medida que alguna de las tres cavidades se llene, se evacuaran las tres bolsas y se depositaran en el cuarto de basura adecuado.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Caneca** | **Color bolsa** | **Residuo** |  |
| NEGRA | Negra | Residuos No Aprovechables |  |
| BLANCA | Blanca | Residuos Aprovechables |  |
| VERDE | Verde | Residuos Orgánicos Aprovechables |  |

**8.5. RESIDUOS PELIGROSOS:**

El Decreto 4741 de 2005, unificado en el año 2015 en el Título 6 del Decreto 1076, define a los residuos peligrosos como aquellos residuos o desechos que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas pueden causar riesgos, daños o efectos no deseados, directos o indirectos, a la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo peligroso a los empaques, envases y embalajes que estuvieron en contacto con ellos.

(<http://www.ideam.gov.co/web/siac/residuospeligrosos>)

En caso de establecer que se generen este tipo de residuos, en la caracterización de estos se deberá evidenciar un residuo con características tales como son los aceites quemados **corrosivas, reactivas, explosivas, toxicas, inflamables, infecciosas o radioactivas.**

**8.5.1. ACCIÓN CORRECTIVA:** se entrega este residuo a una empresa de manejo ambiental

**8.6. DIAS DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Esta labor se realizará de acuerdo con el cronograma establecido por parte de la empresa de recolección de residuos que realiza dicha recolección en el establecimiento de comercio ubicado en ${Dirección}, dedicado al desarrollo de actividades de ${Actividades de la empresa}.

**8.7. MONITOREO DEL PROCESO Y ACCIONES CORRECTIVAS:**

El proceso de monitoreo será a cargo de la persona designada y se llevará a cabo de acuerdo con el formato de verificación de evacuación de residuos una vez por día, pero deberá diligenciarla a diario evaluando el cumplimiento de los siguientes aspectos.

* 1. Clasificar de manera adecuada los residuos sólidos generados por su labor en el establecimiento de comercio en el mismo instante que estos se presenten depositándolos en la caneca correspondiente al residuo generado.
  2. Evacuación oportuna de los residuos por cada encargado los días y horas estipulados en este manual.
  3. Embalajes bien sellados y almacenados adecuadamente.
  4. Remoción adecuada de residuos en zonas seguras en donde no corran riesgo de contaminación los alimentos.
  5. Adecuado lavado y desinfección de las manos después de manipular los residuos.

Dicho procedimiento se ejecuta diligenciando el siguiente formato:

${Anexo 6}

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE APLICADO A ${Nombre de la empresa}

****

* + 1. **INTRODUCCIÓN**

La problemática medioambiental en el mundo nos acerca cada día más a buscar soluciones para cada uno de los vectores que afectan nuestro planeta, es por esta razón que debemos hacer un uso razonable de los recursos naturales tales como el agua, es así como debemos estandarizar todos os procesos que incluyan la utilización de este recurso.

* + 1. **ALCANCE Y ÁREA DE APLICACIÓN:**

Este programa pretende estandarizar los procedimientos, límites de control y procesos que se deben realizar en el establecimiento de comercio donde se desarrollan actividades de ${Actividades de la empresa}, para asegurar que el agua que se utiliza sea de calidad aceptable para realizar los diferentes procesos que requieren el uso de esta, tales como procesos de limpieza y desinfección, producción que requiera agua como materia prima. Para que este manual sea eficaz se debe trabajar de la mano con el personal encargado de dar cumplimiento al respectivo programa de abastecimiento de agua potable. Igualmente se pretende estandarizar, clasificar y monitorear los procedimientos que se realizan en el establecimiento de comercio ${Nombre de la empresa}.

* + 1. **POLÍTICAS DE CALIDAD:**

Para ${Nombre de la empresa} es de vital importancia que desde los orígenes del establecimiento de comercio dedicado a la actividad de ${Actividades de la empresa}, se implanten procedimientos que permitan dar un adecuado manejo del abastecimiento de agua potable para así poder ofrecer a nuestros clientes productos de alta calidad que nos lleven a ser líderes en el mercado y en el desarrollo de la actividad de ${Actividades de la empresa}.

1. **OBJETIVOS**

* Concientizar a todo el personal del uso razonable del agua potable.
* Garantizar el suministro de agua potable y de calidad para cada uno de los procesos.

1. **RESPONSABLES**

Este manual debe ser puesto en práctica por cada uno de los integrantes del establecimiento de comercio y sus directivas lo cual se llevará a cabo haciendo capacitaciones en las que se definirán funciones específicas y campos de aplicación.

**5.1. PROPIETARIO Y/O ADMINISTRADOR**

* Disponer de los recursos necesarios para desarrollar el contenido de este documento y adquirir el correspondiente kit de medición de cloro y ph del agua potable.
* Monitorear que cada uno de los integrantes del establecimiento cumpla con sus funciones con exactitud.
* Realizar capacitaciones periódicas y permanentes en las cuales se reforzarán los límites que se deben monitorear en el manejo adecuado del agua.

**5.2. ENCARGADO:** Será el responsable del monitoreo de las características del agua potable y avisar en caso de evidenciar características que no sean acordes para garantizar las actividades de ${Actividades de la empresa}.

**6. DEFINICIONES:**

**PH:** es una medida de [acidez](https://es.wikipedia.org/wiki/Acidez) o [alcalinidad](https://es.wikipedia.org/wiki/Base_(química)) de una [disolución](https://es.wikipedia.org/wiki/Disolución). El PH indica la concentración de iones [hidrógeno](https://es.wikipedia.org/wiki/Hidrógeno) ${H}+ presentes en determinadas disoluciones.[2](https://es.wikipedia.org/wiki/PH" \l "cite_note-2)

La sigla significa: **potencial hidrógeno** o **potencial de**[**hidrogeniones**](https://es.wikipedia.org/wiki/Hidrón) (***p****ondus****h****ydrogenii* o ***p****otentia****h****ydrogenii*; del latín *pondus*, n. = peso; *potentia*, f. = potencia; hydrogenium,n. =hidrógeno). Este término fue acuñado por el [bioquímico](https://es.wikipedia.org/wiki/Bioquímica) [danés](https://es.wikipedia.org/wiki/Dinamarca) [S. P. L. Sørensen](https://es.wikipedia.org/wiki/S._P._L._Sørensen) (1868-1939)

**CLORO RESIDUAL:** El cloro es la sustancia más usada en el mundo como desinfectante para el agua de consumo humano. En 1902 se creó la primera planta de tratamiento de agua potable que empleaba cloro en el proceso de desinfección del agua. Fue en Middlekerke, Bélgica.

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL AGUA:** Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos. ANÁLISIS BÁSICOS: Es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual de desinfectante usado, coliformes totales y Escherichiacoli.

**ANÁLISIS COMPLEMENTARIOS:** Es el procedimiento que se efectúa para las determinaciones físicas, químicas y microbiológicas no contempladas en el análisis básico, que se enuncian en la presente Resolución y todas aquellas que se identifiquen en el mapa de riesgo.

**ANÁLISIS FÍSICO Y QUÍMICO DEL AGUA**: Son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas. CARACTERÍSTICA: Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano.

**CLORO RESIDUAL LIBRE**: Es aquella porción que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito.

**COLIFORMES:** Bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas. Se clasifican como aerobias o anaerobias facultativas, son oxidasa negativa, no forman esporas y presentan actividad enzimática de la b galactosidasa.

**FUENTE DE CAPTACIÓN:** La fuente de captación es del suministro directo del acueducto.

Según DECRETO 2115 DE 2007: Protección y control de la calidad del agua potable para consumo humano.

**ACEPTABLE:** Calificativo que aprueba las características organolépticas del agua para consumo humano.

**AGUA CRUDA:** Es aquella que no ha sido sometida a procesos de tratamiento.

**AGUA PARA CONSUMO HUMANO:** Es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

**AGUA POTABLE:** Es aquella que, por reunir requisitos organolépticos, físicos, químicos microbiológicos, en las condiciones aceptables pueda ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

**AGUA SEGURA:** Es aquella que, sin cumplir algunas normas de potabilidad definidas en el decreto correspondiente, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL AGUA:** Son aquellas pruebas del laboratorio a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

**ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DEL AGUA:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características.

**CALIDAD DEL AGUA:** Es un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

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

**CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE:** Son los análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, realizados al agua en cualquier punto de la red de distribución, con el objeto de garantizar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la resolución 2115 de 2007.

**FUENTE DE ABASTECIMIENTO:** Es todo recurso de agua utilizado en un sistema de suministro de agua.

**SISTEMA DE SUMINISTRO DE AGUA POTABLE:** Es el conjunto de obras, equipos y materiales utilizados para la captación, aducción, conducción, tratamiento y distribución de agua para consumo humano.

**7.MARCO LEGAL**

**RESOLUCIÓN 2674 CAPITULO 3** *“El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

*3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.*

*3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.*

*3.4. El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.*

*3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma.”*

**Resolución 2115/2007: Parágrafo 9, Numeral 2:** *El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L.*

*La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro.*

**Resolución 2115/2007: ARTÍCULO 4 °- POTENCIAL DE HIDRÓGENO.** *El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 y 9,0.*

**DECRETO 1575/2007: ARTÍCULO 10º.- RESPONSABILIDAD DE LOS USUARIOS. “***Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos: 1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses. “*

**RESOLUCIÓN 493/2010:** Por la cual se adoptan medidas para promover el uso eficiente y ahorro del agua potable y desincentivar su consumo excesivo.

**8.DESARROLLO DEL PROGRAMA**

El agua requerida en${Nombre de la empresa}el agua es usada para realizar los procesos productivos, también para el lavado y desinfección de materias primas (cuando aplica), superficies, equipos y áreas que permiten el desarrollo de actividades de ${Actividades de la empresa}.

* 1. **PROCEDENCIA DEL AGUA**

El agua que se utiliza en ${Nombre de la empresa},proviene de la red de abastecimiento que abastece nuestro establecimiento ubicado en ${Dirección}, la cual cuenta con las condiciones necesarias para el consumo humano.

* 1. **UTILIZACIÓN DEL AGUA**

El agua se usa en los procesos inherentes al desarrollo de actividades de ${Actividades de la empresa} y para la limpieza y desinfección de áreas e infraestructura, limpieza de utensilios y equipos, lavado de manos, abastecimiento de baños.

**Limpieza y desinfección**

* Equipos
* Limpieza y desinfección de superficies
* Limpieza y desinfección de utensilios
* Limpieza y desinfección de manos
* Preparación de detergentes y desinfectantes
* Limpieza y desinfección de baños
* Uso de sanitarios y lavamanos.
  1. **ALMACENAMIENTO DEL AGUA**

El agua utilizada en el establecimiento ${Nombre del establecimiento}, para el desarrollo de las actividades de ${Actividades de la empresa}, proviene de la pública que abastece nuestro establecimiento ubicado en ${Dirección}. Para almacenar el líquido el establecimiento ${Nombre del establecimiento} se permite informar que la ${Anexo 8}.

* 1. **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE TANQUES**

La limpieza, desinfección y mantenimiento se realizan cada seis (6) meses de acuerdo con lo establecido por la normatividad sanitaria, dicha limpieza, desinfección y mantenimiento estará cargo de personal capacitado del establecimiento de comercio o a cargo de un tercero.

* 1. **FORMATO DE REGISTRO DE LAVADO DE TANQUE**

Una vez realizado el procedimiento de lavado de tanque de abastecimiento de agua potable, se debe proceder a dejar el registro correspondiente, el cual debe hacerse en el siguiente formato:

${Anexo 9}

Si el procedimiento se hace por medio de una empresa externa, esta debe contar con la documentación que la acredite como proveedor, dicha documentación deberá estar a disposición y no tener más de un año de vigencia.

* 1. **USO EFICIENTE DEL AGUA**

Para la disminución del consumo de agua y contribuir a su uso eficiente, se han ubicado estaciones de lavado de manos de acción indirecta, cisternas ahorradoras de agua, y se debe concientizar al personal de ${Nombre de la empresa} en la importancia de no desperdiciar agua en ningún proceso.

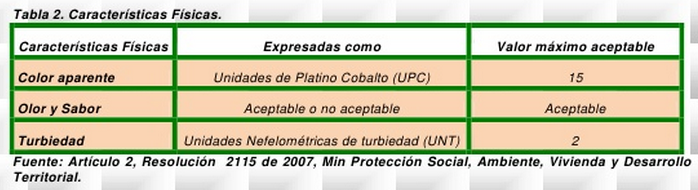
* 1. **CONTROL DE LÍMITES DE CALIDAD DELAGUA**

El agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas, químicas y microbiológicas que se señalan a continuación, según resolución 2115 de 2007 de agua potable.

* 1. **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

El agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas que se señalan a continuación:

**8.9.1.** Cuadro N.º. 1 características Físicas



* 1. **CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:**

El agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos permitidos para cada una de las características químicas que tienen un reconocido efecto adverso en la salud humana como se muestra en el Cuadro N.º. 2.

**8.10.1.**  Cuadro N.º. 2 características Químicas que tienen reconocido efecto adverso en la salud humana

Tabla

Descripción generada automáticamente con confianza media

Simultáneamente, la Resolución 2115/07 presenta valores máximos aceptables para químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana como se describe en el cuadro N.º. 3 y los parámetros de cloro y pH que se encuentran en el cuadro Nº. 4.

**8.10.2.** Cuadro N.º. 3 características Químicas que tienen implicaciones sobre la salud humana.



**8.10.3.** Cuadro N.º. 4 parámetros aceptables de Cloro residual y pH.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARÁMETRO** | **UNIDADES** | **VALOR ACEPTADO** |
| Cloro | ppm (mg/L) | 0.3 – 2.0 |
| Ph | - | 6.5 – 9.0 |

Una vez al día se realiza el control de cloro y pH en agua a través de la determinación del mismo se deja registro en el formato de verificación diaria de cloro y ph.

**PROCEDIMIENTO PARA VERIFICACIÓN DE CLORO Y PH**

En el establecimiento ${Nombre del establecimiento}, a fin de verificar los parámetros aceptables de cloro y ph del agua utilizada, contamos con un Kit de medición, el cual nos permite tener certeza de las características fisicoquímicas del agua utilizada en cada proceso, este procedimiento de verificación se debe hacer todos los días, antes de iniciar labores de ${Actividades de la empresa}.

**Verificación diaria:** se evalúa a diario los siguientes parámetros:

***Resolución 2115/2007: Parágrafo 9, Numeral 2:*** *El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L.*

*La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro.*

***Resolución 2115/2007: ARTÍCULO 4°. - POTENCIAL DE HIDRÓGENO.*** *El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 y 9,0.*

* Cloro
* PH
* Color
* Olor
* Sabor

**MÉTODO DE MEDICIÓN**

Para la medición del cloro y pH se utilizará un kit comercial que garantice los parámetros según la norma. Para evaluación cualitativa, se realizará por método organoléptico. El cloro residual deberá estar dentro del parámetro establecido (0.3mg/l a 2.0 mg/l), y el pH entre 6,5 y 9,0.

Para Ph, realice el siguiente procedimiento:

Diagrama

Descripción generada automáticamente

Para Cloro residual, tenga en cuenta el siguiente procedimiento:

Diagrama

Descripción generada automáticamente

1. **Formato de verificación de condiciones del agua potable.**

Con el fin de llevar un registro de la verificación diaria, deberá llenarse el siguiente formato:

${Anexo 6}

En caso de presentarse desviaciones en el momento de hacer la verificación diaria, se procederá de acuerdo con lo establecido en las acciones correctivas de este programa y se dejará evidencia escrita en el dorso del formato de verificación.

1. **(acción correctiva)**

Dejar correr el agua, a su máximo caudal hasta obtener una medición dentro de los parámetros establecidos.

**PROGRAMA DE SEGUIMIENTO AL ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS APLICADO A ${Nombre de la empresa}.**



**1. INTRODUCCIÓN**

El programa de seguimiento al estado de salud del personal manipulador de ${Nombre de la empresa}, se desarrolla con el fin de llevar un control del estado de salud del personal manipulador que desarrolla las actividades de ${Actividades de la empresa}, teniendo en cuenta que el personal puede influir directamente en la inocuidad de los alimentos que se procesan y cualquier posibilidad de contaminación debe mitigarse de manera efectiva procurando identificar la posibilidad de ETAS, que puedan transmitirse a partir del estado de salud del personal manipulador de alimentos, los virus y/o microorganismos son los responsables de generar una gran cantidad de deterioros en los alimentos y en algunas ocasiones afectan la vida y la salud de las personas que consumen alimentos contaminados, el principal objetivo de este programa es la puesta en marcha de medidas de control que mitiguen los riesgos inherentes al proceso productivo del establecimiento.

**2. OBJETIVOS**

**2.1 Objetivos**

● Realizar seguimiento al estado de salud del personal manipulador de alimentos para garantizar procesos seguros y de esta manera mitigar el riesgo de contaminación de los alimentos.

● Definir y describir las medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos, por el personal que padezca o se sospeche que padece una enfermedad susceptible de trasmitirse a los alimentos.

**3. ALCANCE**

Este programa abarca todo el personal manipulador de alimentos que están involucradas en los procesos productivos y aquellas que por su injerencia en dichos procesos puedan representar un posible vector de contaminación ya sea de los productos terminados, las materias primas y las diferentes áreas del establecimiento.

**5. RESPONSABLES**

**PROPIETARIO Y/O ADMINISTRADOR**

Ofrecer los medios y recursos para desarrollar, implementar y verificar el cumplimiento del programa de Seguimiento Al Estado De Salud Del Personal Manipulador, cumpliendo con los requerimientos solicitados.

**COLABORADORES**

Formarse, conocer e implementar el programa de Seguimiento Al Estado De Salud Del Personal Manipulador, teniendo en cuenta la calidad, de tal forma que se trabaje de manera conjunta en las mejoras que se requieran y/o soliciten. Así mismo, Asistir a las capacitaciones, cumplir con los requerimientos de BPM promoviendo siempre la mejora continua.

Diligenciar los formatos que corresponda de manera eficiente, de tal forma que se permita evidenciar la correcta implementación del programa y sus correspondientes acciones correctivas.

● Llenar de manera eficiente los formatos correspondientes, dejando evidencia de cualquier proceso que se encuentre previamente establecido.

● Informar sobre cualquier variación en su estado de salud que pueda generar cualquier perjuicio a los alimentos que se manipulan.

**6. DEFINICIONES**

**ESTADO DE SALUD:** Se debe garantizar de acuerdo a lo establecido en la resolución2674 de 2013, que el personal manipulador de alimentos cuenta con un estado de salud óptimo y certificado a fin de poderse desempeñar en labores de manipulación de alimentos.

**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.

**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.

**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.

**ETAS:** Conjunto de enfermedades que son transmitidas por los alimentos.

**7. MARCO LEGAL**

**Resolución 2674 de 2013, Capítulo 3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Artículo 11. Estado de salud. “**El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. El establecimiento de comercio debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.”

4. El establecimiento de comercio debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. El establecimiento de comercio es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar ‘los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa”. (Tomado de resolución 2674 de 2013).

En este orden de ideas se establece como requisito que cualquier persona nueva que ingrese a trabajar en el establecimiento de comercio ${Nombre de la empresa}, deberá previamente certificarse desde el punto de vista médico cumpliendo los requisitos que permitan obtener un documento expedido por el médico. Donde se certifique que la persona puede desempeñarse en labores de manipulación de alimentos.

En caso de que como resultado de los exámenes médicos se obtenga un certificado médico que indique que la persona NO CUENTA CON LAS APTITUDES PARA MANIPULAR ALIMENTOS, la persona no podrá ingresar al establecimiento de producción y deberá hacerse el tratamiento médico respectivo a fin de obtener el correspondiente certificado médico.

**8. DESARROLLO DEL PROGRAMA**

**8.1. CAPACITACIÓN AL PERSONAL**

En primera instancia se establece como requisito, el instruir al personal sobre la necesidad de informar cualquier alteración en cuanto al estado de salud que pueda generar un riesgo de contaminación para los alimentos, se concientiza al personal sobre la responsabilidad de informar cualquier aspecto que genere riesgo al respecto de su estado de salud, la persona tiene la obligación de informar a el establecimiento de comercio, cualquier novedad en cuanto a su estado de salud y además una vez que asista al médico, debe informar sobre su condición como manipulador de alimentos a fin de que el médico tome las medidas que considere necesarias y expida los certificados correspondientes en los casos que aplique.

**8.2. REPORTE INICIAL DEL ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR.**

Todas las personas que trabajan en el establecimiento deberán contar con una certificación médica que permita evidenciar qué se puede desempeñar como manipulador de alimentos, esto siempre y cuando la persona realice labores de manipulación de alimentos o tenga injerencia en las áreas vinculadas a dicha labor en ${Nombre de la empresa}.

Dicha certificación se realizará una vez al año, o cada vez que se requiera por razones clínicas y epidemiológicas.

**8.3. SEGUIMIENTO AL ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Una vez el operario reporte cualquier variación que pueda sugerir que la persona es susceptible de transmitir cualquier enfermedad a los alimentos que manipula o que los hallazgos infieran que la persona tiene o es susceptible de tener una enfermedad o virus que pueda transmitirse en el desempeño de sus labores, se activa el protocolo de seguimiento al estado de salud el cual obliga al diligenciamiento del siguiente formato:

${Anexo 7}

**8.3.1. INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR:**

En todos los casos llene completas las casillas de este formato.

Se debe instruir al personal sobre la obligatoriedad de reportar variaciones en el estado de salud de todos los integrantes del establecimiento de comercio a fin de mitigar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos que se manipulan.

Debe solicitarse a cualquier persona que presente reportes en su estado de salud los correspondientes soportes emitidos por un médico donde se certifique de manera confiable el estado de salud del operario.

**8.4. Plan de acción en caso de reporte positivo de presencia de enfermedad infectocontagiosa en los manipuladores de alimentos**

Todo manipulador de alimentos que presente esta condición deberá ser retirado de labores inherentes al procesamiento de alimentos y deberá ser re ubicado temporalmente en otras labores diferentes mientras esta situación persista, una vez evidenciado en el reporte médico que el manipulador ha superado esta situación, podrá ser ubicado nuevamente en su puesto.

**BIBLIOGRAFIA**:

• Abwassertechnischer Verein (ATV, Hrsg. 1985): ATV: Handbuch der Abwassertechnik 3 Auff. Bd. V: Organisch verschmutzte Abwasser der Lebensmittelindustrie, Verlag Ernst u. Sohn, Berlin.

•  Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Gerhard Wildbrett, Ed. Acribia. S.A.2000.

• COs, D. Et al. Perfomance in detergents, cleaning agents, and personal care products. En: J. Falbe (Hrsg).

**DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA**

Con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente para nuestro país este ${Programa}, dispone para el establecimiento una serie de planillas complementarias las cuales deben ser diligenciadas cada vez que corresponda.

**INSTRUCTIVO DE PRODUCTO NO CONFORME:**

**PLAN DE**

**SANEAMIENTO**

**BÁSICO APLICADO A**

**${Nombre de la empresa}.**



**ACTA DE APROBACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

**${Nombre de la empresa}.**

POR MEDIO DE LA PRESENTE SE HACE ENTREGA DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

ESTOY DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS QUE AQUÍ SE MENCIONAN.

Me comprometo a hacer buen uso de este documento e implementar cada procedimiento en el desarrollo de actividades de ${Actividades de la empresa}.

RECIBIDO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

${Representante legal}

**ENTREGADO:** ING. GLORIA MARCELA CABREJO MORENO PERTENECIENTE A LA SOCIEDAD COLOMBIANA DE INGENIEROS DE ALIMENTOS SCIA.

EL PRESENTE DOCUMENTO ES DE USO EXCUSIVO DE ${Nombre de la empresa} UBICADO EN ${Dirección}