

## PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

ELABORÓ	FECHA			REVISÓ	FECHA			APROBÓ	FECHA		
	13	02	2020		13	02	2020		13	02	2020
<b>NOMBRE</b> TASD. Diana Fernanda Correal Franco				<b>NOMBRE</b> Esp. Andres Orduz Nivia				<b>NOMBRE</b> Administradora de Empresas Sandra Liliana Vargas Arias			
<b>CARGO</b> Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa - Grupo Seguridad y Salud en el Trabajo.				<b>CARGO</b> Coordinador Grupo Seguridad y Salud en el Trabajo.				<b>CARGO</b> Directora Administrativa y Talento Humano.			
<b>FIRMA:</b> Documento Original firmado				<b>FIRMA:</b> Documento Original firmado				<b>FIRMA:</b> Documento Original firmado			



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
2 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



1.	JUSTIFICACIÓN.....	4
2.	OBJETIVO GENERAL .....	4
3.	RESPONSABLES.....	4
4.	COMPONENTE PROGRAMÁTICO.....	4
5.	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	4
5.1	OBJETIVO.....	4
5.2	ACTIVIDADES.....	4
5.3	FICHAS TÉCNICA INSUMOS.....	8
5.3.1	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS.....	8
5.3.2	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS.....	10
5.3.3	DETERGENTE LÍQUIDO .....	12
5.3.4	DESINCRUSTANTE.....	14
5.3.5	DESENGRASANTE .....	16
5.3.6	DESINFECTANTE QUINTA GENERACIÓN.....	19
5.3.7	DESINFECTANTE DE CHOQUE.....	21
5.4	ELEMENTOS DE ASEO .....	23
5.5	RESPONSABILIDADES .....	23
5.6	DIAGRAMA DE FLUJO DE LYD ÁREA DE CONSUMO Y/O PREPARACIÓN DE ALIMENTOS....	24
5.7	CONTAMINACIÓN CRUZADA-CÓDIGO DE COLORES .....	25
5.8	PREPARACIÓN DE SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	25
5.9	PROCEDIMIENTO DESINFECCIÓN FRUTAS Y VERDURAS .....	26
5.10	PROCEDIMIENTO ESTANDARIZADO OPERATIVO DE LIMPIEZA .....	27
5.11	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.....	28
5.12	TRAMPAS DE GRASAS .....	29
5.13	MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	29
5.13.1	ESTADO DE SALUD.....	29
5.13.2	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.....	29
5.13.3	CAPACITACIÓN .....	30
5.13.4	CAPACITADOR EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS .....	31
5.14	CRONOGRAMA ACTIVIDADES PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN .....	32
6.	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....	34



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
3 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



6.1	OBJETIVO .....	34
6.2	ACTIVIDADES .....	34
6.3	PROCEDIMIENTO MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS .....	35
6.4	ASPECTOS TÉCNICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS .....	36
6.4.1	ACTIVIDADES PREVENTIVAS .....	36
6.4.2	ACTIVIDADES CORRECTIVAS.....	37
6.4.2.1	PARA TODAS LAS ÁREAS .....	37
6.4.2.2	CONTROL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN CAD .....	40
6.4.2.3	DESINFECCIÓN DOCUMENTOS DE ARCHIVO .....	41
6.4.3	MATRIZ PRODUCTOS CONTROL PLAGAS .....	46
7.	PROGRAMA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS .....	49
7.1	DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA.....	49
7.2	OBJETIVO.....	49
7.3	ACTIVIDADES.....	49
7.4	FICHA TECNICA GENERACIÓN DE RESIDUOS .....	50
7.5	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS.....	51
7.6	CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS .....	533
7.7	MANEJO DE RESIDUOS NO PELIGROSOS.....	544
7.8	MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS.....	56
7.9	DISPOSICIÓN FINAL DE PRODUCTO NO CONFORME Y/O ACTIVO FIJO PARA BAJA .....	57
7.10	TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS .....	60
8.	PROGRAMA DE AGUA.....	61
8.1	OBJETIVO .....	61
8.2	ACTIVIDADES .....	61
8.3	FRECUENCIA / CANTIDAD DE MUESTRAS.....	61
8.4	TOMA DE MUESTRAS O ANÁLISIS CALIDAD DEL AGUA .....	61
8.5	LABORATORIO CERTIFICADO.....	62
8.6	BUENAS PRÁCTICAS .....	62
8.7	MEDIDAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.....	62
8.8	MEDICIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO .....	62
9.	CONTROL DE CAMBIOS .....	63



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
4 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



## 1. JUSTIFICACIÓN

El Plan de Saneamiento Básico de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares busca dar cumplimiento a lo establecido en la diferente normatividad sanitaria, ambiental y de inocuidad en alimentos, aplicable a lo largo del territorio colombiano, enfocado en las unidades de negocio y servicio administradas por la Entidad, donde se realizan actividades de proceso, almacenamiento, empaque y expendio de alimentos en cumplimiento de la misión institucional.

## 2. OBJETIVO GENERAL

Asegurar las condiciones mínimas de salubridad requeridas para el óptimo funcionamiento de las diferentes unidades de negocio de la Entidad, preservando la salud de los funcionarios y clientes.

## 3. RESPONSABLES

El cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico a nivel nacional, será responsabilidad del coordinador del Grupo Seguridad y Salud en el Trabajo, líderes SST Regionales, Administradores de las unidades de negocio y/o servicio a nivel nacional, personal operativo y administrativo en donde aplica el Plan de Saneamiento Básico en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

## 4. COMPONENTE PROGRAMÁTICO

- **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
- **PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS**
- **PROGRAMA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS**
- **PROGRAMA DE AGUA**

## 5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### 5.1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos necesarios con el fin de llevar a cabo las actividades y procedimientos de limpieza y desinfección, para mantener en condiciones higiénicas la infraestructura, equipos, utensilios, frutas y vegetales, así como a los manipuladores de alimentos que laboran en las unidades administradas por la Entidad.

### 5.2. ACTIVIDADES

DESCRIPCION	DESCRIPCION DE ANEXO
Crear inventario de áreas existentes en la unidad, evaluando las condiciones sanitarias de las instalaciones en cuanto a la limpieza y desinfección.	Responsable unidad de negocio y servicio, líder SST de cada regional.
Proponer y definir las actividades de limpieza y desinfección que se llevarán a cabo en las unidades ubicadas a nivel nacional donde aplique el Plan de Saneamiento Básico.	Cada líder SST de las regionales enviará por correo electrónico antes de terminar la vigencia al Coordinador SST a nivel nacional, propuesta para definir las actividades a realizar en cumplimiento al programa de Limpieza y Desinfección (L&D). El Coordinador SST consolida y divulga las actividades en el formato Cronograma de actividades para cada vigencia.



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
5 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



Constituir los criterios y aspectos generales que debe tener en cuenta las Regionales y la Sede principal para la adquisición de productos de Limpieza y Desinfección en las unidades mencionadas.

Llevar a cabo proceso de contratación para adquirir los productos de limpieza y desinfección que se requieren. Cumplir con el contrato interadministrativo suscrito con las fuerzas militares respecto a los mantenimientos de las unidades (CATERING, CADS) donde se prestan los servicios, elaboran y almacenan alimentos. Cumplir con el Plan de Saneamiento Básico de la ALFM.

Realizar control respecto a los mantenimientos que deben realizar las fuerzas a las unidades donde se encuentra la ALFM para la preparación y almacenamiento de alimentos.

Cada líder SST y administrador de la unidad de negocio con el apoyo del Director Regional, solicitará a la unidad militar, mantenimiento a las instalaciones preventivo y correctivo según escalones de mantenimiento desde el III al V. Los escalones I y II corresponden a la ALFM:

Escalones de mantenimiento fuerzas militares según contratos interadministrativos	Alcance
I	Limpieza y desinfección interno / Trampa de grasas interna / Conservación de equipos / Inspección / Reemplazo de piezas
II	Reparación y cambio de piezas pequeñas / mantenimientos básicos / Herramienta básica/ Demarcación pisos / Curación paredes / Cambio iluminarias / Instalación de angeos y mallas para ventanas / Burletes para puertas / Pintura/ Baldosín / Cableado
III	Mantenimiento preventivo de la fuerza (Armada, Ejército, FAC) interno y externo / Pintura total / Cambio de pisos / Reparación equipos
IV	Mantenimiento correctivo / Cambio completo de piezas
V	Reparación mayor o reposición / Recuperación completa de equipos e instalaciones

Incluir las funciones y responsabilidades para la implementación y supervisión de las actividades de limpieza y desinfección en las unidades donde se manipulan alimentos.

Oficina de Control Interno: Controla el cumplimiento de la política operacional del Plan de Saneamiento Básico.

Dirección Administrativa y Coordinación Administrativa en cada Regional: Exigen el cumplimiento de lo estipulado en el Plan de Saneamiento Básico.

Coordinador SST Nacional: Consolida la información allegada por las Regionales. Remite información de gestión a la Dirección Administrativa y a quien lo solicite. Supervisa y vigila el desarrollo de los procesos contractuales para la adquisición de bienes y servicios para el cumplimiento de los programas de Manejo Integrado de Plagas –MIP- y Limpieza y Desinfección –L&D. Consolida la estimación del presupuesto de las Regionales para ser incluido en el plan anual de adquisiciones de cada vigencia.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
6 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



Líder SST de cada Regional: Verifica que los contratistas se encuentren autorizados por la entidad ambiental y de salubridad competente del departamento. Elabora y remite al coordinador SST Nacional los informes correspondientes dentro de las fechas establecidas. Supervisa la ejecución de los contratos establecidos para el MIP y L&D. Realiza visitas técnicas de inspección a las unidades de negocio según programación previa, para corroborar el estado actual éstas y velar porque se subsanen las inconsistencias encontradas en estas inspecciones. Estima el presupuesto para contratar los bienes y servicios para la ejecución de los programas Manejo Integrado de Plagas, Limpieza y Desinfección. Garantiza que todas las unidades de negocio de las Regionales siempre cuenten con los elementos de L&D y con la prestación del servicio de MIP. Elabora cronograma de fumigación para las unidades de negocio e informa oportunamente a los funcionarios de la Regional las fechas programadas para prestar el servicio de MIP en cada unidad. Divulga las recomendaciones emitidas por el contratista antes, durante y después de cada servicio. Organiza el archivo de gestión con los soportes correspondientes a la prestación del servicio de MIP y el suministro de productos de L&D. Socializa con todo el personal de la Regional el Plan de Saneamiento Básico, formatos y programas relacionados a la gestión ambiental, dejando evidencia de la actividad en los listados de asistencia, acta de reunión y registros fotográficos.

Administradores de las unidades de negocio y/o servicio a nivel nacional: Cumplen con el Plan de Saneamiento Básico, formatos y programas relacionados a la gestión ambiental. Estos documentos se pueden consultar en la plataforma de la Suite Visión Empresarial. Velan por el adecuado uso y almacenamiento de los productos adquiridos para la L&D. Cumplen con el cronograma de L&D establecido en el Plan de Saneamiento Básico ALFM. Mantienen en orden, limpieza y señalizadas las áreas donde se almacenan los productos para L&D, las cuales deben estar separadas de cualquier otro elemento como menaje, alimentos, entre otros. Cuidan, conservan y protegen los elementos adquiridos para el MIP y L&D. Garantizan que las labores de MIP y L&D se realicen en las unidades de negocio a su cargo. Informa oportunamente a los líderes SST las necesidades de bienes y servicios para el cumplimiento de los programas MIP y L&D.

Instrucciones Generales

Teniendo en cuenta que la mayoría de las áreas donde se ejecuta la misión de la entidad son locaciones pertenecientes a unidades militares del Ejército Nacional, Fuerza Aérea y Armada Nacional, existe una responsabilidad compartida y se debe ejercer una comunicación permanente entre las partes que permita controlar y disminuir la presencia de plagas, realizar los mantenimientos preventivos y correctivos a las instalaciones (techos, paredes, pisos y alrededores) de manera permanente, optimizando así los procesos de L&D y MIP establecidos.

Se debe cumplir con las especificaciones técnicas establecidas para los productos de L&D, para ello se debe contratar la adquisición de



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
7 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



	<p>estos productos con empresas especializadas en fabricación y distribución de productos para ser utilizados en áreas donde se manipulan alimentos.</p> <p>Todos y cada uno de los productos utilizados en las tareas de L&amp;D deben contar con ficha técnica, hoja de seguridad, donde se especifique entre otros: composición, cantidad, efectos para la salud, medidas en caso de intoxicación por contacto cutáneo, ingestión y/o inhalación, fecha de fabricación, fecha de caducidad y deben estar perfectamente identificados.</p> <p>El área destinada para el almacenamiento de los productos utilizados en las actividades de L&amp;D debe ser diferente al área destinada para el almacenamiento de materias primas, con óptima iluminación, circulación de aire, riesgo químico de los productos de L&amp;D.</p> <p>Se deben desarrollar e implementar acciones que ayuden a minimizar el riesgo por limpieza y desinfección ineficientes, siendo necesario implementar mejoras locativas. Teniendo en cuenta las condiciones climáticas, demográficas y ambientales de cada regional o sede donde se debe implementar el Plan de Saneamiento Básico.</p>
<p>Determinar la documentación necesaria con respecto a formatos de supervisión y control que evidencien la implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección contenidos en este programa.</p>	<p>El líder SST de cada regional realiza inspección verificando el cumplimiento del programa, para el informe que debe remitir al Coordinador SST periódicamente.</p>
<p>Realizar visitas periódicas a cada unidad de negocio para verificar el cumplimiento del programa.</p>	<p>El líder SST y funcionario SST de la sede principal, realizará visitas a las unidades y evidenciará el resultado de las mismas en el informe correspondiente.</p>
<p>Realizar capacitaciones y sensibilizaciones periódicas relacionadas a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de almacenamiento (BPA).</p>	<p>Certificado de asistencia, registros fotográficos y evaluación de las capacitaciones.</p>
<p>El coordinador del grupo SST realizará los ajustes al Programa de Limpieza y Desinfección, de acuerdo a las necesidades y prácticas desarrolladas en la Entidad en su mejora continua.</p>	<p>Cuando aplique conforme a los procedimientos establecidos en el SIG.</p>
<p><b>RESPONSABLES</b></p>	
<p>La correcta ejecución y verificación del programa de Limpieza y Desinfección estará a cargo de los líderes SST en cada una de las Regionales y de los coordinadores en las unidades a nivel nacional en donde aplica el Plan de Saneamiento Básico. En coordinación con las unidades militares donde aplique.</p>	



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
8 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



### 5.3. FICHAS TÉCNICA INSUMOS

Las siguientes fichas técnicas son la base para la adquisición de los productos y se deben tener en cuenta en los procesos contractuales. Se pueden presentar variaciones en presentaciones del laboratorio más no en el agente activo.

Se hace la claridad que dentro de las obligaciones contractuales, el contratista debe suministrar Ficha Técnica y Hoja de Seguridad, las cuales deben estar impresas en español y/o ser fiel traducción en caso de ser originales en otro idioma.

#### 5.3.1. JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS

##### JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS

Desinfectante con base en triclosan, biguanidina polimérica, súper quat con alcohol y triclosan. Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene, con o sin necesidad de enjuagar. *Concentración del Triclosan al 0.3% (INVIMA: Página WEB; Comunidad Andina, Secretaría General: Resolución 1953 del 9 de octubre de 2007).*

##### Características Generales

Agente activo	Triclosan o Diguconato de Clorhexidina en niveles seguros para la piel y debe estar permitido para uso en la industria alimenticia. <i>Concentración del Triclosan al 0.3%.</i>
pH	6-7.5
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Miscibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Líquido claro translúcido levemente viscoso sin Fragancia
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Capacidad según contrato y necesidad.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

##### Acción Bactericida

Amplia acción bactericida (Bacterias, hongos, levaduras, virus).

##### Uso

En todo tipo de trabajo, especial en el manejo de alimentos, donde se requiera una rápida desinfección de la piel.

##### Modo de Empleo

Aplicar el producto directamente en las manos, frótelas entre los dedos, muñeca y antebrazos por un tiempo recomendado de 40 a 60 segundos, enjuagar con agua potable y secar

##### Precauciones de manejo

Evitar el contacto directo con los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza.

#### 5.3.1.1. HOJA DE SEGURIDAD JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS.

##### HOJA DE SEGURIDAD JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS

##### SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

El jabón antibacterial es un Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene, con o sin necesidad de enjuagar.

##### SECCIÓN 2. COMPOSICIÓN.

Triclosan / Biguanidina Polimérica / Diguconato de Clorhexidina / en niveles seguros para la piel y debe estar permitido para contacto con alimentos. *Concentración del Triclosan al 0.3% (INVIMA: Página WEB; Comunidad Andina, Secretaría General: Resolución 1953 del 9 de octubre de 2007).*





TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
9 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**SECCIÓN 3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO.**

- El producto es poco riesgoso para la salud
- Al ser ingerido puede ocasionar náuseas, vómito, diarrea.
- Puede causar irritación en los ojos.



NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN
Inflamabilidad	0
Reactividad	0
Riesgo específico	---
Riesgo a la salud	1

**SECCIÓN 4. PRIMEROS AUXILIOS**

CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con abundante agua. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.
CONTACTO CON LA PIEL	El producto no presenta ningún riesgo al contacto con la piel. En caso de reacción alérgica, detener su uso y consultar al médico inmediatamente.
INHALACIÓN	No presenta riesgo si es inhalado
INGESTIÓN	No induzca al vómito. Lavar con abundante agua la boca. Consulte al médico de inmediato.

**SECCIÓN 5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO**

El jabón antibacterial no es inflamable.  
 Los medios de extinción de fuego es agua y polvo químico seco.

**SECCIÓN 6. MEDIDAS PARA PREVENIR ACCIDENTES**

El jabón antibacterial se diluye en abundante agua.  
 En caso de vertido y/o derrame accidental recoger el vertido con materiales absorbentes y disponer en recipiente adecuado.  
 Las superficies pueden volverse resbalosas después del derrame, lave con abundante agua.

**SECCIÓN 7. ALMACENAMIENTO Y MANEJO**

- Almacenar en su envase original, marcado y rotulado
- Almacenar en lugares secos, ventilados.
- Procurar sitios donde no de la luz del sol directamente sobre el producto
- No fumar cerca del sitio de almacenamiento
- Mantener alejado de fuentes de ignición y calor.

**SECCIÓN 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL**

Evite el contacto con los ojos. Usar gafas de protección

**SECCIÓN 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**

Revisar Ficha técnica

**SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD**

El jabón antibacterial es un producto estable, se recomienda no mezclar con otros productos.  
 Evitar exposición directa de la luz solar sobre el producto.

**SECCIÓN 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**

El jabón antibacterial es un producto no Tóxico  
 Las principales vías de entrada al organismo son por vía oral por ingesta del producto y por vía cutánea por contacto con el producto.

**SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.**

- Producto biodegradable

**SECCIÓN 13. CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICIÓN**

Los envases vacíos se deben disponer según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 y el programa de manejo integral de residuos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.  
 Para productos vencidos contactar al proveedor y los programas post consumo.



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**10 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



#### SECCIÓN 14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE

El jabón antibacterial es un producto no peligroso, por lo cual no requiere de un rotulado especial.

#### SECCIÓN 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

LEY 9 DE 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias.
LEY 55 DE 1993	Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990
Resolución 1953	Restricción y prohibición del uso de ingredientes utilizados en jabones cosméticos para el aseo e higiene corporal que tengan acción antibacterial o antimicrobiana. Secretaría General de la Comunidad Andina. 9 de octubre de 2017.

Código R22. NOCIVO POR INGESTIÓN

Código R36. IRRITA LOS OJOS

Código S3/7. *CONSERVESE EL RECIPIENTE BIEN CERRADO Y EN LUGAR FRESCO*

#### SECCIÓN 16. INFORMACIÓN ADICIONAL

La presente hoja de seguridad corresponde al producto solicitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y puede presentar diferencias con la hoja de seguridad del producto suministrado por el proveedor.

### 5.3.2. GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS

#### GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS

Desinfectante en gel con base en Triclosan, Biguanidina Polimérica o Súper Quát. Con alcohol >60%. Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene sin necesidad de enjuagar. *Concentración del Triclosan al 0.3% (INVIMA: Página WEB; Comunidad Andina, Secretaría General: Resolución 1953 del 9 de octubre de 2007).*

#### Características Generales

Agente activo	Triclosan, Biguanidina Polimérica o Super Quát. Con alcohol >60%. En niveles seguros para la piel y debe estar permitido para uso en la industria alimenticia. <i>Concentración del Triclosan al 0.3% .</i>
pH	5-7 ± 5
Inflamabilidad	Positiva
Degradabilidad	Biodegradable
Miscibilidad	Ninguna
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Gel incoloro transparente sin fragancia
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Capacidad según contrato y necesidad.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

#### Acción Bactericida

Amplia acción bactericida (Bacterias, hongos, levaduras, virus).

#### Uso

En todo tipo de trabajo, especial en el manejo de alimentos, en donde se requiera una rápida desinfección de la piel.

#### Modo de Empleo

Aplice gel antibacterial en la zona a desinfectar (manos, muñecas, antebrazos, frote hasta que quede la sensación de frescura y sequedad. No requiere enjuague, por ningún motivo lleve las manos al uniforme para tratar de retirar el producto.

#### Precauciones de manejo

Evitar el contacto directo en ojos y mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza.



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
11 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



### 5.3.2.1. HOJA DE SEGURIDAD GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS

HOJA DE SEGURIDAD GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS											
<b>SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>											
El gel antibacterial es un producto para la desinfección rápida de manos y brazos sin necesidad de enjuagar.											
<b>SECCIÓN 2 COMPOSICIÓN.</b>											
Triclosan, Biguanidina Polimérica o Super Quát. Con alcohol >60%.											
<b>SECCIÓN 3 IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO</b>											
<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto es poco riesgoso para la salud</li> <li>Al ser ingerido puede ocasionar náuseas, vómito, diarrea.</li> <li>Puede causar irritación en los ojos.</li> </ul>											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVEL DE RIESGO</th> <th>MEDICIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inflamabilidad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Reactividad</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Riesgo específico</td> <td>----</td> </tr> <tr> <td>Riesgo a la salud</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN	Inflamabilidad	1	Reactividad	0	Riesgo específico	----	Riesgo a la salud	0
NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN										
Inflamabilidad	1										
Reactividad	0										
Riesgo específico	----										
Riesgo a la salud	0										
<b>SECCIÓN 4. PRIMEROS AUXILIOS</b>											
CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con abundante agua. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.										
CONTACTO CON LA PIEL	El producto no presenta ningún riesgo al contacto con la piel. En caso de reacción alérgica consulte al médico inmediatamente.										
INHALACIÓN	No presenta riesgo si es inhalado										
INGESTIÓN	No induzca al vómito. Lavar con abundante agua la boca. Consulte al médico de inmediato.										
<b>SECCIÓN 5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO</b>											
Producto ligeramente Inflamable Los medios de extinción de fuego es agua y polvo químico seco.											
<b>SECCIÓN 6. MEDIDAS PARA PREVENIR ACCIDENTES</b>											
En caso de vertido y/o derrame accidental recoger el vertido con materiales absorbentes y disponer en recipiente adecuado. Las superficies pueden volverse resbalosas después del derrame, lave con abundante agua											
<b>SECCIÓN 7. ALMACENAMIENTO Y MANEJO</b>											
<ul style="list-style-type: none"> <li>Almacenar en su envase original, marcado y rotulado</li> <li>Almacenar en lugares secos, ventilados.</li> <li>Procurar sitios donde no de la luz del sol directamente sobre el producto</li> <li>No fumar cerca del sitio de almacenamiento</li> <li>Mantener alejado de fuentes de ignición y calor.</li> </ul>											
<b>SECCIÓN 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL</b>											
Evite el contacto con los ojos. Usar gafas de protección											
<b>SECCIÓN 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS</b>											
Revisar Ficha técnica											
<b>SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD</b>											
El gel antibacterial es un producto estable. Se recomienda no mezclar con otros productos Evitar exposición directa de la luz solar sobre el producto. Evitar exponer el producto a presión, choques y calor. No mezclar con ácidos.											



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**12 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**SECCIÓN 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**

El gel antibacterial es un producto no Tóxico. Las principales vías de entrada al organismo son por vía oral por ingesta del producto y por vía cutánea por contacto con el producto.

**SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.**

- Producto biodegradable

**SECCIÓN 13. CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICIÓN**

Los envases vacíos se deben disponer según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 y el programa de manejo integral de residuos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Para productos vencidos contactar al proveedor y los programas post consumo.

**SECCIÓN 14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE**

El gel antibacterial es un producto no peligroso, por lo cual no requiere de un rotulado especial.

**SECCIÓN 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA**

LEY 9 DE 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias.
LEY 55 DE 1993	Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990.
Resolución 1953	Restricción y prohibición del uso de ingredientes utilizados en jabones cosméticos para el aseo e higiene corporal que tengan acción antibacterial o antimicrobiana. Secretaría General de la Comunidad Andina. 9 de octubre de 2017.

Código R22. *NOCIVO POR INGESTIÓN*

Código R36. *IRRITA LOS OJOS*

Código S3/7. *CONSERVESE EL RECIPIENTE BIEN CERRADO Y EN LUGAR FRESCO*

**SECCIÓN 16. INFORMACIÓN ADICIONAL**

La presente hoja de seguridad corresponde al producto solicitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y puede presentar diferencias con la hoja de seguridad del producto suministrado por el proveedor.

**5.3.3. DETERGENTE LÍQUIDO**

**DETERGENTE LÍQUIDO**

Detergente líquido a base de tensoactivos aniónicos 15% de concentración. Fácil de usar, no reseca la piel, previene enfermedades infectocontagiosas, debe ser eficiente ante un amplio espectro de hongos, levaduras, gérmenes y bacterias.

**Características Generales**

Agente activo	Tensoactivos aniónico 15% de concentración, en niveles seguros para la piel y debe estar permitido para uso en la industria alimenticia.
PH	Aniónicos neutro de 6.8- 8.5 o alcalino de 12-14
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Miscibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Líquido semiviscoso, color característico del producto y olor no apreciable. (sin fragancia)
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Capacidad según contrato y necesidad.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

**Uso**

Detergente líquido para industria de alimentos, multiusos para limpieza de todo tipo de equipos, áreas y superficies, este debe permitir la eliminación rápida y eficiente de toda aquella suciedad y grasa de origen animal o vegetal que se pueda presentar.



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
13 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**Modo de Empleo**

Recomendable: Disolver de 50 – 100 ml de producto por cada litro de agua (1000 ml), aplicar sobre la superficie, restriegue con cepillo, esponja o paño según el área de aplicación y enjuague con agua potable. Para el menaje en CATERING entre 30 -60 ml.

**Precauciones de manejo**

Usar guantes de caucho o PVC recubierto, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza.

**5.3.3.1. HOJA DE SEGURIDAD DETERGENTE LÍQUIDO**

**HOJA DE SEGURIDAD DETERGENTE LÍQUIDO**

**SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

Detergente para lavado y limpieza de pisos, paredes y utensilios propios de la industria donde se almacenen, manipulen, procesen y distribuyan alimentos aptos para consumo humano

**SECCIÓN 2 COMPOSICIÓN.**

Detergente líquido a base de tensoactivos aniónicos 15% de concentración.

**SECCIÓN 3 IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO**

- El producto es poco riesgoso para la salud
- Al ser ingerido puede ocasionar náuseas, vómito, diarrea.
- Puede causar irritación en los ojos.
- Si el contacto es prolongado puede generar dermatitis
- ALK Alcalino



NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN
Inflamabilidad	0
Reactividad	0
Riesgo específico	ALK
Riesgo a la salud	1

**SECCIÓN 4. PRIMEROS AUXILIOS**

CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con abundante agua. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.
CONTACTO CON LA PIEL	Enjuague con abundante agua En caso de reacción alérgica consulte al médico inmediatamente.
INHALACIÓN	No presenta riesgo si es inhalado
INGESTIÓN	No induzca al vómito. Lavar con abundante agua la boca. Consulte al médico de inmediato.

**SECCIÓN 5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO**

Producto no Inflamable. Los medios de extinción de fuego es agua y polvo químico seco.

**SECCIÓN 6. MEDIDAS PARA PREVENIR ACCIDENTES**

En caso de vertido y/o derrame accidental recoger el vertido con materiales absorbentes y disponer en recipiente adecuado. Las superficies pueden volverse resbalosas después del derrame, lave con abundante agua

**SECCIÓN 7. ALMACENAMIENTO Y MANEJO**

- Almacenar en su envase original, marcado y rotulado
- Almacenar en lugares secos, ventilados.
- Procurar sitios donde no de la luz del sol directamente sobre el producto
- No fumar cerca del sitio de almacenamiento
- Mantener alejado de fuentes de ignición y calor.

**SECCIÓN 8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL**

Se debe utilizar Elementos de Protección Personal (EPP) para los ojos (gafas de seguridad), extremidades



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**14 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



superiores (guantes de caucho), dorso (delantal de caucho) y extremidades inferiores (botas de caucho, caña alta y antideslizante)

**SECCIÓN 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**

Revisar Ficha técnica

**SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD**

El detergente para pisos es un producto estable a temperaturas normales. Se recomienda no mezclar con otros productos. Evitar exposición directa de la luz solar sobre el producto y fuentes de calor.

**SECCIÓN 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**

El detergente líquido es un producto no Tóxico. Las principales vías de entrada al organismo son por vía oral por ingesta del producto y por vía cutánea por contacto con el producto.

**SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.**

Producto biodegradable

**SECCIÓN 13. CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICIÓN**

Los envases vacíos se deben disponer según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 y el programa de manejo integral de residuos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Para productos vencidos contactar al proveedor y los programas post consumo.

**SECCIÓN 14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE**

El detergente líquido es un producto no peligroso. No requiere de un rotulado especial.

Se recomienda no transportar a temperaturas superiores a 40°.

**SECCIÓN 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA**

LEY 9 DE 1979

Por la cual se dictan medidas sanitarias.

LEY 55 DE 1993

Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990

Código R22 NOCIVO POR INGESTIÓN

Código R36. IRRITA LOS OJOS

Código S3/7. *CONSERVESE EL RECIPIENTE BIEN CERRADO Y EN LUGAR FRESCO*

**SECCIÓN 16. INFORMACIÓN ADICIONAL**

La presente hoja de seguridad corresponde al producto solicitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y puede presentar diferencias con la hoja de seguridad del producto suministrado por el proveedor.

**5.3.4. DESINCRUSTANTE**

**DESINCRUSTANTE**

Producto con combinación química de agentes dispersantes, desengrasantes, emulsificantes, inhibidores de corrosión y biocidas, mezcla de productos alcalinizantes. Eficiente desincrustante al reducir tiempo y esfuerzo.

**Características Generales**

Agente activo	Alcalino, en niveles seguros para la piel y debe estar permitido para uso en la industria alimenticia
PH	12-14
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Miscibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Si
Aspecto	Olor no apreciable, líquido claro color característico del producto o translucido.
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Capacidad según contrato y necesidad.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

**Uso**

Desincrustante para estufas, freidores, ollas (Fondos), parrillas, hornos en acero inoxidable entre otros metales para disolver la costra y eliminar la grasa.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**15 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**Modo de Empleo**

Recomendable: Antes de utilizar el producto se recomienda retirar residuos sólidos generados durante la producción, además apagar y/o desconectar hornos, parrillas y freidores. Aplicar con atomizador, el producto sobre las incrustaciones a remover. Dejar actuar entre 5 y 10 minutos, usar esponjilla, paño o cepillo, enjuagar con agua potable y dejar secar. Disolver de 50 – 100 ml de producto por cada litro de agua (1000 ml), aplicar sobre la superficie, restriegue con cepillo, esponja o paño según el área de aplicación y enjuague con agua potable.

**Precauciones de manejo**

Usar guantes de caucho o PVC recubierto, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos.

**5.3.4.1 HOJA DE SEGURIDAD DESINCRUSTANTE**

**HOJA DE SEGURIDAD  
DESINCRUSTANTE**

**SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

Producto de alto poder desincrustante, inhibidor de corrosión. Remueve efectivamente residuos orgánicos de origen graso. Efectivo en limpiezas de alto impacto.

**SECCIÓN 2 COMPOSICIÓN.**

Agentes dispersantes, altamente alcalino.

**SECCIÓN 3 IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO**

- El producto es muy riesgoso para la salud.
- Puede causar irritación severa en los ojos
- Puede causar irritación en la piel
- Los vapores pueden generar daños en el sistema nervioso
- Puede causar irritación severa en boca, esófago y estómago
- ALK Alcalino



NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN
Inflamabilidad	0
Reactividad	1
Riesgo específico	ALK
Riesgo a la salud	3

**SECCIÓN 4. PRIMEROS AUXILIOS**

CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con abundante agua. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo. Consultar inmediatamente al médico.
CONTACTO CON LA PIEL	Lavar con abundante agua. Si la irritación consiste consultar al médico.
INHALACIÓN	En caso de mareo o somnolencia sacar el paciente a un lugar aireado. Consultar inmediatamente al médico
INGESTIÓN	Síntomas náuseas, vómito, diarrea. No induzca al vómito. Lavar con abundante agua la boca. Consulte al médico de inmediato.

**SECCIÓN 5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO**

Producto no Inflamable  
Los medios de extinción de fuego es agua y polvo químico seco.

**SECCIÓN 6. MEDIDAS PARA PREVENIR ACCIDENTES**

En caso de vertido y/o derrame accidental recoger el vertido con materiales absorbentes y disponer en recipiente adecuado. No permita que caiga a fuentes de agua y/o alcantarillado. Las superficies pueden volverse resbalosas después del derrame, lave con abundante agua

**SECCIÓN 7. ALMACENAMIENTO Y MANEJO**

- Almacenar en su envase original, marcado y rotulado
- Almacenar en lugares secos, ventilados.
- Procurar sitios donde no de la luz del sol directamente sobre el producto



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**16 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



- No fumar cerca del sitio de almacenamiento
- Mantener alejado de fuentes de ignición y calor.

**SECCIÓN 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL**

Se debe utilizar Elementos de Protección Personal (EPP) para los ojos (gafas de seguridad), boca y nariz (tapabocas) extremidades superiores (guantes de caucho), dorso (delantal de caucho) y extremidades inferiores (botas de caucho, caña alta y antideslizante).

**SECCIÓN 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**

Revisar Ficha técnica.

**SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD**

El desincrustante es un producto estable a temperaturas normales. Producto sensible a la humedad, exposición excesiva de aire. Se recomienda no mezclarse con otros productos. Evitar exposición directa de la luz solar sobre el producto y fuentes de calor.

**SECCIÓN 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**

El desincrustante es un producto No Tóxico. Las principales vías de entrada al organismo son por vía oral por ingesta del producto, por vía cutánea por contacto con el producto y vía inhalatoria por la inhalación de vapores.

**SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.**

Producto biodegradable

**SECCIÓN 13. CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICIÓN**

Los envases vacíos se deben disponer según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 y el programa de manejo integral de residuos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.  
Para productos vencidos contactar al proveedor y los programas post consumo.

**SECCIÓN 14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE**

El desincrustante es un producto no peligroso, por lo cual no requiere de un rotulado especial.  
Se recomienda no transportar con sustancias explosivas y/o combustibles.

**SECCIÓN 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA**

LEY 9 DE 1979

Por la cual se dictan medidas sanitarias.

LEY 55 DE 1993

Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990

Código R21 NOCIVO EN CONTACTO CON LA PIEL

Código R22 NOCIVO POR INGESTIÓN

Código R34 PROVOCA QUEMADURAS

Código R36. IRRITA LOS OJOS

Código R67 LOS VAPORES PUEDEN OCASIONAR SOMNOLENCIA Y MAREOS

Código S3/7. *CONSERVESE EL RECIPIENTE BIEN CERRADO Y EN LUGAR FRESCO*

**SECCIÓN 16. INFORMACIÓN ADICIONAL**

La presente hoja de seguridad corresponde al producto solicitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y puede presentar diferencias con la hoja de seguridad del producto suministrado por el proveedor.

**5.3.5 DESENGRASANTE**

**DESENGRASANTE**

Limpiador desengrasante biodegradable de fácil enjuague libre de fosfatos. Remueve fácilmente hollín, grasa, aceites y mugre acumulada. Seguro en la industria de alimentos.

**Características Generales**

Agente activo	Agentes humectantes / butoxietanol
PH	12-13
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Miscibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna





TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**17 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



Aspecto	Olor no apreciable, líquido traslucido o característico.
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Capacidad según contrato y necesidad.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.
<b>Uso</b>	
Desengrasante para equipos (hornos, campanas, freidoras, parrillas), pisos y superficies de uso en la industria alimenticia. Concentración límite de 5 ppm (10 horas diarias, 40 horas semanales), utilizando Elementos de Protección Personal EPP: guantes, overol y gafas para evitar la exposición de la piel y los ojos.	
<b>Modo de Empleo</b>	
Utilizar una esponja o paño húmedo para esparcir o aplicar el producto desengrasante sobre la superficie a limpiar, no es necesario disolver en agua, para una limpieza profunda se recomienda dejar actuar el producto entre 5 -10 minutos, enjuague con agua potable. Disolver de 50 – 100 ml de producto por cada litro de agua (1000 ml).	
<b>Precauciones de manejo</b>	
Usar guantes de caucho o PVC recubierto, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza.	

**5.3.5.1 HOJA DE SEGURIDAD DESENGRASANTE.**

<b>HOJA DE SEGURIDAD DESENGRASANTE</b>											
<b>SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>											
El desengrasante es un producto utilizado en la remoción fácil de hollín, grasa, aceites y mugre acumulada en equipos pisos y superficies en la industria alimenticia.											
<b>SECCIÓN 2 COMPOSICIÓN.</b>											
Agentes humectantes / agentes tensoactivos 15% de concentración. /											
<b>SECCIÓN 3 IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO</b>											
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede ocasionar irritación severa en los ojos</li> <li>• Puede provocar quemaduras e irritación en la piel</li> <li>• Los vapores pueden generar daños al sistema respiratorio</li> <li>• Puede causar irritación severa en boca, esófago y estómago</li> <li>• Puede ocasionar náuseas, vómito y diarrea</li> <li>• COR CORROSIVO</li> </ul>											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVEL DE RIESGO</th> <th>MEDICIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inflamabilidad</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Reactividad</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Riesgo específico</td> <td style="text-align: center;">COR</td> </tr> <tr> <td>Riesgo a la salud</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table>	NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN	Inflamabilidad	0	Reactividad	0	Riesgo específico	COR	Riesgo a la salud	3
NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN										
Inflamabilidad	0										
Reactividad	0										
Riesgo específico	COR										
Riesgo a la salud	3										
<b>SECCIÓN 4. PRIMEROS AUXILIOS</b>											
CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con abundante agua. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo. Consultar inmediatamente al médico.										
CONTACTO CON LA PIEL	Lavar con abundante agua. Si la irritación consiste consultar al médico.										
INHALACIÓN	En caso de mareo o somnolencia sacar el paciente a un lugar aireado. Consultar inmediatamente al médico										
INGESTIÓN	No induzca al vómito. Lavar con abundante agua la boca. Consulte al médico de inmediato.										



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
18 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**SECCIÓN 5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO**

Producto no Inflamable  
Los medios de extinción de fuego es agua y polvo químico seco.

**SECCIÓN 6. MEDIDAS PARA PREVENIR ACCIDENTES**

En caso de vertido y/o derrame accidental recoger el vertido con materiales absorbentes y disponer en recipiente adecuado. No permita que caiga a fuentes de agua y/o alcantarillado.  
Las superficies pueden volverse resbalosas después del derrame, lave con abundante agua

**SECCIÓN 7. ALMACENAMIENTO Y MANEJO**

- Almacenar en su envase original, marcado y rotulado
- Almacenar en lugares secos, ventilados.
- Procurar sitios donde no de la luz del sol directamente sobre el producto
- No fumar cerca del sitio de almacenamiento
- Mantener alejado de fuentes de ignición y calor.

**SECCIÓN 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL**

Se debe utilizar Elementos de Protección Personal (EPP para los ojos (gafas de seguridad), boca y nariz (tapabocas) extremidades superiores (guantes de caucho), dorso (delantal de caucho) y extremidades inferiores (botas de caucho, caña alta y antideslizante)

**SECCIÓN 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**

Revisar Ficha técnica

**SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD**

El desengrasante es un producto estable a temperaturas normales. Producto sensible a la humedad, exposición excesiva de aire. Se recomienda no mezclar con otros productos.  
Evitar exposición directa de la luz solar sobre el producto y fuentes de calor.

**SECCIÓN 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**

El desengrasante es un producto no tóxico.  
Las principales vías de entrada al organismo son por vía oral por ingesta del producto, por vía cutánea por contacto con el producto y vía inhalatoria por la inhalación de vapores.

**SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.**

Producto biodegradable

**SECCIÓN 13. CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICIÓN**

Los envases vacíos se deben disponer según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 y el programa de manejo integral de residuos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.  
Para productos vencidos contactar al proveedor y los programas post consumo.

**SECCIÓN 14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE**

El desengrasante es un producto no peligroso, por lo cual no requiere de un rotulado especial.  
Se recomienda no transportar con sustancias explosivas y/o combustibles.

**SECCIÓN 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA**

LEY 9 DE 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias.
LEY 55 DE 1993	Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990

Código R21 NOCIVO EN CONTACTO CON LA PIEL

Código R22 NOCIVO POR INGESTIÓN

Código R34 PROVOCA QUEMADURAS

Código R36. IRRITA LOS OJOS

Código R67 LOS VAPORES PUEDEN OCASIONAR SOMNOLENCIA Y MAREOS

Código S3/7. *CONSERVESE EL RECIPIENTE BIEN CERRADO Y EN LUGAR FRESCO*

**SECCIÓN 16. INFORMACIÓN ADICIONAL**

La presente hoja de seguridad corresponde al producto solicitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y puede presentar diferencias con la hoja de seguridad del producto suministrado por el proveedor.



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
19 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



### 5.3.6 DESINFECTANTE QUINTA GENERACIÓN

DESINFECTANTE QUINTA GENERACIÓN	
Solución desinfectante. Deberá ser para la aplicación en industria de alimentos, con el fin de realizar la desinfección de ambientes, superficies y equipos en todo tipo de materiales. Además de la desinfección ambiental se emplea para la desinfección de frutas y verduras antes de su consumo.	
<b>Características Generales</b>	
Agente activo	Biguanidina polimérica o amonio cuaternario de quinta generación al 10%, en niveles seguros para la piel y debe estar permitido para contacto con alimentos.
PH	Neutro entre 7-8 o Ácido entre 2.5-3.5
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Miscibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Líquido Transparente Incoloro.
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Capacidad según contrato y necesidad.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.
<b>Uso</b>	
Deberá ser para la aplicación en industria de alimentos, con el fin de realizar la desinfección de ambientes, superficies y equipos en todo tipo de materiales y la desinfección de frutas y verduras antes de su consumo.	
<b>Modo de Empleo</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para limpieza de baños, pisos, paredes y baldosas se debe realizar una limpieza previa. Preparar una solución de desinfectante en agua al 6%. Es decir se toma una (1) taza (250ml) de desinfectante de quinta generación por cada 4 litros de agua. Dejar actuar entre 10 y 15 minutos y enjuagar con agua potable.</li> <li>2. <b>Para Desinfección frutas y verduras:</b> Preparar una solución de desinfectante en agua entre el al 0.5% y 10%. Es decir se toma 1 litro de agua y se agregan o adicionan entre 2 ml y 5 ml de producto. Sumergir las verduras y frutas en esta solución, dejar actuar por un tiempo estimado entre 5 a 10 minutos y enjuagar Con abundante agua potable.</li> </ol>	
<b>Precauciones de manejo</b>	
Usar guantes de caucho o PVC recubierto y de Nitrilo cuando la desinfección se realice en frutas y verduras, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza.	

#### 5.3.6.1 HOJA DE SEGURIDAD DESINFECTANTE QUINTA GENERACIÓN

HOJA DE SEGURIDAD DESINFECTANTE
<b>SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>
Desinfectante para la industria de alimentos. Utilizado para desinfección de ambientes, superficies y equipos. Además utilizado para la desinfección de frutas y verduras antes de su consumo.
<b>SECCIÓN 2 COMPOSICIÓN.</b>
Biguanidina polimérica o amonio cuaternario de quinta generación al 10%
<b>SECCIÓN 3 IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO</b>



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
20 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



- El producto es poco riesgoso para la salud
- Puede causar irritación en los ojos.
- Si el contacto es prolongado puede generar dermatitis
- Los vapores pueden causar molestias en el sistema respiratorio
- Al ser ingerido puede ocasionar náuseas, vómito, diarrea.



NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN
Inflamabilidad	0
Reactividad	0
Riesgo específico	---
Riesgo a la salud	1

**SECCIÓN 4. PRIMEROS AUXILIOS**

CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con abundante agua. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo. Consultar inmediatamente al médico.
CONTACTO CON LA PIEL	Lavar con abundante agua. Si la irritación consiste consultar al médico.
INHALACIÓN	Inhalación excesiva puede causar irritación En caso de mareo trasladar a un sitio con ventilación adecuada
INGESTIÓN	Al ser ingerido puede ocasionar irritación en el tracto digestivo, náuseas, vómito, diarrea. No induzca al vómito. Lavar con abundante agua la boca. Consulte al médico de inmediato.

**SECCIÓN 5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO**

El desinfectante no es inflamable. Los medios de extinción de fuego es agua y polvo químico seco.

**SECCIÓN 6. MEDIDAS PARA PREVENIR ACCIDENTES**

El desinfectante se diluye en abundante agua.

En caso de vertido y/o derrame accidental recoger el vertido con materiales absorbentes y disponer en recipiente adecuado.

Las superficies pueden volverse resbalosas después del derrame, lave con abundante agua.

**SECCIÓN 7. ALMACENAMIENTO Y MANEJO**

- Almacenar en su envase original, marcado y rotulado
- Almacenar en lugares secos, ventilados.
- Procurar sitios donde no de la luz del sol directamente sobre el producto
- No fumar cerca del sitio de almacenamiento
- Mantener alejado de fuentes de ignición y calor.

**SECCIÓN 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL**

Evite el contacto con los ojos. Usar gafas de protección

Evite contacto directo con la piel. Usar guantes y delantal de protección.

**SECCIÓN 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**

Revisar Ficha técnica

**SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD**

El desinfectante es un producto estable a temperaturas normales. Se recomienda no mezclar con otros productos. Evitar exposición directa de la luz solar sobre el producto y fuentes de calor.

**SECCIÓN 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**

El desinfectante es un producto no Tóxico

Las principales vías de entrada al organismo son por vía oral por ingesta del producto y por vía cutánea por contacto con el producto.

**SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.**

Producto biodegradable

**SECCIÓN 13. CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICIÓN**

Los envases vacíos se deben disponer según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 y el programa de manejo



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**21 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



integral de residuos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.  
Para productos vencidos contactar al proveedor y los programas post consumo.

**SECCIÓN 14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE**

El desinfectante es un producto no peligroso. No requiere de un rotulado especial.  
Se recomienda no transportar a temperaturas superiores a 40°.

**SECCIÓN 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA**

LEY 9 DE 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias.
LEY 55 DE 1993	Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990
<p>Código R22 NOCIVO POR INGESTIÓN Código R36. IRRITA LOS OJOS Código R38. IRRITA LA PIEL Código S3/7. <i>CONSÉRVESE EL RECIPIENTE BIEN CERRADO Y EN LUGAR FRESCO</i></p>	

**SECCIÓN 16. INFORMACIÓN ADICIONAL**

La presente hoja de seguridad corresponde al producto solicitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y puede presentar diferencias con la hoja de seguridad del producto suministrado por el proveedor.

**5.3.7 DESINFECTANTE DE CHOQUE.**

**DESINFECTANTE DE CHOQUE**

Para desinfectar y sanitizar superficies duras como pisos, enchapes de baños, cocinas, cristales, acero inoxidable, plástico, maquinaria industrial, maquinaria procesadora de alimentos, etc. Útil en la industria de alimentos.

Mezcla sinérgica de bactericida catiónico de amplio espectro: poli (hexametileno biguanida clorhidrato (PHMB) con tensoactivo no iónico biodegradable (alcohol graso etoxilado), agentes secuestrantes de dureza y/o Complejo de Yodopovidona.

**Características Generales**

Agente activo	Clorhidrato de biguanida de polihexametileno PHMB bactericida o Complejo de Yodopovidona.
PH	Alcalino entre 12-14 / Ácido entre 3.5-4.5
Inflamabilidad	Negativa
Degradabilidad	Biodegradable
Miscibilidad	Total en el agua
Irritabilidad	Ninguna
Aspecto	Olor leve claro y característico. Semiviscoso claro o Leve a amonio quaternario, amarillo claro, translúcido no viscoso, color característico.
Presentación	Envase o caneca plástica de polietileno de alta densidad. Capacidad según contrato y necesidad.
Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de mínimo de 12 meses. El producto se recibe en bodega con máximo 1 mes después de su fecha de fabricación.

**Uso**

Para desinfectar y sanitizar superficies duras como pisos, enchapes de baños, cocinas, cristales, acero inoxidable, plástico, maquinaria industrial, maquinaria procesadora de alimentos, etc. Útil en hospitales, instituciones, establecimientos veterinarios, plantas procesadoras de alimentos, aire acondicionado, lecherías, cervecerías, laboratorios, etc.

**Modo de Empleo**

Preparar una solución de desinfectante de choque en agua al 20%. Es decir Utilice una parte de desinfectante de choque (1 litro) en cinco partes de agua (5 litros). Dejar actuar por diez (10) minutos y enjuagar con agua potable.

**Precauciones de manejo**

Usar guantes de caucho o PVC recubierto, evitar el contacto directo con la piel, los ojos y las mucosas. No mezclar con productos con blanqueadores a base de cloro, limpiadores aniónicos ni demás productos para limpieza.



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
22 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



### 5.3.7.1 HOJA DE SEGURIDAD DESINFECTANTE DE CHOQUE.

<b>HOJA DE SEGURIDAD DESINFECTANTE DE CHOQUE</b>												
<b>SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>												
El desinfectante de choque es un producto para desinfectar y sanitizar superficies duras como pisos, enchapes, cocinas, equipos y maquinaria en general usados en la industria alimenticia.												
<b>SECCIÓN 2 COMPOSICIÓN.</b>												
Hexametilen biguanida clorhidrato (PHMB) con tensoactivo no iónico biodegradable (alcohol graso etoxilado), agentes secuestrantes de dureza y/o Complejo de Yodopovidona.												
<b>SECCIÓN 3 IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO</b>												
<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto es poco riesgoso para la salud</li> <li>Puede causar irritación en los ojos.</li> <li>Si el contacto es prolongado puede generar dermatitis o irritación en la piel.</li> <li>Los vapores pueden causar molestias en el sistema respiratorio</li> <li>Al ser ingerido puede ocasionar náuseas, vómito, diarrea.</li> </ul>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>NIVEL DE RIESGO</th> <th>MEDICIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inflamabilidad</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Reactividad</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Riesgo específico</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Riesgo a la salud</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN	Inflamabilidad	0	Reactividad	1	Riesgo específico	---	Riesgo a la salud	1
NIVEL DE RIESGO	MEDICIÓN											
Inflamabilidad	0											
Reactividad	1											
Riesgo específico	---											
Riesgo a la salud	1											
<b>SECCIÓN 4. PRIMEROS AUXILIOS</b>												
CONTACTO CON LOS OJOS	Lavar con abundante agua. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo. Consultar inmediatamente al médico.											
CONTACTO CON LA PIEL	Lavar con abundante agua. Si la irritación consiste consultar al médico.											
INHALACIÓN	Inhalación excesiva puede causar irritación En caso de mareo trasladar a un sitio con ventilación adecuada											
INGESTIÓN	No induzca al vómito. Lavar con abundante agua la boca. Consulte al médico de inmediato.											
<b>SECCIÓN 5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO</b>												
El desinfectante de choque es un producto calificado como no inflamable Los medios de extinción de fuego es agua y polvo químico seco.												
<b>SECCIÓN 6. MEDIDAS PARA PREVENIR ACCIDENTES</b>												
El desinfectante de choque se diluye en abundante agua. En caso de vertido y/o derrame accidental recoger el vertido con materiales absorbentes y disponer en recipiente adecuado. Las superficies pueden volverse resbalosas después del derrame, lave con abundante agua.												
<b>SECCIÓN 7. ALMACENAMIENTO Y MANEJO</b>												
<ul style="list-style-type: none"> <li>Almacenar en su envase original, marcado y rotulado</li> <li>Almacenar en lugares secos, ventilados.</li> <li>Procurar sitios donde no de la luz del sol directamente sobre el producto</li> <li>No fumar cerca del sitio de almacenamiento</li> <li>Mantener alejado de fuentes de ignición y calor.</li> </ul>												



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**23 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**SECCIÓN 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL**

Evite el contacto con los ojos. Usar gafas de protección  
Evite contacto directo con la piel. Usar guantes y delantal de protección  
Evite la inhalación directa. Usar máscara para gases y/o vapores o tapabocas con filtro

**SECCIÓN 9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS**

Revisar Ficha técnica

**SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD**

El desinfectante es un producto estable a temperaturas normales. Se recomienda no mezclar con otros productos.  
Evitar exposición directa de la luz solar sobre el producto y fuentes de calor.

**SECCIÓN 11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**

El desinfectante de choque es un producto no Tóxico  
Las principales vías de entrada al organismo son por vía oral por ingesta del producto y por vía cutánea por contacto con el producto.

**SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.**

Producto Biodegradable

**SECCIÓN 13. CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICIÓN**

Los envases vacíos se deben disponer según lo establecido en el decreto 1076 de 2015 y el programa de manejo integral de residuos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.  
Para productos vencidos contactar al proveedor y los programas post consumo.

**SECCIÓN 14. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE**

El desinfectante de choque es un producto no peligroso. No requiere de un rotulado especial.  
Se recomienda no transportar a temperaturas superiores a 40°.

**SECCIÓN 15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA**

LEY 9 DE 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias.
LEY 55 DE 1993	Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990

Código R22 NOCIVO POR INGESTIÓN  
Código R36. IRRITA LOS OJOS  
Código R38. IRRITA LA PIEL  
Código R42. POSIBILIDAD DE SENSIBILIZACIÓN POR INHALACIÓN  
Código S3/7. *CONSERVESE EL RECIPIENTE BIEN CERRADO Y EN LUGAR FRESCO*

**SECCIÓN 16. INFORMACIÓN ADICIONAL**

La presente hoja de seguridad corresponde al producto solicitado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y puede presentar diferencias con la hoja de seguridad del producto suministrado por el proveedor.

**5.4 ELEMENTOS DE ASEO**

La siguiente ficha técnica es estandarizada a las necesidades de la Entidad y se utilizarán como referencia para las especificaciones técnicas de los procesos que se celebren para adquirir los elementos de aseo en las diferentes regionales, por lo cual se hace la claridad que pueden presentar algunas variaciones y/o diferencias con las fichas técnicas que entreguen los contratistas al momento de celebrar los procesos de contratación.

**5.5 RESPONSABILIDADES**

La ejecución de las actividades mencionadas en este numeral sobre Productos Químicos PQ es del líder SST de cada Regional, los responsables de cada unidad de negocio y/o servicio ALFM. En la oficina principal por parte del encargado de la gestión ambiental.



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**24 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



ELEMENTO	PRES.	CARACTERÍSTICAS GENERALES
Limpión de toalla	DOCENA	Limpión en tela de toalla fileteada, sin estampado, tamaño mínimo de 48cm X 50cm, color blanco sin estampado.
Destapador (Chupa) para sanitario.	UND	Tipo campana sencilla con mango plástico. La base o campana debe estar elaborada en caucho, con un diámetro mínimo de 11cm. El mango debe estar elaborado en plástico con una longitud mínima de 50 cm., libre de grietas, rasgaduras, protuberancias o defectos que afecten su uso normal. Debe proveer gancho u orificio que permita colgar. La unión entre mango y campana debe ser de rosca.
Escoba	UND	Área de barrido mayor a 16cm y hasta 30 cm de largo, 7cm de ancho por 7cm de alto con acople plástico roscado, con mango plástico extensión mínima 120cm, el material de las fibras debe ser fibra plástica plumillada, la textura de las fibras debe ser dura y/o blanda según la necesidad y la base en plástico.
Cepillo para sanitario	UND	Cerdas duras elaboradas en fibras plásticas, con una extensión mínima de las cerdas de 2.5cm, base y mango elaborados en plástico con longitud mínima de 33cm. cepillo en la limpieza general de baños)
Papel higiénico	paquete * 48 UND	Rollo de hoja doble en presentación de 22m de largo X 9cm de ancho, color natural sin fragancia.
Bayetilla	Metros (m)	Bayetilla de algodón fileteada color blanco sin estampado.
Balde	UND	Elaborado en Polipropileno con capacidad mínima de 12 litros, con manija móvil y dotado de "pico antiderrame", color en coordinación con el supervisor del contrato.
Recogedor de residuos	UND	Utensilio utilizado para recoger los residuos fácilmente del suelo, elaborado en su totalidad en plástico, con una extensión del mango mínima de 70cm. La base en forma de pala con un alto de 12 cm, ancho 32 cm y profundidad de 28cm (medidas mínimas). La unión entre mango y base debe ser de rosca.
Trapero (NO SE DEBE USAR EN ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SOLO OFICINAS Y BAÑOS)	UND	Fabricado en hilaza trenzada de algodón natural con dimensión de las fibras igual a 30cm y un peso mínimo de 250gr., con mango plástico de longitud 140 cm con gancho soporte y acople tipo rosca.
Rollo esponjilla industrial	Rollo *5m	Paño de Limpieza precortado para uso en utensilios de cocina y superficies, fabricado en fibras sintéticas, no deja residuos, no se oxida ni se deshace con el uso. Rollo de 10cm X 5m (medidas mínimas) color verde.
Rollo de toalla para manos	Rollo *180m	Rollo con longitud mínima 180m, doble hoja con tamaño mínimo de 15cm de ancho y 20 cm de largo, ultra absorbentes, color natural.
Haraganes	UND	Para escurrir pisos, con banda de goma con longitud mínima de 30cm, mango fabricado en plástico con longitud mínima de 140cm.
Esponja de doble uso	paquete *24 unidades	Esponja Multiuso de espuma de poliuretano, recubierta en malla de teflón, anatómica, antibacterial. Medidas mínimas 110mm X 75mm X 20mm
Atomizadores	UND	Atomizador de pistola Elaborado en plástico, reutilizable, capacidad mínima de 500 cc.
Dosificadores	UND	Para industria de alimentos, usado principalmente como dosificador (sin estuche o recipiente) del jabón y gel antibacterial. Evita contaminación cruzada con otros productos. Para usarse únicamente con un solo producto. Puede ser ampliamente utilizado en todas las unidades.
Recipiente Medidor	UND	Recipiente medidor elaborado en polipropileno desde 50 ml hasta 400 ml.

**5.5 DIAGRAMA DE FLUJO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE CONSUMO Y/O PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.**





TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

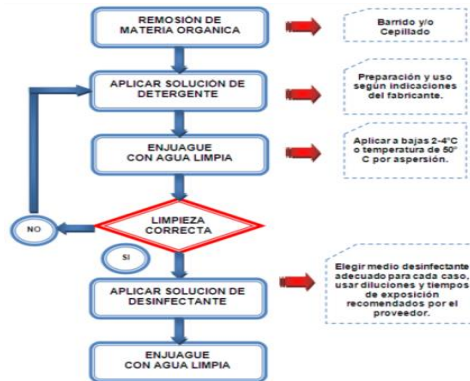
Página  
25 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



### 5.7 CONTAMINACIÓN CRUZADA-CÓDIGO DE COLORES.

Se conoce como contaminación cruzada al proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne cruda con alimentos cocidos. La sangre cruda en algunos casos contiene *Escherichia coli* bacteria que da origen al Síndrome urémico hemolítico.

Por lo cual dentro de la ejecución de actividades de Limpieza y Desinfección, se debe tener precauciones para evitar la contaminación cruzada, aplicando los siguientes requisitos los cuales son de obligatorio cumplimiento en cada Unidad de Negocio donde se manipulan alimentos:

- Nunca se deben lavar cosas sobre el piso, pues las estaríamos contaminando en lugar de limpiarlas.
- Después de hacer cualquier operación de limpieza o desinfección se debe hacer una revisión detallada para verificar que todo está bien limpio. No se debe tocar con la mano ni con ningún otro utensilio, porque lo volveríamos a contaminar.
- Utensilios como traperos no se deben utilizar en las áreas de preparación de alimentos, ya que son antihigiénicos, con este tipo de utensilios se esparce la mugre de un lugar a otro, favoreciendo a su vez una posible contaminación cruzada.
- Se recomienda adquirir los elementos según la clasificación de colores que tiene la Entidad para evitar la contaminación cruzada, en caso que por condiciones contractuales no se puedan adquirir bajo estas condiciones, se deberán marcar los utensilios por áreas donde se desea limpiar y desinfectar.

A continuación se presenta el cuadro de código de colores de los utensilios a manejar por áreas, en especial cuando hay unidades de negocio que poseen más de 2 zonas.

AREA	COLOR
Generales (Administrativas y exteriores).	Verde
Producción/ expendio	Rojo
Almacenamiento	Amarillo
Instalaciones Sanitarias	Azul

### 5.8 PREPARACIÓN DE SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

**Insumos requeridos:** Agua Potable, Recipiente o Balde, medidores, paño, productos de limpieza y desinfección (Detergente líquido, desinfectante, desengrasante, desincrustante, Guantes de caucho o nitrilo, Gafas de protección, delantal plástico y EPP recomendados en la Ficha técnica y hojas de seguridad de los productos).

**Responsables:** Personal Operativo Unidades de negocio, servicios generales.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**26 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**Supervisión:** Jefes Unidades de negocio, Ing. Alimentos, líder SST.

**Preparación:**

1. El Recipiente que va a contener la solución de detergente o desinfectante debe estar limpio y ser de tamaño adecuado, de acuerdo a la cantidad de solución que se va a preparar.
2. Debe usarse un recipiente medidor que permita medir el volumen de acuerdo con la solución que se desea obtener y de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del producto.
3. Mezclar el detergente o desinfectante previamente medido con el agua, verificar que esté totalmente disuelto. Revisar en las fichas técnicas de los productos las soluciones a preparar por cada producto de limpieza y desinfección que se vaya a utilizar.
4. Evite mezclar productos entre sí, puede ser perjudicial y poco efectivo.
5. Los Ingenieros de Alimentos y Líder SST de las Regionales deberán garantizar que los auxiliares de las unidades de negocio conozcan la manera de realizar las soluciones de acuerdo a la concentración recomendada por el proveedor o de ser posible adquirir los productos con las concentraciones ya definidas y recomendadas por el fabricante.

**5.9 PROCEDIMIENTO DESINFECCIÓN FRUTAS Y VERDURAS.**

**Insumos requeridos:** Agua Potable, Recipiente o Balde, medidores, producto desinfectante grado alimenticio, Guantes de nitrilo, delantal plástico, tapabocas y dotación completa (pantalón, camisa y zapatos)

**Responsables:** Personal Operativo Unidades de negocio, servicios generales.

**Supervisión:** Administradores de los CATERING.

**Preparación:**

1. El Recipiente empleado para la preparación de la solución de desinfectante debe estar limpio y su uso debe ser exclusivo para esta actividad.
2. Debe usarse un recipiente medidor que permita medir el volumen de acuerdo con la solución que se desea obtener y de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del producto.
3. Antes de iniciar el proceso de desinfección, se debe enjuagar con agua potable la fruta y la verdura a emplear, lo anterior con el fin de retirar elementos extraños como tierra, tallos u hojas entre otros.
4. Preparar una solución de desinfectante según la especificación técnica del proveedor. Se recomienda una solución en agua al 0.5%. Es decir se toma 1 litro de agua y se adicionan 5 ml del producto.
5. Sumergir en la solución desinfectante la fruta y la verdura totalmente y dejar actuar por el tiempo recomendado por el proveedor. Se recomienda un estimado entre 5 y 10 minutos.
6. Retirar y escurrir la verdura y la fruta, una vez pasado el tiempo de inmersión en la solución desinfectante y enjuagar con agua potable, depositarla en un recipiente limpio y desinfectado para su posterior uso o suministro al personal.
7. Los Ingenieros de Alimentos de las Regionales deberán garantizar, a través de capacitaciones que los manipuladores de alimentos de las unidades de negocio, conozcan las actividades que están bajo su responsabilidad, en este caso deberán estar entrenados para conocer los agentes, sustancias, así como las concentraciones o formas de uso, tiempo de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad.
8. El producto utilizado para desinfección de frutas y verduras no se debe mezclar ni cambiar, sin previa autorización del profesional idóneo, Se recomienda una preparación para cada día.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**27 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

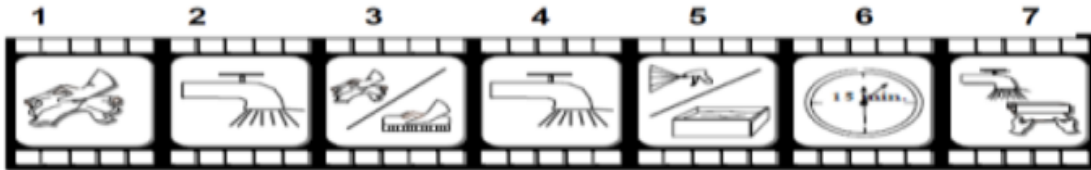
AÑO  
2020



9. La mezcla, una vez cumpla su vida útil se puede desechar en labores propias de aseo y desinfección o verterlo por el sistema de alcantarillado.

### 5.10 PROCEDIMIENTO ESTANDARIZADO OPERATIVO DE LIMPIEZA

El siguiente esquema muestra las fases a seguir para realizar una correcta limpieza y desinfección de las superficies:



1. Arrastre en seco. 2. Aplicar agua. 3. Aplicar detergente. 4. Enjuague. 5. Aplicar desinfectante.  
6. Dejar actuar. 7. Enjuague (de ser necesario).

ÁREA/EQUIPO	ITEM	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
		RUTINA
TODOS LAS ÁREAS Y EQUIPOS (GENERAL)	1	Retiro residuos sólidos (Arrastre en seco)
	2	Aplicar agua
	3	Aplicar detergente, según solución
	4	Restregar
	5	Enjuagar
	6	Aplicar desinfectante diario, según solución-dejar actuar 15 minutos
	7	Aplicar desinfectante de choque CADA 8 DÍAS
	8	Enjuagar-Utilizar únicamente haragán
	9	Repetir las actividades del 1 al 8 en caso de incumplimientos
	10	Realizar arreglos locativos anualmente a las instalaciones para su conservación
	11	Diligenciar los formatos y elaborar los informes correspondientes

ÁREA	ITEM	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
		RUTINA
PISOS	1	Limpiar las rejillas, no dejar ningún residuo sólido en ellas.
PAREDES	2	Aplicar solución de jabón preparada de arriba hacia abajo
TECHOS	3	Utilizar paño limpio y humedecido atado a un cepillo para retirar polvo
	4	Limpiar el paño cada vez que sea necesario
	5	Limpiar las canaletas con el fin de evitar que estas obstaculicen el paso del agua lluvia
VENTANAS	6	Retirar el polvo que se haya adherido a las ventanas, con un paño limpio humedecido o de ser posible agregar agua
	7	Enjuagar con agua o retirar el jabón con un paño limpio humedecido
	8	Retirar el agua con la ayuda de una escobilla con banda doble de goma para remoción de líquidos y sólidos livianos.
BAÑOS	9	Las establecidas en las actividades generales para limpieza y desinfección de áreas

EQUIPO	ITEM	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
		RUTINA
TODOS LOS EQUIPOS	1	Desconectar el suministro de energía de todos los equipos para realizar la limpieza y desinfección
	2	Tener cuidado de no humedecer los controles electrónicos
	3	Cortar el servicio de gas
	4	Retirar las partículas o residuos sólidos del equipo, mediante la ayuda de un compresor de aire
	5	Retirar o desarmar las piezas que sean necesarias, teniendo en cuenta normas de seguridad para evitar posibles accidentes.
	6	Humedecer los equipos con agua de ser posible con agua caliente, teniendo la precaución de no mojar motores, interruptores o alguna otra conexión de los equipos que ocasionen daño en los mismos.
	7	Aplicar el detergente líquido y refregar con cepillo el interior y exterior de los equipos y aquellas partes que se pueden desmontar, hacer mucho énfasis en las uniones, esquinas y áreas de difícil acceso.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**28 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



	8	Aplicar el detergente líquido mediante un paño húmedo y limpio por las superficies del equipo
	9	Restregar el jabón en las superficies fuertemente hasta retirar la mugre adherida
	10	Retirar el jabón de las superficies con un paño húmedo y limpio.
	11	Aplicar el desinfectante, dejar actuar y retirar con agua.
	12	Secar el equipo con un paño limpio.
	13	Utilizar los elementos de protección personal necesarios para evitar accidentes.
	14	Conectar nuevamente los equipos verificando su funcionamiento.

EQUIPO	ITEM	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
		RUTINA
MENAJE	1	Retiro de residuos (arrastré en seco).
	2	Aplicar agua.
	3	Aplicar detergente y/o jabón según solución.
	4	Restregar el jabón en las superficies fuertemente hasta retirar la mugre adherida.
	5	Retirar con agua.
	6	Dejar secar al ambiente.
	7	Guardar en lugar limpio.
	8	Diligenciar formato correspondiente.

### 5.11 TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.

Los tanques de almacenamiento de agua potable, deben ser en material higiénico sanitario, es decir, preferiblemente en polietileno. La limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, se debe hacer con una empresa autorizada, con concepto sanitario favorable menor a un año y cumpliéndose además la siguiente rutina:

AREA / EQUIPO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
	RUTINA
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE	El personal debe portar el certificado del curso de trabajo en alturas para realizar esta actividad en tanques aéreos y curso para trabajo en espacios confinados para tanques subterráneos, aprobado por una entidad competente.
	Utilizar elementos de protección personal como mascarillas, traje anti fluidos, guantes, arnés y demás elementos que garanticen la seguridad del trabajador.
	Cerrar las válvulas para el ingreso del agua.
	Garantizar que el tanque se encuentre vacío parcialmente, para realizar la limpieza con el líquido que queda.
	Retirar todos los residuos sólidos y/o lodos en forma manual o con pala. Depositar los residuos en el punto correspondiente según el programa de residuos sólidos de la Entidad.
	Para la limpieza se debe emplear únicamente agua a presión (No utilizar jabón en polvo) y cepillo.
	Limpiar las paredes internas, externas, tapa y después el piso.
	Enjuagar una o más veces, asegurando la eliminación de todo residuo visible.
	Abrir las válvulas para permitir el ingreso del agua al tanque hasta 30 cms. de altura y agregar el producto desinfectante.
	Para la desinfección utilizar hipoclorito de sodio o el producto correspondiente de acuerdo a la capacidad del tanque: ½ litro de desinfectante para un tanque de 500 litros de agua. 1 litro de desinfectante para un tanque de 1000 litros de agua.
	Lavar todas las zonas del tanque con la mezcla del agua y desinfectante, dejando actuar la mezcla mínimo tres horas.
	Eliminar el agua clorada –evitando cualquier uso- haciéndola salir por todas las redes del tanque.
	Una vez vacío, agregar 30 cms. de agua y dejarla escurrir por todas las redes del tanque.
	Abrir las válvulas para el ingreso del agua, hasta que quede el tanque totalmente lleno y en funcionamiento.
	Colocar la tapa y garantizar que quede herméticamente cerrada.
Reportar cualquier daño del tanque al líder SST de la Regional.	
Entregar certificado de limpieza y desinfección, anexándose ficha técnica del procedimiento, sustancias utilizadas y concentraciones que se utilizaron para el lavado. Si esta actividad la realiza la unidad militar, dejar acta por escrito.	

En caso que la limpieza la realice la unidad militar, el encargado del comedor de tropa dejara constancia del servicio por medio de un acta de coordinación.



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**29 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



## 5.12 TRAMPAS DE GRASAS.

Las trampas de grasas ubicadas en los CATERING requieren de un mantenimiento periódico (semanalmente) según el cronograma de actividades del programa de limpieza y desinfección para que funcione efectivamente y para que se mantenga limpio. A continuación se presenta un instructivo a seguir para llevar a cabo la limpieza de las trampas de grasas:

AREA / EQUIPO	RUTINA
TRAMPA DE GRASAS	El personal debe portar el certificado del curso para trabajo en espacios confinados para tanques subterráneos, aprobado por una entidad competente.
	Utilizar elementos de protección personal como mascarillas, traje anti fluidos, guantes, arnés y demás elementos que garanticen la seguridad del trabajador.
	Realizar una inspección detallada para determinar la capa de grasa presente con el fin de ser retirados utilizando recipientes como baldes o recogedores, dichos residuos se depositan en bidones rotulados para su disposición final según normatividad ambiental aplicable.
	Posterior al retiro en forma manual de la mayor cantidad de aceites o grasas, el vaciado de la trampa de grasas se realizará por medio de equipos de succión (electrobombas, motobombas, vector) para su disposición final según normatividad ambiental aplicable.
	La limpieza de la trampa se realiza con agua a presión (hidrolavadora de 2500 psi). En caso de no contarse con estos equipos se realizará por medio de escobillado y cepillado, hasta logara eliminar los sedimentos, musgos, algas, óxido y demás residuos que afecten el funcionamiento de la trampa de grasas. Se debe evitar el daño del revestimiento impermeable de la trampa.
	Colocar la tapa y garantizar que quede herméticamente cerrada.
	Reportar cualquier daño de la trampa de grasas al líder SST de la Regional y/o unidad militar. (Cuando aplique).
	Consolidar los certificados de limpieza a las trampas de grasas si lo realiza una empresa especializada. Si esta actividad es efectuada por la unidad militar o la Entidad, dejar acta y registros fotográficos como evidencia de la actividad.

## 5.13 MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

### 5.13.1 ESTADO DE SALUD.

- Certificado médico, por lo menos una vez al año, en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- Efectuarse reconocimiento médico, después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiese llegar a afectar o contaminar el alimento.
- 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.
- La Entidad debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico al manipulador de alimentos.
- La Entidad 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.

### 5.13.2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos:
- De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
- Con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento.
- Sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**30 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



- Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- La Entidad será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.
- En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
- El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
- Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
- En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
- El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios.
- El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
- Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas anteriormente y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

### 5.13.3 CAPACITACIÓN.

- Todos los funcionarios que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- Capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
- La ALFM por medio de los Ingenieros de Alimentos, Líderes SST Regionales y Líder Nacional SST, deberán elaborar plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.
- Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la Resolución 2674 de 2015.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**31 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



- Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la ALFM y podrá ser efectuada por la entidad, por personas naturales y/o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.
- Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la ALFM, estas deben demostrar su idoneidad técnica, científica, formación y experiencia específica en las áreas de higiene de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
- El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la ALFM, el proceso tecnológico y tipo de unidad: CATERING, CADS, Servicios Administrativos.
- La ALFM debe demostrar a través de sus manipuladores de alimentos y la condición sanitaria de las unidades: CATERING, CADS, áreas administrativas, la efectividad e impacto de la capacitación impartida.
- Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y correcto uso de los productos para la limpieza y desinfecciones suministradas y las buenas prácticas de manufactura.
- El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- El carné como manipulador de alimentos ya no es requisito. El soporte será el certificado de la capacitación de 10 horas anuales vigente en digital y el examen médico ocupacional con énfasis en manipulación de alimentos favorable. El certificado de capacitación vigente, deberá estar en la unidad de trabajo: CATERING, CAD, bajo la responsabilidad del encargado de la unidad de negocio y/o servicio. Respecto al examen médico ocupacional en la historia ocupacional bajo la responsabilidad del Líder SST Regional.

#### **5.13.4 CAPACITADOR EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS.**

En cumplimiento a la Resolución 378 del 28 de mayo de 2012, se fija el procedimiento y requisitos para la autorización de las personas naturales o jurídicas que dictarán cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos en la jurisdicción del Distrito Capital. Respecto a las otras jurisdicciones en donde se encuentre la ALFM, cada Regional verificará el requisito a aplicar. Si no se cuenta con normatividad al respecto en la zona, aplicar la establecida en la Resolución 378 de 2012.

#### **REQUISITOS PARA SER CAPACITADOR EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS.**

Podrá ser capacitador en manipulación higiénica de alimentos y por lo mismo, ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en el manejo higiénico de alimentos:

1. Las Empresas Sociales del Estado, adscritas al sector salud de la Administración Distrital. (Hospitales Públicos de Colombia, denominados Empresas Sociales del Estado, ESE).
2. Personas naturales que:
  - Sean profesionales en áreas de conocimiento en ciencias de la salud, ciencias biológicas, ingenierías u otros cuyos programas de formación incluyan temas relacionados con higiene de los alimentos, aseguramiento de calidad de alimentos, salud pública, tecnología de alimentos, conservación de alimentos control de calidad de alimentos e inocuidad de alimentos.
  - Acrediten por lo menos un (1) año de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia.
3. Personas jurídicas que:
  - Cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su objeto social contemplen las capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos.
  - Las personas jurídicas deben contar con el personal profesional que cumpla con los requisitos establecidos en el numeral 2.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**3 2 de 6 3**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



## PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR.

Para obtener la autorización como capacitador en manipulación higiénica de alimentos, los interesados deberán presentar ante la Secretaría Distrital de Salud o ante quién este delegue, la siguiente documentación:

1. Persona natural: Hoja de vida, fotocopia de cédula de ciudadanía, fotocopia del diploma de grado como profesional o del acta de grado, certificados de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia. Descripción detallada del curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, especificando los temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas y las ayudas a emplear. (folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, etc.). El curso debe tener una duración de mínimo seis (6) horas.
2. Persona jurídica: Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad competente de la cual dependan para efectos de la vigilancia, con vigencia no superior a tres (3) meses. El representante legal deberá entregar para los profesionales que en nombre de la Personería Jurídica impartirán las capacitaciones, la documentación definida en el numeral 1 del presente capítulo.

## OBLIGACIONES PARA CAPACITACIÓN.

La capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos debe:

- Ser dictada por el profesional autorizado.
- Desarrollar en su totalidad el curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos presentado en la solicitud de autorización.
- Informar a la SDS, o quién ésta delegue, el sitio, la fecha y hora de realización del curso, por lo menos con tres (3) días hábiles de anticipación y las modificaciones que se puedan presentar.
- El curso debe tener una duración de mínimo seis (6) horas.
- Entregar certificación a quienes recibieron la capacitación.

## VIGENCIA DE LA AUTORIZACIÓN.

- Vigencia de dos años autorización para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos.
- Se puede suspender el permiso por incumplimiento de la Resolución respecto a las obligaciones para capacitación y/o la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un período continuo de un (1) año.

### 5.14 CRONOGRAMA ACTIVIDADES PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE L&D - VERIFICACIÓN ESTADO EQUIPOS Y UTENSILIOS*											
AREA O MATERIALES OBJETOS DE L&D	FRECUENCIA DIARIA							FRECUENCIA SEMANAL	FRECUENCIA QUINCENAL	FRECUENCIA MENSUAL	FRECUENCIA SEMESTRAL
	L	M	Mi	J	V	S	D				
BAÑOS (LAVAMANOS, SANITARIOS)	X	X	X	X	X	X	X				
BASCULAS	X	X	X	X	X	X	X				
ESTANTERIA - ESTIBAS - GONDOLAS-VITRINAS								X			
MONTACARGAS - ELEVADORES - GATOS									X		
PAREDES, TECHOS Y VENTANAS								X			
BOTIQUIN-CAMILLA-EXTINTOR										X	
LOCKERS								X			
OFICINA Y EQUIPOS								X			





TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
33 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



PISOS - REJILLAS	X	X	X	X	X	X	X						
CALDERA												X	
ESTUFAS	X	X	X	X	X	X	X						
EXTRACTORES									X				
FREIDORAS, PARRILLAS, OLLAS	X	X	X	X	X	X	X						
EQUIPOS ELÉCTRICOS (LICUADORAS, PELADORAS, OTROS)	X	X	X	X	X	X	X						
LINEA DE AUTOSERVICIO	X	X	X	X	X	X	X						
MARMITAS	X	X	X	X	X	X	X						
MENAJE (CUCHARAS, CUCHILLOS, CACEROLAS, SARTENES, OTROS)	X	X	X	X	X	X	X						
MESAS DE TRABAJO Y TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X	X	X						
NEVERAS, REFRIGERADORES									X				
ELEVADOR DE PEPA VERDE									X				
ENFRIADOR									X				
TOLVA									X				
TOSTADORA									X				
BANDA TRANSPORTADORA	X	X	X	X	X	X	X						
EMPACADORA-ENCINTADORA									X				
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE													X
TRAMPAS DE GRASAS									X				
VERIFICACIÓN DE AREAS Y MATERIALES	X	X	X	X	X	X	X						
VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS L&D (FECHAS DE VENCIMIENTO)									X				
VERIFICACIÓN DE UTENSILIOS									X				
VERIFICACIÓN ASEO FUNCIONARIOS	X	X	X	X	X	X	X						
VERIFICACIÓN DE EPP Y DOTACIÓN	X	X	X	X	X	X	X						
CAPACITACIONES												X	
CONSOLIDACIÓN DE FORMATO ACTIVIDADES DIARIAS												X	

\* El informe de las actividades desarrolladas en cumplimiento del programa de Limpieza y Desinfección se debe consolidar por el Líder SST en el informe cuatrimestral de actividades SST. Se debe relacionar los equipos y utensilios que requieran cambio por deterioro. \*Este cronograma estará sujeto a cambios según las necesidades propias de cada unidad de negocio.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**34 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



## 6 PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

### 6.1 OBJETIVO

Establecer las normas y disposiciones para controlar y/o prevenir la presencia de plagas y vectores en la Entidad, prevenir condiciones de insalubridad que puedan ser agresivas o afecten a los funcionarios y clientes y disponer de un área de trabajo limpia, saludable y segura.

### 6.2 ACTIVIDADES

DESCRIPCION	DESCRIPCION DE ANEXO
Implantar canales de comunicación con la unidad militar.	Solicitar por medio de oficios a la unidad militar, el mantenimiento a las instalaciones donde la Entidad administra las unidades de negocio. Consolidar evidencias, donde se demuestre el control preventivo y correctivo, respecto al manejo integrado de plagas por parte de la unidad militar.
Establecer la frecuencia para el control de plagas en las unidades de negocios de la Entidad.	<p>Contratar anualmente el servicio para el control de plagas en cada regional y sede principal para realizar periódicamente este control en todas las dependencias de la entidad, teniendo en cuenta presupuesto asignado a cada sede, necesidad de cada unidad de negocio según diagnóstico, especificaciones técnicas, actividades preventivas y correctivas establecidas en este programa.</p> <p>Mínimo se realizará trimestralmente un servicio para el Manejo Integrado de Plagas en todas las sedes y vehículos para el transporte de alimentos de la ALFM a nivel nacional. Sujeto a modificaciones según presupuesto autorizado y niveles de infestación reportada en el último servicio de MIP.</p> <p>Para los Centros de Abastecimiento y Distribución -CAD-, la cantidad de servicios se define de acuerdo a los siguientes criterios. (Parámetros sujetos a modificaciones según presupuesto autorizado y niveles de infestación reportada en el último servicio de MIP):</p> <p>Puntos críticos: Unidades de negocio que han tenido presencia de plagas en la vigencia 2019 en los víveres almacenados principalmente arroz, granos, harinas. Dos (2) veces al mes por 12 meses. Total servicios 24 al año por CAD.</p> <p>Puntos controlados: Centro de Abastecimiento y Distribución CAD que no han tenido presencia de plagas en los víveres almacenados principalmente arroz, granos, harinas. Una (1) vez al mes por 12 meses. Total servicios 12 al año por CAD.</p>
Establecer funciones y responsabilidades para la implementación y supervisión de las actividades para el control de plagas en las unidades de negocios de la Entidad a nivel nacional.	Contrato suscrito para la prestación del servicio del control de plagas. También las establecidas para los líderes SST de las regionales, Ingenieros de Alimentos y administradores de las unidades de negocio. Bajo la dirección del líder SST nacional, coordinadores administrativos y director administrativo.
Establecer las evidencias necesarias, respecto a la supervisión de los servicios contratados para el control de plagas, que se lleven a cabo en las unidades de negocios a nivel nacional.	Informes de supervisión, memorandos, oficios y actas de reunión de coordinación.
Informe Trimestral.	Elaborar informe trimestral de actividades donde se evidencie el control preventivo y correctivo respecto al Programa de control de plagas. Cumplir con las políticas internas que se establezcan en la entidad para garantizar el cumplimiento de este programa.
Establecer la metodología para determinar la frecuencia para el control de plagas en cada Regional, Dirección de Producción y sede administrativa.	El contratista que prestó el último servicio para el MIP en cada unidad de la Regional, Dirección de Producción y Sede Principal, entregará informe final del servicio prestado en donde se debe indicar: Situación encontrada respecto al MIP en cada unidad, los resultados obtenidos del servicio prestado, incluyendo entre otros aspectos; número de capturas, porcentaje de disminución de la población presente



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**35 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



de plagas, ejecución planes de mantenimiento a las instalaciones o sin ninguna mejora.

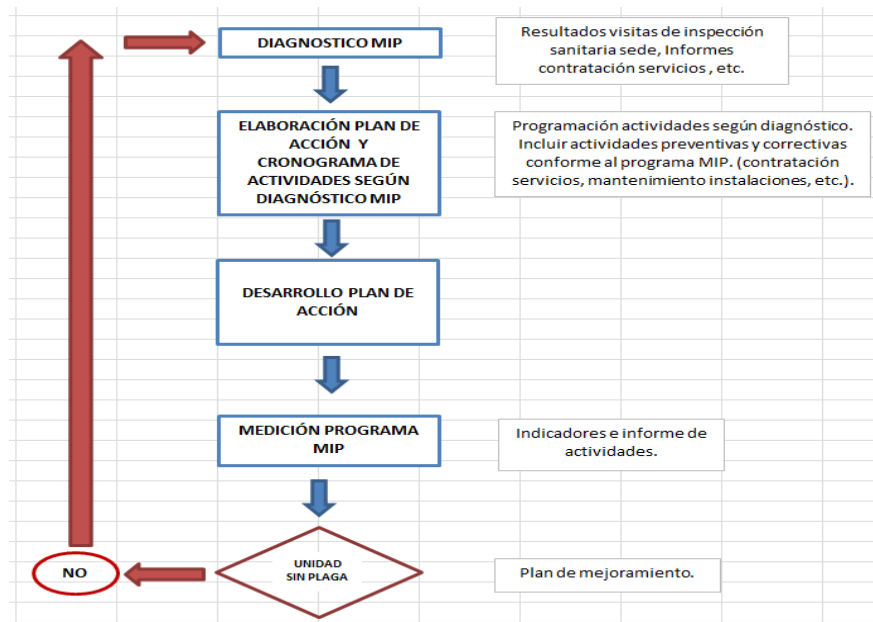
Entre el contratista y supervisor del contrato para el MIP de cada vigencia, se elabora diagnóstico anual por cada unidad de la regional, Dirección de Producción y Oficina Principal el cual debe incluir: Condiciones de las áreas a intervenir, recomendaciones para evitar las plagas en las unidades de la ALFM, definir el tipo de plagas en caso que se presente en la unidad, determinar los productos y métodos a utilizarse para minimizar su población, definir tiempo máximo para eliminar las plagas presentes en la unidad y registros fotográficos.

Entre el contratista y supervisor del contrato para el MIP de cada vigencia, se diligencia el formato establecido anualmente para este fin. Éste cronograma será obligatorio y en caso de requerirse otros aspectos, serán aclarados en los informes de supervisión mensuales.

**RESPONSABLES**

La correcta ejecución y verificación del programa para el Manejo Integrado de Plagas -MIP -estará a cargo de los líderes SST en cada una de las Regionales y de los coordinadores en las unidades de negocio a nivel nacional en donde aplica el Plan de Saneamiento Básico. En coordinación con la unidad militar (Cuando aplique).

**6.3 PROCEDIMIENTO MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**



1. El líder SST programará una visita previa a las unidades de negocio y servicio en donde se van a realizar los servicios para el manejo integrado de plagas como requisito para presentar las cotizaciones respectivas, especificándose las actividades preventivas y correctivas requeridas para el manejo integrado de plagas MIP, número de servicios y fichas técnicas de los productos a aplicar. Lo mismo que identificar las necesidades en cuanto a mantenimientos físicos y equipos de las instalaciones donde se administran los CATERING y funcionan los CADs, de acuerdo a los escalones de mantenimientos establecidos en los Contratos Interadministrativos de cada Fuerza con la que la ALFM suscriba contrato. En cumplimiento a la Resolución 2674/2013 y demás relacionada.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**36 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



2. Una vez el líder SST reciba las cotizaciones, estructura el proceso para contratar el servicio MIP de la regional y oficina principal. De igual forma tramita los requerimientos ante las unidades militares para que realicen los mantenimientos respectivos como parte integral del control de plagas, conservando dichos soportes y seguimientos de cumplimiento. Así como la implementación o refuerzo de las buenas prácticas de manufactura BPM y buenas prácticas de almacenamiento BPA, según sea el caso, en cada sede a intervenir en coordinación con el Ingeniero de Alimentos, responsable de la unidad de negocio o servicio, Director Regional y unidad militar.
3. El líder SST y contratista elaboran el cronograma de fumigación para las áreas a intervenir. (Se recomienda mínimo cada dos meses por sede, aspecto sujeto al presupuesto autorizado). Aplicando el formato *GTH-FO-70 Cronograma de saneamiento básico y ambiental*.
4. Una vez aprobado el cronograma, se inicia el proceso de fumigación, según cronograma establecido. Lo mismo que las actividades de mantenimiento de las instalaciones por parte de la unidad militar o ALFM según sea el caso. Así como las jornadas de orden y aseo aplicando las buenas prácticas de manufactura BPM y buenas prácticas de almacenamiento BPA en cada unidad de negocio y servicio de la regional. El líder SST llevará control y seguimiento respectivo.
5. El contratista entregará al responsable de la unidad de negocio o servicio el certificado de fumigación e informe con las recomendaciones pertinentes.
6. El líder SST analiza las recomendaciones del contratista para decidir si se requiere refuerzos para el manejo integrado de plagas MIP. Actividad que aplica en caso de evidenciarse presencia de plagas.
7. El líder SST firma acta de recibo a satisfacción de los servicios contratados y tramita lo correspondiente para el pago del contratista.
8. El líder SST diligencia el indicador en la Suite Visión.
9. El líder SST elabora informe de actividades realizadas durante la vigencia. Este informe debe especificar las condiciones como estaba cada unidad de negocio y servicio, el control realizado, en caso de presentarse capturas, la cantidad, tipo y lugar donde se evidenciaron las plagas y recomendaciones para contratar los servicios correspondientes para la siguiente vigencia. Lo mismo que los mantenimientos realizados y los que quedaron pendientes por cada unidad de negocio y servicio por parte de la unidad militar o ALFM según sea el caso.

## 6.4 ASPECTOS TÉCNICOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

### 6.4.1 ACTIVIDADES PREVENTIVAS

- Instalar barreras físicas en techos, puertas y ventanas de tal forma que impidan el acceso de animales y plagas a las áreas de preparación y consumo de alimentos.
- Gestionar con la unidad militar, lo pertinente a las adecuaciones y mejoras de las instalaciones de las diferentes unidades de negocio que administra la Entidad; para facilitar el control preventivo y mantener las instalaciones en perfecto estado de orden, limpieza y desinfección. Evitando el ingreso y anidación de posibles plagas como roedores y palomas, especialmente.
- Cumplir con el Procedimiento de la entidad para la recepción y almacenamiento de materias primas, insumos o productos. Por lo general las cucarachas provienen de los bultos de la papa.
- Mantener la unidad de negocio en perfecto estado de limpieza y desinfección en forma permanente y efectiva, en techos, pisos, paredes, canastillas, bodegas, refrigeradores y todos los espacios y elementos, en donde se pudiese aumentar la posibilidad de albergar plagas.
- Mantener las canastillas y elementos de aseo en orden, limpios, desinfectados y que no estén a ras del piso para evitar la contaminación.
- Respetar los espacios entre la pared y el piso para facilitar la limpieza y desinfección entre las estibas, canastillas, refrigeradores, marmitas y demás equipos.
- Suministrar jabón y gel de manos para los manipuladores de alimentos.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**37 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



- Garantizar que los funcionarios que manipulan alimentos en la ALFM, cuenten con: Certificado como manipulador de alimentos vigente, examen médico ocupacional vigente y favorable para desempeñar dicha función, así como los Elementos de Protección Personal –EPP-.
- Mantener en perfecto estado de limpieza y desinfección los centros de acopio de residuos, canecas de residuos siempre con tapa y entregar los residuos en los horarios establecidos por la empresa de aseo.
- Llevar registro en actas de reunión de coordinación y demás formatos correspondientes, cada una de las actividades que se realizan respecto a mantenimientos, adecuaciones, saneamiento básico en las unidades de negocio que administra la Entidad.
- Cumplir con los programas de limpieza y desinfección y manejo integral de residuos de la Entidad.
- Mantener las zonas verdes aledañas a las edificaciones donde funcionan las unidades de negocio de la sede principal o regional de la Entidad podada, libre de malezas y fumigada.
- En las áreas de bodegaje o almacenamiento de productos evitar los focos de contaminación por acumulación de productos no conformes, equipos, muebles y enseres en desuso, entre otros.
- Garantizar que las unidades de negocio de la ALFM se encuentren libres de agua estancada.
- Evitar la permanencia de animales domésticos en las unidades de negocio y áreas administrativas. En el caso de especies catalogadas endémicas y que deben ser protegidas según normatividad aplicable sobre el tema, se emplearán las medidas que sean determinadas por entidades como el ICA, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Ambiente, Corporaciones Autónomas Regionales CAR, entre otros.
- Incluir en los informes que se deben presentar las actividades realizadas con soportes.
- Elaborar diagnóstico para determinar el posible foco de proliferación de vectores y descripción de plagas encontradas. Este informe debe ser elaborado por la empresa contratada para este fin, bajo la dirección del supervisor del contrato.

## 6.4.2 ACTIVIDADES CORRECTIVAS

### 6.4.2.1 PARA TODAS LAS ÁREAS

<b>FUMIGACIÓN</b>	
<b>Fumigación Con Sistemas Activos</b>	Aplicación con insecticidas específicos para cada área de las instalaciones, que cuenten con el respectivo aval y registro de las entidades correspondientes de baja categoría toxicológica para el ser humano y animales domésticos, no manchen pisos, paredes ni alfombras, no contaminen, biodegradables y garanticen la inocuidad de los productos y la salud de las personas.
<b>Fumigación con Sistemas Pasivos</b>	Aplicación de gel cucarachicida, el cual se emplea para reforzar la desinsectación líquida, para el control de cucarachas.
<b>Insecticidas</b>	Los insecticidas utilizados deben ser de acción inmediata y no presentar mal olor ni mancha, deben ser efectivos y ecológicos. En las áreas donde exista manejo de alimentos deberán tener autorización para ser usados sin generar ningún riesgo de contaminación.
<b>DES RATIZACIÓN Y/O CONTROL DE ROEDORES</b>	
<b>Cajas cebaderas- Señalización</b>	<p>Ubicación de cajas cebaderas para proteger el producto para control de roedores, evitando su ingestión o manipulación.</p> <p>Habladores para cada caja cebadera, en acrílico, donde se registre fecha del servicio y tipo del producto ubicado.</p> <p>Ubique los cebaderos numerados a una distancia de 10 metros pegados a la pared, formando un anillo por el perímetro del área a controlar. Ubique externamente nunca dentro de la planta productiva u oficinas.</p> <p>Colocación de manera rotativa, cebos granulados o parafinados efectivos para lograr la ingestión voluntaria por parte de roedores como ratas y ratones con su respectiva señalización en cada caja cebadera.</p> <p>El proceso de control de roedores es realizado periódicamente por parte del contratista, efectuando limpieza del área y cebadero tomando un trapo húmedo y/o escobilla (o brocha) y limpiando por la parte externa e interna del</p>



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**3 8 de 6 3**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



mismo, revisando si hubo o no consumo de rodenticida.

Las bolsas que contienen rodenticida y se encuentra en mal estado o ya hubo consumo superior al 50% debe ser depositado en una bolsa plástica junto con las barreduras que contiene raticida. La disposición final de estos residuos peligrosos será asumida por el contratista.

Al terminar la operación el operario debe lavarse las manos con suficiente agua y jabón.

Entregar certificado del servicio prestado por parte del contratista el cual debe incluir el siguiente reporte o lista de chequeo:

NUMERO DE ESTACION	LOCALIZACION Y/O RECINTO	ESTACION CON EL CEBEO	ESTACION CON TRAMPAS GATILLO	ESTACION CON TRAMPAS ADHESIVA	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CAMBIO DEL CEBEO (SI / NO)	ESTADO ESTACION			OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si es posible registre la especie RT: rata de techo RA: rata de alcantarilla RD: ratón doméstico o si es otra especie registrela
					EVIDENCIA DE BIONDICADORES	COMIDO / ROIDO (consumo o parcial)	N° DE CEBOS FALTANTES (consumo total)		ESTA PRESENTE	ESTA DE FACIL ACCESO	ESTA ANCLADO	

El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato *GTH-F0-71 "Verificación manejo integrado de plagas"* después de cada servicio.

**Otros controles**

Entrega, ubicación e instalación de mallas, jaulas resistentes a factores externos, ambientales y/o trampas mecánicas de acuerdo a las necesidades de cada área o unidad de negocio. Deben ser durables, higiénicas, con llave de seguridad, con plano de ubicación de las cajas en cada área, aviso de señalización y mantenimiento de limpieza permanente.

**DESINFECCIÓN DE AMBIENTES**

**Desinfectantes**

Desinfectantes Bacterianos (Biocidas de amplio espectro) que no sean tóxicos al ser humano y que ejerzan control efectivo de microorganismos como hongos, virus y bacterias.

**EQUIPOS Y HERRAMIENTAS**

- a. Máquinas especializadas tanto para áreas abiertas como para áreas cerradas, por sistemas de termo nebulización, nebulización, aspersión (aspersores manuales o a motor), geles y cebaderos según sea el caso.

**PERSONAL**

- a. Contar con el personal idóneo, capacitado, entrenado y certificación para realizar las tareas relacionadas al control de plagas, trabajo en alturas, espacios confinados, preferiblemente del SENA.
- b. El personal que realizará estas laboras deberá utilizar todos y cada uno de los Elementos de Protección Personal –EPP– para su bioseguridad e integridad durante el desempeño de sus funciones, elementos que suministrara en perfectas condiciones para su uso.

**Rotación de Productos**

Debido a que las plagas crean resistencia a algunos productos por el uso constante de los mismos, estos se deberán rotar.

Por lo cual, el contratista que prestará el servicio, aplicará mínimo dos **(2) Tipos de productos**. El control se evidenciará en los informes de supervisión y fichas técnicas de los mismos aplicados en cada servicio.

**Preparación de insumos químicos**

**Preparación de insumos:** Los productos químicos serán manipulados únicamente por el proveedor. El supervisor del contrato verificará que la solución coincida con la ficha técnica suministrada por el contratista.

**Elementos de Protección Personal EPP:** El contratista y/o personal operativo en el momento del servicio deberá contar con los siguientes elementos de protección personal EPP:

- Mascaras



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
39 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniforme</li> <li>• Guantes</li> <li>• Botas</li> <li>• Monogafas</li> <li>• Capuchón</li> </ul> <p>Los elementos a utilizar no deben traer olores fuertes (lociones, overoles con thinner o gasolina y los guantes deben estar limpios).</p> <p><b>Responsable:</b> Proveedor del servicio.</p> <p><b>Supervisión:</b> Jefes Unidades de negocio, Ing. Alimentos, líder SST, supervisor del contrato.</p>
<p><b>Aplicación de productos</b></p>	<p>Previo a la prestación del servicio por parte del proveedor, se deberá tener en cuenta el siguiente protocolo:</p> <p><b>Antes del Procedimiento</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner en conocimiento del personal las recomendaciones que deben seguir para antes, durante y después del procedimiento de control de plagas.</li> <li>2. Poner en disposición áreas en ambiente de limpieza, orden y que permitan el transito del técnico aplicador.</li> <li>3. Conocer que áreas se van a tratar con el fin de tomar medidas preventivas: cubrir alimentos, recipientes donde se manipulen alimentos, cubrir elementos, maquinaria o materia prima vulnerable al producto o en su defecto informar que áreas no se deben tratar.</li> <li>4. Proteger equipos y elementos: computadores, calculadoras, documentos, impresoras, escáner, fax, otros, esta protección es de carácter preventivo pues no se aplica producto en forma directa a estos elementos.</li> <li>5. Las áreas de cocina donde la aplicación de plaguicidas fuera necesaria debe estar desocupadas.</li> <li>6. En el caso donde existan tapetes se deben aspirar antes de efectuar el tratamiento.</li> <li>7. No debe haber personas especialmente niños, adultos mayores o mujeres embarazadas en el lugar donde se realiza el control, de igual manera ninguna mascota.</li> <li>8. Desactivar los sistemas de aire acondicionado o cualquier tipo de ventilación artificial.</li> <li>9. Las áreas a desinfectar deben estar aseadas para la aplicación del producto.</li> </ol> <p><b>Durante el Procedimiento</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atender las instrucciones del supervisor de servicio en el momento del procedimiento.</li> <li>2. En el caso donde sea necesaria la presencia de una persona durante el procedimiento de desinsectación esta debe usar máscara de respiración y equipo de protección adecuado.</li> <li>3. No consumir alimentos, líquidos o cigarrillo durante el procedimiento.</li> </ol> <p><b>Después del Procedimiento</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prohibir el ingreso de personas y/o animales al lugar tratado hasta una vez cumplido el tiempo de aireación.</li> <li>2. Realizar aseo posterior en las áreas tratadas con el fin de retirar material residual. En este caso se limpiarán mesones y áreas donde se manipulen alimentos, de igual manera cualquier otro objeto que pueda estar en contacto con la piel.</li> <li>3. El tiempo después de la aplicación de los productos, es según recomendación del contratista. Por lo general de 20 a 30 minutos aproximadamente.</li> </ol> <p><b>Atención de Emergencias en caso de contacto con plaguicidas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En caso de inhalación de insecticida debe conducirse al paciente al aire fresco.</li> <li>2. En caso de contacto con la piel debe lavarse el área afectada con abundante agua preferiblemente tibia y jabón.</li> <li>3. Si el contacto se ha presentado con los ojos lavar con agua durante mínimo 10 minutos.</li> <li>4. En caso de ingestión acudir inmediatamente al médico. No induzca al vomito a menos que se le ordene hacerlo. Nunca de cosa alguna por la boca a una persona inconsciente.</li> </ol>



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**40 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



	<b>5.</b> Informe de inmediato al Grupo Salud Ocupacional y Gestión Ambiental.
<b>RESIDUOS PELIGROSOS</b>	El proveedor del servicio, tendrá la responsabilidad de realizar la disposición final de los productos conforme a lo contemplado en el Programa de Residuos Peligrosos de la entidad.  No depositar, ni almacenar en las áreas de la Entidad ni al interior de las unidades militares sustancias, residuos peligrosos, sus envases o embalajes.

### 6.4.2.2 CONTROL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN CENTROS DE ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN –CAD-

#### OBJETIVO

Inspeccionar el producto terminado almacenado en los diferentes Centros de Abastecimiento y Distribución –CAD- con el fin de asegurar la inocuidad y libre infestación.

#### ALCANCE

Estas especificaciones técnicas aplican para todas las bodegas de almacenamiento de producto terminado y debe cumplir el contratista.

#### EQUIPO DE SEGURIDAD REQUERIDO

- Casco
- Guantes de seguridad
- Tapabocas
- Botas de seguridad punta de acero

#### PUNTOS DE RIESGO

Producto terminado que se encuentra junto a producto que proviene de devoluciones; también corresponde a aquellos puntos que pueden convertirse en focos de contaminación como producto con baja rotación (producto con más de 4 meses de almacenamiento).

#### INSTRUCCIONES

No.	Responsable	Descripción de la Actividad
1	Contratista	Realiza inspección visual semanal por el tiempo asignado en toda la bodega a intervenir, dando prioridad a la escala de colores próximo a rotar según indicaciones del encargado de la bodega.  Durante la inspección se deben identificar lotes que cumplan más de 45 días almacenados y aquellos que presenten riesgo de infestación (color anterior al que se esté marcando).
2	Contratista	Una vez identificados los lotes con más de 45 días y los puntos de riesgo, se procede a realizar la inspección al producto que se encuentra almacenado y se registran los hallazgos en acta.
3	Contratista	Para realizar la inspección se debe tener en cuenta los siguientes pasos registrando lo evidenciado en acta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar el conteo de los paquetes a muestrear.</li> <li>• Tomar muestra aleatoria de los paquetes (una unidad por lote). Realizar la prueba de infestación a la totalidad de la muestra.</li> <li>• Realizar prueba de infestación, utilizando la criba de infestación (60 vaivenes por cada muestra a analizar). La criba debe ser suministrada por el contratista y demás equipos que requiera.</li> <li>• Luego separar la parte superior de la criba, inspeccionar en el fondo si hay presencia de infestación.</li> </ul>
4	Contratista	En caso de encontrar infestación se procede a separar, realizar carpado, evitando que la infestación se propague.  Si el producto se encuentra libre de infestación, pero la fecha de producción supera los 45 días (la fecha de prevención puede variar de acuerdo a las condiciones de la bodega), se procederá a realizar carpado preventivo.  Todo producto carpado debe tener una duración mínima de 5 días y máxima de 7 días en control, el tercero que realiza la fumigación no debe descarpas en un tiempo inferior a los ya establecidos. Dejar acta de la actividad realizada.





TITULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
41 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



5	Contratista	<p>Transcurridos los 7 días de control se realizará los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar Inspección del producto con el fin de validar su estado para despacho a clientes.</li> <li>• Dejar acta de la actividad realizada.</li> </ul>
---	-------------	---

### 6.4.2.3 DESINFECCIÓN DOCUMENTOS DE ARCHIVO.

<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DOCUMENTOS DE ARCHIVO</b>	
<b>Equipos/materiales</b>	<p>Los materiales requeridos para el servicio son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabón antibacterial líquido.</li> <li>• Suero fisiológico.</li> <li>• Gel antibacterial.</li> <li>• Toallas desechables.</li> <li>• Bayetilla blanca.</li> <li>• Traperos.</li> <li>• Escoba.</li> <li>• Baldes.</li> <li>• Desinfectantes a base de amonio cuaternario con radicales alquílicos.</li> <li>• Mopa.</li> <li>• Recogedor.</li> <li>• Brocha ancha de cerda suave.</li> <li>• Alcohol antiséptico al 70%</li> <li>• Aspersor.</li> <li>• Espátula metálica o de madera.</li> <li>• Colador.</li> </ul> <p>Los equipos requeridos para el servicio son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspiradora (con filtro de agua-hidrofiltro) con cepillo redondo de cerda suave o boquilla recubierta en bayetilla o liencillo blanco limpio, sujeta con una banda elástica.</li> <li>• Carro porta libros. (opcional)</li> <li>• Cabinas de limpieza. (opcional)</li> <li>• Escalera.</li> </ul>
<b>Personal</b>	<p>Contar con personal idóneo para desinfectar documentos de archivo, conformado en expedientes contra ácaros y bacterias.</p> <p>El personal debe contar con los siguientes elementos de protección personal adecuados para realizar la limpieza y desinfección de los documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Overol o bata manga larga de color blanco (recomendable manga ajustable).</li> <li>• Tapabocas desechable.</li> <li>• Gorros desechable.</li> <li>• Guantes desechable.</li> <li>• Guantes industriales.</li> <li>• Gafas transparentes protectoras.</li> </ul>
<b>Rutina</b>	<p>Diagnóstico del estado de conservación de los documentos con el fin de establecer la cantidad de documentos afectados, el grado de deterioro y si el vector está activo o no.</p> <p>Posteriormente se debe realizar limpieza de los expedientes, de las cajas, unidad por unidad utilizando una brocha para las partes internas y una aspiradora para las partes</p>



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**42 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



externas, de las zonas de depósito y los lugares externos de las instalaciones.

Se aclara que no se deben adelantar procedimientos ni aplicar productos directamente sobre el material documental, ya que las reacciones químicas que se puedan generar entre los productos utilizados y el soporte, la tinta y otros materiales sustentados del documento pueden generar deterioros drásticos e irreversibles sobre el material.

**Rutinas de bioseguridad:**

- Usar siempre overol o bata de trabajo cerrada y limpia. Se debe utilizar sólo en el área de trabajo y mientras se ejecutan las labores. Se debe quitar cuando se va a consumir alimentos o se va a realizar cualquier otra acción, como por ejemplo ir al baño.
- Al lavar la bata, inicialmente se deja con hipoclorito de sodio disuelto en agua mínimo 30 minutos para inactivar bacterias, hongos, esporas, etc. que se hayan aferrado a la bata; posteriormente se lava con jabón para retirar material particulado y suciedad. La frecuencia de este procedimiento es mínimo una vez por semana, esto de acuerdo al uso de la misma. La bata se debe lavar por separado con hipoclorito de sodio disuelto en agua, previo lavado con jabón para retirar material particulado y suciedad que puede inactivar el desinfectante y realizar esta actividad dos veces por semana, de acuerdo con la frecuencia del uso de la misma.
- Utilizar guantes, tapabocas y gorro (cofia) desechables. Luego de cada jornada de trabajo deberá realizar aspersion con alcohol al 70% y guardarlos en una bolsa limpia. Estos elementos de protección personal deben ser reemplazados mínimo una vez por semana.
- El uso del gorro desechable debe emplearse durante las actividades, independiente si los soportes documentales se encuentran en buen estado o presentan suciedad o deterioro biológico. Se recomienda llevar el cabello recogido y el gorro debe cubrir las orejas.
- Si la documentación está muy contaminada o sucia utilizar gafas transparentes protectoras de seguridad.
- Si la documentación presenta gran concentración de polvo o contaminantes biológicos se debe limpiar y desinfectar antes de emprender trabajos de organización archivística.
- Tener en cuenta que mientras se trabaja se debe evitar el contacto de los guantes sucios con cualquier parte del cuerpo.
- Lavarse cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial antes y después de la manipulación de los documentos, comer, ir al baño y al iniciar la jornada laboral, siguiendo el protocolo de lavado de manos establecido por la ALFM y dispuesto en cada lavamanos.
- Hacer uso del gel antibacterial después del lavado de manos y cuando lo requiera teniendo en cuenta que el gel antibacterial no sustituye el lavado de manos.
- Las actividades deberán hacerse intercalando periodos de trabajo de máximo hora y media seguidos de quince minutos de descanso, para salir al aire libre.
- Al final de la jornada lavar la cara o limpiar con paños húmedos para retirar partículas que hayan quedado impregnados en ella. Además hacer uso del gel antibacterial antes y después de una actividad laboral.
- Luego de cada jornada, lavar las mucosas nasales con suero fisiológico, cuando se trabaje con documentos que contengan alta carga de polvo o contaminación biológica.
- Mantener el orden y la limpieza del puesto de trabajo, el cual debe ser limpiado con un paño limpio antes y después de la jornada, después rociar con alcohol antiséptico, dejando actuar el producto unos minutos y posteriormente retirar con



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
43 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



- un paño el cual debe ser bien lavado después de su uso.
- No comer, beber, fumar o maquillarse en el área de archivo, de trabajo de limpieza y desinfección documental.
- Evitar el uso de accesorios colgantes (collar, aretes, pulseras, bufanda) o no dejarlos fuera de la bata u overol.
- Evitar el uso de maquillaje. Al usar las uñas pintadas o largas siempre utilizar guantes ya que éstas pueden afectar los soportes documentales.
- El orden recomendado en la colocación y retiro de los elementos de protección personal es el siguiente:

Colocación: bata, gorro, tapabocas y guantes. En el orden inverso, deben ser retirados y ser dispuestos como Residuos peligrosos o RESPEL. Antes de retirarse los guantes, se recomienda realizar una aspersión con alcohol antiséptico. La disposición final de los RESPEL es responsabilidad del contratista.

Para trabajo en alturas de 1.50 metros o más sobre el nivel inferior para manipular los documentos, se deberá contar con la certificación para trabajo en alturas vigente y dotación para este tipo de labores, según lo establecido en la Resolución 1409 de 2012.

- El personal que realice actividades de limpieza de depósitos debe entrar a estos con todos los implementos de protección industrial y vestirlos adecuadamente: Uniformes, gorro o cofia, tapabocas, guantes de nitrilo y, cuando corresponda, guantes de caucho.

**Limpieza documental:**

Materiales y equipos.

- Aspiradora (Con filtro de agua-hidrofiltro) con cepillo redondo de cerda suave o boquilla recubierta en bayetilla o liencillo blanco limpio, la cual debe estar sujeta con una banda elástica.
- Brocha ancha comercial de cerda suave (4 pulgadas).
- Alcohol antiséptico al 70%.
- Aspersor.
- Espátula metálica.
- Espátula de madera.
- Carro portalibros (opcional).
- Cabina de limpieza (opcional).
- Solución desinfectante.

Lugar.

Realizar la limpieza documental en una zona de trabajo destinada para tal fin, donde se cuente con ventilación y espacio necesario para el acopio de los documentos. Emplear en lo posible cabinas de limpieza, con el fin de evitar la dispersión del material particulado por toda el área.

Dejar la aspiradora en función de purificador de aire (retirando la manguera), durante los períodos de descanso.



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
44 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



Procedimiento.

1. Retirar del depósito de almacenamiento las unidades a limpiar, empleando el carro portallibros u otro soporte.
2. Esta limpieza SIEMPRE se debe hacer en seco. NUNCA aplicar ningún tipo de producto sobre los documentos.
3. Hacer la limpieza exterior de cada unidad (paquete, legajo, carpeta, caja) con la aspiradora provista de cepillo de cerda suave o boquilla recubierta con tela de algodón, recorriendo todas las superficies de las unidades.
4. Hacer la limpieza puntual de cada folio o grupos de folios dentro de la cabina, usando una brocha comercial de cerda suave. Deslizar la brocha del centro hacia afuera arrastrando la suciedad hacia el exterior de la unidad.
5. Realizar la limpieza por los dos lados del folio, teniendo en cuenta que los dobleces se deben eliminar con la espátula de madera.
6. Cuando la documentación se encuentre atacada por hongos, es necesario tener en cuenta como precaución no tocar la parte afectada, por el riesgo tan grande que se tiene de pérdida de información debido a la fragilidad del soporte. Inicialmente, se debe determinar si los soportes documentales están húmedos y realizar el proceso de desecación (numeral 7); si no se encuentran húmedos, se puede realizar la limpieza (numeral 8).
7. El material con afectación por hongos casi siempre va acompañado de concentración de humedad en los soportes, por lo tanto se hace necesario programar una desecación de los documentos durante un período de 48 horas. Para ello, se deben dejar los folios extendidos sobre hojas de papel periódico blanco y en las horas laborales agilizar la ventilación usando ventiladores de pie, dirigidos contra los muros -nunca directamente sobre la documentación- buscando que circule el aire.  
Cuando se trate de legajos o libros, se debe buscar la separación de los folios para garantizar la circulación del aire al interior de estos. Para ello se pueden emplear baja lenguas, los cuales se dispondrán intercalados por grupos de folios, según el volumen del legajo o libro, y se irán rotando hasta que todos los folios estén completamente secos. Si el estado de conservación lo permite, el libro o legajo se ubicará apoyado sobre el pie (corte inferior) en forma de abanico, para lograr una mejor separación de los folios y optimizar el proceso de secado.
8. Una vez desecado el soporte documental se puede comenzar con la limpieza, aspirando la parte externa de las unidades, a menos que presenten fragilidad. La documentación afectada por problema biológico con presencia de *micelio* (*hifas que forman la parte vegetativa de un hongo*) se puede limpiar mecánicamente con brocha, con miniaspiradora o con algodón seco, siempre y cuando la resistencia del soporte documental lo permita.  
Este procedimiento se debe realizar dentro de una cámara de aislamiento o cabina de limpieza. De lo contrario buscar el sitio más adecuado para este fin.
9. Conviene tener una brocha exclusiva para limpiar el material afectado por hongos, la cual debe identificarse para evitar su uso sobre documentos sin biodeterioro. Se debe lavar con detergente, desinfectar con alcohol cada semana y dejar secar bien antes de usarla de nuevo.
10. Para la disposición de los residuos con contenido de algodón (motas, hisopos, entre otros), así como guantes y tapabocas se deben envolver en papel kraft y disponer como residuo peligroso.
11. Una vez terminada esta labor de limpieza proceder al almacenamiento de la documentación en las cajas y carpetas, según como se haya recibido la unidad.
12. Disponer de algún mueble o soporte para colocar las unidades que se hayan limpiado.
13. Una vez realizada la limpieza de las unidades, reubicarlas en el depósito, limpiando



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
45 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



- previamente las bandejas de la estantería de donde fueron extraídas, primero con bayetilla blanca en seco y luego con otra bayetilla blanca humedecida en alcohol antiséptico al 70%.
14. Limpiar la estantería con alcohol antiséptico al 70%.
  15. Al final de cada jornada, hacer la limpieza en seco de la zona de trabajo con aspiradora.
  16. Desocupar y lavar el tanque de agua de la aspiradora, arrojando el agua al sifón y recogiendo los residuos sólidos para luego disponerlos como residuo peligroso.
  17. Cada ocho días aspirar el piso y luego limpiarlo con traperos usando el desinfectante.
  18. Cada quince días desinfectar por aspersion o micronebulización con el productos establecido para tal fin.
  19. Depositar los residuos producto de la limpieza documental, como peligroso, puesto que estos son considerados residuos de tipo biológico y se les debe dar el tratamiento como tal.

**Limpieza de las áreas de depósito.**

**Materiales**

- Aspiradora (se recomienda con filtro de agua-hidrofiltro)
- Alcohol antiséptico
- Bayetillas blancas
- Traperos
- Baldes
- Desinfectantes a base de amonio cuaternario con radicales alquílicos.
- Escaleras de tres pasos.
- Escoba de cerda suave.
- Recogedor.

**Procedimiento**

1. Realizar la limpieza de las áreas de depósitos de acuerdo con lo programado previamente con las dependencias responsables de la actividad.
2. Limpiar primero con aspiradora o bayetilla blanca las zonas altas de los estantes y las superficies de las unidades de conservación.
3. Limpiar rejillas, marcos y ductos de ventilación del depósito (hasta donde se alcance) con aspiradora y bayetilla humedecida con agua hasta que al pasarla nuevamente ésta no lleve rastro de suciedad y finalmente aplicar desinfectante y dejarlo actuar si retirar.
4. Limpiar la parte externa superior de las unidades de conservación con la aspiradora usando un cepillo de cerda suave. Nunca humedecerlas.
5. Respetar la ubicación de testigos o espacios libres de documentos de los estantes.
6. Aspirar las bandejas de la estantería que estén libres de documentos y luego limpiarlas con bayetilla húmeda y con alcohol al 70%.
7. Aspirar minuciosamente el piso y la parte inferior de cada estante, las uniones de los muros del depósito, las rejillas de ingreso y salida de aire, aspirar muros y cielorraso.
8. Comenzar la limpieza por el fondo del depósito y terminarla en la zona de ingreso al depósito.
9. Barrer suavemente con escoba de cerda suave tramos cortos y recoger el material disperso en caso de presentarse material particulado que supere el tamaño de la boquilla de la aspiradora.
10. Trapear el piso con un producto desinfectante a base de amonios cuaternarios con radicales alquílicos, utilizando traperos e implementos limpios, comenzando por el fondo del depósito y terminando en la zona de ingreso. No barrer vigorosamente con escoba de cerda dura o salpicar agua para humedecer los pisos.



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
46 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



	<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar aspersión o nebulización en los depósitos de archivos inmediatamente se finalice la labor de limpieza, iniciar la aplicación del producto desinfectante desde el fondo hasta la zona de salida. Siempre direccionar el nebulizador hacia las zonas donde no haya documentos, para evitar humedecerlos.</li> <li>Lavar y desinfectar los traperos y bayetillas con detergente e hipoclorito, luego de cada limpieza de depósito en las pocetas destinadas para tal fin.</li> <li>Dejar secar los implementos de aseo y almacenarlos en el depósito pertinente.</li> <li>Permitir el secado de las áreas humedecidas durante la limpieza con ventilación natural.</li> <li>Retirar los implementos de aseo o de seguridad industrial que se encuentren olvidados sobre los estantes o documentos y depositarlos en el lugar adecuado.</li> </ol>
<b>Productos químicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desinfectante de ingrediente activo amonio cuaternario con radicales alquílicos. / Hipoclorito de sodio. /Alcohol antiséptico al 70%.</li> </ul>

### 6.4.3 MATRIZ PRODUCTOS CONTROL DE PLAGAS.

La matriz de productos para el control de plagas de la ALFM, será requisito técnico en la contratación de los servicios para el manejo integrado de plagas MIP. Parámetros de los productos a utilizar para el control de vectores según necesidad en cada área de la entidad, definiéndose: Tipo de producto, formulación, ingrediente activo, cantidad ingrediente activo, concentración ingrediente activo, nivel de toxicología, efecto knoc Down, residualidad, olor, método de aplicación, dosis recomendada, área de aplicación y tiempo de re-entrada. Se incluye métodos ecológicos para el control de aves como palomas que afectan considerablemente las CATERING de la ALFM, así como el proceso de gasificación para los víveres almacenados en los CADs con posibilidades de ser contaminados por Gorgojo de arroz (*Rhyzopherta dominica*), Escarabajo (*Cryptolestes ferrugineus*) y ácaros:

PRODUCTO	FORMULACIÓN	INGREDIENTE ACTIVO	CANTIDAD INGREDIENTE ACTIVO	CONCENTRACIÓN INGREDIENTE ACTIVO	TOXICOLOGÍA	EFECTO KNOC DOWN	RESIDUALIDAD	OLOR	MÉTODO DE APLICACIÓN	DOSES RECOMENDADA	CONTROL DE INSECTOS RASTREROS	CONTROL INSECTOS VOLADORES	ÁREAS DE APLICACIÓN	TIEMPO DE RE-ENTRADA
BLATTANEX CUCARACHAS	Cebo listo para usar	Imidacloprid	21,5 g/kg	2,15%	III	NO	Alta	NO	Aplicar el cebo directamente sobre la superficie a tratar	Especies pequeñas de 1 a 2 gotas. Especies grandes de 2 a 3 gotas por m2 o metro lineal	Cucarachas. Principales especies Alemana, Americana y Oriental	N/A	Todo tipo de instalaciones o establecimientos industriales, comerciales y domésticos. Aplicar en grietas, hendiduras y rendijas, sobre y bajo campanas extractoras, debajo de equipos, en sitios donde el contacto con soluciones acuosas no es posible.	Inmediato
K-OBIOL EC25	Emulsión concentrada	Deltametrina	25 g/L	2,50%	III	SI	Alta	SI	Aspersión- Tratamiento sobre sacos (Arrumes)	80 ml-100 ml / 10 litros de Agua/100 m2	Rhyzopertha dominica, Sitophilus granarius, Sitophilus oryzae, Sitophilus zea mais, Barrenador mayor de los granos (Prostephanus truncatus), Gorgojo dentado de los granos (Oryzaephilus surinamensis), Gorgojo confuso de la harina (Tribolium confusum), Gorgojo castaño de la harina (Tribolium castaneum), Gorgojo de frijol (Acanthoscelides obtectus), Laemophloeus spp o Cryptolestes ferrugineus	Palomilla de los granos (Sitotroga cerealella), Palomilla India de la harina (Plodia interpunctella), Palomilla gris de la harina, palomilla mediterranea de la harina (Anagasta kuehniella)	Arrume de sacos con granos	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión
									Aspersión- Tratamiento sobre superficies	50-60 ml / 10 litros de agua/100 m2			Superficies de camiones, bodegas, antes y durante el almacenamiento	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión
									Nebulización / Termonebulización	20 ml / 1 L de solvente (agua para nebulizar/aceite mineral para termo/1000 m3)			Tratamiento espacial no residual de almacenes, silos bodegas	2 horas
									Aplicación directa sobre granos almacenados (Impregnación)	0-3 meses de almacenamiento=10-15 ml / 285-290 ml Agua / Ton 3-6 meses de almacenamiento=20-30 ml / 270-280 ml agua/Ton 6-12 meses de almacenamiento=30-40 ml / 260-270 ml Agua/Ton			Aplicación directa sobre grano (arroz, maíz, trigo, sorgo, frijol, soja, café)	El grano puede utilizarse 24 horas después de la impregnación
K-OTHRINE EC25	Emulsión concentrada	Deltametrina	25 g/L	2,50%	III	SI	Moderada	SI	Aspersión	5-8 ml/L Agua/20 m2	Hormigas, ácaros, cucarachas, chinches, pulgas, jejenes	Moscas, mosquitos, palomillas	Viviendas, industria alimentaria y no alimentaria, hoteles y en general en salud pública. Aplicaciones perimetrales y en interiores de las áreas.	2 horas
									Nebulización / Termonebulización	20-25 ml/l de solvente (Agua para nebulizar/aceite mineral para termo) / 1000 m3			Exteriores	
									Tratamiento especial equipo pesado	40 ml / 450 ml Solvente (Aceite mineral) / 1 Ha. Velocidad vehículo 10 km/h, descarga: 208 ml/min				
K-OTHRINE SC50	Suspensión concentrada	Deltametrina	50 g/L	5,00%	III	NO	Alta	NO	Aspersión en interiores	4-6 ml / L Agua / 16 m2	Cucarachas, hormigas	Moscas, mosquitos	Viviendas, hoteles, restaurantes, aeropuertos, industrias alimenticias y no alimenticias, instalaciones pecuarias	2 horas
									Aspersión en exteriores	6-8 ml / L Agua / 16 m2				
									Aspersión para el control de vectores	100 ml / 8 L Agua / 200 m2			Vectores transmisores de malaria y chagas	

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página 47 de 63

Fecha

DÍA 13

MES 02

AÑO 2020



PYBUTHRIN 33	Listo para uso en nebulización caliente o en frío	Piretrina Natural	3g/L	0.30%	IV	SI	Baja	NO	Aspersión	1 L Pybuthrin / 40 m2. No requiere mezcla de solvente	Gorgojos de los granos, escarabajo del tabaco, cucarachas	Moscas, palomillas, mosquitos, avispas	Interiores de fábricas de alimentos, depósitos, molinos de harina, panaderías, cocinas, frigoríficos, áreas sensibles de producción de industrias de alimentos y pecuaria, vehículos, cuartos fríos	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión. Para tratamiento espacial el tiempo es 2 horas.	
		Butóxido de Peperonilo	30g/L	3.0%					Nebulización / Termonebulización	1 L Pybuthrin / 3000 m3. No requiere mezcla de solvente					
SOLFAC EC50	Emulsión concentrada	Cyfluthrin	50g/L	5.0%	III	SI	Moderada	SI	Aspersión	6-8 ml / L Agua / 20 m2	Chinche de cama, cucarachas, pulgas, hormigas, grillos, garrapatas	Moscas, mosquitos	Medios de transporte, edificios, hospitales, viviendas, bodegas, industria de alimentos	2 horas	
									Nebulización / Termonebulización	20 ml / 1 L de solvente Agua para nebulizar/solvente mineral para termo/1000 m3					
									Tratamiento especial equipo pesado	40 ml / 450 ml Solvente (Aceite mineral) / 1 Ha. Velocidad vehículo 10 km/h, descarga: 208 ml/min	Mosquitos Aedes y Culex	Interiores y exteriores de viviendas principalmente			
TEMPRID SC480	Suspensión concentrada	Betacyflutrin	105g/L	10.50%	III	Moderada	Alta	NO	Aspersión	2-4 ml/L Agua	Chinche de cama, cucarachas, hormigas, garrapatas, escorpiones, pescadito de plata, gorgojos de los granos, arañas, ciempiés, ácaros, pollita de ropa, picudos, pulgas, tijeras	Moscas, jejenes, abejones, avispas	Perímetros residenciales, marcos de puertas y ventanas, formando una barrera protectora impidiendo el acceso de los insectos en el ambiente. Restaurantes, panaderías, hoteles, aeropuertos, teatros, industrias alimenticias y no alimenticias, industria pecuaria, centros comerciales, frigoríficos, medios de transporte, entre otros. Se puede aplicar en jardines, pasto debido a que no afecta a la plantas pero si controla a los insectos chupadores.	Una vez se seque la superficie tratada por suspensión.	
		Imidacloprid	210 g/L	21.00%											
STARYCIDE SC480	Suspensión concentrada	Triflumuron	480g/L	48.00%	IV	NO	Alta	NO	Aspersión	10 ml/10 L Agua / 100 m2	Larvas de moscas y gorgojos de cama (Alphitobius) en estiercol seco	N/A	Exteriores e interiores en superficies donde se evidencia desarrollo de los primeros estados inmaduros de plagas. Estercoleros, colecciones de agua que no sean para consumo humano, entre otros.	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión.	
										4 ml/10 L Agua / 1000 m2	Larvas de moscas y gorgojos de cama (Alphitobius) en estiercol seco				
										10 ml/10 L Agua / 100 m2	Cucarachas, pulgas y otros insectos rastreros				
										7 ml/10 L Agua / 1000 m2	N/A				Mosquitos Aedes
										26 ml/10 L Agua / 1000 m2	N/A				Mosquitos Culex
RACUMIN POLVO	Polvo/preparación cebo	Coumatetralyl	7.5g/Kg	0.75%	I	N/A	N/A	NO	Preparación del cebo con mezclas de productos y colocar en áreas de tránsito de la plaga. Preparación de cebos tóxicos: Mezcla de 90% de harina de uno o varios cereales (arroz, avena, maíz, sorgo, trigo), 5% de glucosa (melaza, azúcar) y 5% de Racumin	10-20 g de cebo preparado / estación de comida / 2-5 m dependiendo el grado de infestación	Ratas (Ratus norvegicus, Rattus rattus)	Edificaciones, instalaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósito de basuras, entre otros	Inmediato		
									5-10 g de cebo preparado / estación de comida / 2-5 m dependiendo el grado de infestación	Ratones (Mus musculus), ratón de campo					
RODILON BLOQUE PARAFINADO	Cebo en bloque	Difethialone	0.025 g/Kg	0.00%	I	N/A	N/A	NO	Colocar el cebo directamente en áreas de tránsito de la plaga. La muerte del roedor se da entre 5-8 días	1 y 2 minibloques por estación / 5-10 m dependiendo del grado de infestación	Ratas (Ratus norvegicus, Rattus rattus)	Edificaciones, instalaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósito de basuras, entre otros	Inmediato		
									1 minibloque por estación / 2-5 m dependiendo el grado de infestación	Ratones (Mus musculus), ratón de campo					
									1-4 kg/Ha dependiendo el grado de infestación	Ratas (Ratus norvegicus, Rattus rattus), ratones (Mus musculus), ratón de campo	Espacios abiertos, por ejemplo potreros o cultivos				
GEL ANTIPOSAMIENTO DE AVES	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Bajar nidos/Sellamiento áreas físicas	Al retirar los nidos solicitar acompañamiento a la autoridad ambiental de la zona. Buenas prácticas de manufactura y ambientales. Evitar dar alimento a las aves. Instalación de angeos y mallas para ventanas y techos.	Palomas, gorriones, estorninos, gaviotas, golondrinas.	Ventanas, picos y bordes del techo, en las superficies planas o curvas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, pararrayos, antenas, cocheras, travesaños, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato		
	Cebo	Geraniol	0.50%	2.15%	N/A	N/A	Baja	N/A	Causa una sensación desagradable en las aves cuando lo tocan y provoca que se desplacen a otro punto	Limpiar la superficie, aplicar el gel antiposamiento de aves sobre la superficie a proteger, utilizando para su aplicación una pistola de silicona. Se puede aplicar el producto directamente sobre la superficie en líneas o en zigzag, asegurándose que el ave, al intentar posarse, toca el gel con alguna de sus patas. También sobre plattitos o similar. Textura pegajosa, color marrón-amarillento. 310 ml. de producto, protege de unos 8 a 10 metros lineales de superficie. Si la superficie es muy ancha hay que aplicar varias líneas de gel. Biodegradable. Apto para cualquier clima.	Palomas, gorriones, estorninos, gaviotas, golondrinas.	Ventanas, picos y bordes del techo, en las superficies planas o curvas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, pararrayos, antenas, travesaños, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato		



TÍTULO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: GTH-PL-01

Versión No. 01

Página  
48 de 63

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



BÚHOS PLÁSTICOS	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Tamaño aproximado 16x15x36 cms. /6.30x5.91x14.17 en. Tamaño realista alado budo, sujeta Off roedores y aves de jardín, árboles y techos. Cabeza giratoria wind-activated y ojos reflectantes, con características distintivas de realista y un perfil realista. Ecológico sin químicos. Durable, resistente al agua, resistente a la intemperie material, puede estar de pie hasta viento y lluvia, fácil de configurar.	Palomas, cuervos, estornino, gorrión, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Ventanas, picos y bordes del techo, en las superficies planas, alféizares, cornisas, balcones, rejillas, pararrayos, antenas, travesaños, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato
AGRILASER	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Es un sistema laser adecuado para unos fines concretos en la agricultura y la industria. Ha sido desarrollado por científicos en consonancia con los problemas que las plagas de aves y animales causan a los agricultores y sus cultivos Se utiliza la tecnología laser verde. El color verde es 800 veces más visible que cualquier otro color. Esto ayuda a asegurar que sea eficaz en distancias de más de 2.300 metros. A diferencia de un puntero laser normal (200 lux), el Serint-Agrilaser produce un rayo laser de diámetro constante de 20.000 lux que causa la sensación de ser un gran palo amenazante. Las aves perciben el rayo como un peligro físico que se les echa encima, es la misma sensación de peligro como cuando un coche a toda velocidad se acerca a una bandada de aves en la carretera. De tal manera que la única manera que tienen para librarse de ello es volar lo más rápidamente posible. Por el mismo motivo cuando se utiliza el Serint-Agrilaser sobre las aves, apelando a su sentido de supervivencia huyen volando del lugar. El rayo del Serint-laser, a diferencia de otros métodos persuasivos ópticos no crea costumbre en las aves, aunque se use sistemáticamente, las aves captan los rayos y les crea la inseguridad suficiente como para huir desparavídas. Con una sesión por la mañana y otra al atardecer, será suficiente para ahuyentar el 95% de las aves.	Palomas, cuervos, estornino, gorrión, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Exteriores con presencia de aves	Inmediato
BALÓN DEL TERROR	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Este globo de intimidante repele los pájaros con su tamaño, colores brillantes y ojos holográficos. Este repelente es económico de fácil instalación para casas, garajes, jardines, campos de granja, establos, establos, viñedos, carga, docks, hangares, marinas, docks, almacenes y mucho más. Repelente plagas pájaros con el intimidarte 3d globo de Predador. Impermeable, vinilo, inflable globo. Terror Eyes se mueve en el viento, aumentando la eficacia. Cubre hasta 1000 m <sup>2</sup> . Dimensiones 61x61x61 cms. Peso: 460 gr.	Palomas, cuervos, estornino, gorrión, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Exteriores con presencia de aves	Inmediato
PLAGAS EN GRANOS- HARINAS (GASIFICACIÓN)	Tableta Redonda	fosfuros de aluminio (fosfina), carbonato de amonio	AIP 56% p/p	0,5 – 5 g PH3/m3	l	N/A	Baja	SI	Pilas de granos ensacados; estibas de mercancías ensacadas en depósitos o bajo lona plástica impermeable al gas	Gorgojo de arroz ( <i>Rhyzopherta dominica</i> ), Escarabajo ( <i>Cryptolestes ferrugineus</i> ) y ácaros.	Colocar las tabletas separadas sobre bandejas de cartón o de huevos, alrededor o debajo de las pilas, dejando espacio entre lona y tabletas con el fin de facilitar la generación de gas. Hermetizar la carpa al piso.	Tiempo de exposición: 3 a 5 días; 5 a 7 días para <i>Rhyzopherta dominica</i> , <i>Cryptolestes ferrugineus</i> y ácaros. Ventilación: 6 a 72 horas.	





TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**49 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



## 7. PROGRAMA MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

### 7.1 DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El Programa Para el Manejo Integral de Residuos, establece los lineamientos y procedimientos que se deben tener en cuenta para la correcta clasificación, medición, almacenamiento y disposición de todos los residuos, independiente de sus características; Sólidos, Líquidos, Gaseosos y su naturaleza Ordinarios, Reciclables y Peligrosos, generados en los procesos y subprocesos de la Entidad.

### 7.2 OBJETIVO

Minimizar los impactos ambientales asociados a la incorrecta disposición de residuos sólidos y líquidos de naturaleza ordinaria y/o peligrosa que se generan en las diferentes unidades de Negocio en la Entidad.

Evitar la contaminación de alimentos, equipos y utensilios en las áreas donde se realizan actividades de recepción, proceso, almacenamiento, empaque y expendio de alimentos en cumplimiento de la misión institucional de la Entidad.

### 7.3 ACTIVIDADES

DESCRIPCION	DESCRIPCION DE ANEXO
Establecer los procedimientos, funciones y responsabilidades para la implementación del Programa Manejo Integral de Residuos en las diferentes Unidades de Negocio en la Entidad.	Directivas, Procedimientos, Comunicados y Memorandos que emita la Entidad.
Definir los requisitos para la contratación de bienes y servicios en cumplimiento al programa Manejo Integral de Residuos.	Ficha Técnica para las especificaciones mínimas para separación en la fuente y almacenamiento.
Determinar los lineamientos para la correcta recolección, clasificación, almacenamiento y disposición final de residuos conforme a la normatividad ambiental aplicable.	Instructivos, procedimientos y formatos para la Gestión de Residuos en la Entidad.
Divulgar los procedimientos desarrollados y acogidos por la Entidad para el correcto Manejo Integral de Residuos en la Entidad.	Socialización y Divulgación en los diferentes medios de comunicación de la Entidad.
ACTIVIDADES	
Definir funciones y responsabilidades para la implementación del Programa Manejo Integral de Residuos en la Entidad.	
Elaborar las especificaciones para la adquisición de bienes y servicios que permitan la ejecución e implementación del Programa Manejo Integral de Residuos en la Entidad.	
Establecer los lineamientos para el correcto manejo de Residuos en la Entidad.	
Publicar en los diferentes medios de comunicación de la Entidad el Programa Integral de Residuos, las directivas, guías y procedimientos para su correcta implementación.	
Capacitar a los funcionarios acerca de los procedimientos para la correcta ejecución del programa de manejo integral de residuos.	
RESPONSABLES	
La correcta ejecución y verificación del programa de manejo integral de residuos estará a cargo de los líderes SST en cada una de las Regionales y de los coordinadores en las unidades de negocio a nivel nacional en donde aplica el Plan de Saneamiento Básico.	



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**5 0 de 6 3**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



## 7.4 FICHA TECNICA GENERACIÓN DE RESIDUOS

Esta ficha técnica se realiza teniendo como base la matriz de aspectos e impactos ambientales de la Entidad, el Indicador de manejo de residuos, los informes de gestión remitidos por los líderes SST a nivel Nacional y las visitas técnicas a diferentes unidades de negocio. Se consolida los residuos con mayor generación en la Entidad.

### RESIDUOS

RESIDUO GENERADO	SITIO DE GENERACIÓN DEL REDSIDUO	GENERACIÓN APROXIMADA	TIPO DE RESIDUO
ALIMENTOS PRE Y POST CONSUMO	CATERING	1.195.375	ORGANICO / APROVECHABLE
ORDINARIOS (EMPAQUE DE ALIMENTOS, BARREDURA, otros)	TODAS LAS UNIDADES DE NEGOCIO	30.000	NO APROVECHABLE
PAPEL ARCHIVO	OFICINAS y DEMAS UNIDADES DE NEGOCIO	15.000	NO PELIGROSO / APROVECHABLE
SISCO	PROCESADORA DE CAFE	14.600	ORGANICO / APROVECHABLE
COSTALES	PROCESADORA DE CAFÉ	7.000	NO PELIGROSO / APROVECHABLE
ACEITE USADO DE COCINA ACU	CATERING	4.650	NO PELIGROSO / APROVECHABLE
CARTÓN y PLEGADIZA	OFICINAS y DEMAS UNIDADES DE NEGOCIO	2.000	NO PELIGROSO / APROVECHABLE
ACEITE ORGÁNICO	PROCESADORA DE CAFÉ	946	PELIGROSO-ORGANICO / APROVECHABLE
PLASTICO – PET	OFICINAS y DEMAS UNIDADES DE NEGOCIO	800	NO PELIGROSO / APROVECHABLE
ENVASES PRODUCTOS L&D	TODAS LAS UNIDADES	10	PELIGROSO / APROVECHABLE
VIDRIO	OFICINAS y DEMAS UNIDADES DE NEGOCIO	200	NO PELIGROSO / APROVECHABLE
CHATARRA – ALUMINIO CLAUSEN	OFICINAS y DEMAS UNIDADES DE NEGOCIO	150	NO PELIGROSO / APROVECHABLE
TONERS	OFICINAS	50	PELIGROSO / APROVECHABLE
LAMPARAS FLUORESCENTES	OFICINAS	50	PELIGROSO / APROVECHABLE
RAEE	OFICINAS Y UNIDADES DE NEGOCIO	100	PELIGROSO / APROVECHABLE

El cálculo para el Aceite Vegetal corresponde a 5000 Lt. De aceite generado en los CATERING (valor aproximado) o lo que corresponde a 5000000 cm<sup>3</sup>. Multiplicado por 0.93 g/cm<sup>3</sup> (densidad consultada del aceite usado de cocina ACU) y dividido por 1000g que corresponde a 1kg.

El cálculo para los Toner desocupados corresponde a la cantidad de Tonner gestionados durante el año 2015 en la oficina principal multiplicado por 500g peso (aprox.) de un Tonner vacío.

El cálculo para las lámparas fluorescentes en desuso corresponde a la cantidad de lámparas gestionadas en la oficina principal multiplicado por 200g peso (aprox.) consultado de una lámpara fluorescente.

El cálculo para los alimentos pre y post consumo corresponde a la generación de 25 kg diarios de este material por cada comedor de tropa (131 en total), multiplicado por los 365 días del año.

El cálculo para el sisco corresponde a la generación de una caneca diaria de SISCO con un peso aprox. De 40Kg multiplicado por los 365 días del año.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**5 1 de 6 3**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



El cálculo para el aceite orgánico de la procesadora de Café corresponde a una caneca de 20Lt. Generada por semana por las 52 semanas del año, este valor, que está en Lt., usando factor de conversión es llevado a cm<sup>3</sup> Multiplicado por 0.91g/cm<sup>3</sup> (densidad consultada del aceite natural de la semilla de la pepa de café) y dividido por 1000g que corresponde a 1kg.




## 7.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS

La presente Ficha técnica contiene las especificaciones técnicas mínimas que se deben tener en consideración para la adquisición de Bienes (PUNTOS ECOLÓGICOS, CANECAS, BOLSAS, otros) en cumplimiento al Programa Manejo Integral de Residuos en la Entidad.

### RECIPIENTES PARA SEPARACIÓN DE RESIDUOS

#### RECOMENDACIONES GENERALES

- Al momento de elaborar los estudios previos para adquirir los recipientes, se debe tener en cuenta el código de colores establecido en la Entidad para la separación de residuos.
- Se recomienda el uso de materiales impermeables, livianos, resistentes, de fácil cargue y limpieza.
- A prueba de fugas, debidamente identificados y con tapa hermética.
- Los recipientes deben evitar el contacto de los residuos con el entorno, los funcionarios y los visitantes.
- Los contenedores de mayor capacidad deben contar con sistema de rodamiento para que su desplazamiento sea más cómodo y seguro.

TAMAÑO	El tamaño puede variar según las necesidades de cada Unidad de Negocio, se recomiendan los siguientes modelos.	
CAPACIDAD (litros)	DESCRIPCIÓN	IMAGEN
>35	Recipiente apropiado para puntos ecológicos, de amplia capacidad, se pueden ubicar preferiblemente en exteriores y/o zonas de alto tránsito de personal.	
>10	Recipiente apropiado para ubicar en puntos centrales de las diferentes unidades de negocios como pasillos, CATERING, CADS, entre otros.	
≤10	Recipiente pequeño apropiado para ubicar en puestos de trabajo personales, baños, entre otros.	

### BOLSAS BIODEGRADABLES

Materiales	Plástico biodegradable
Garantía	Mínimo tres (03) meses.

#### Características generales

Las bolsas deben facilitar la identificación del residuo que contiene, para ello se recomienda la siguiente codificación por colores de las bolsas para la separación de los residuos, según Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible –MADS-:



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**5 2 de 6 3**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

**Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico, servilletas, papeles y recipientes contaminados por comida; papeles metalizados, entre otros.

**Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas, etc.

**Uso elementos plásticos e icopor:**

Por medio de la Resolución 2148 de 2019 del MADS, donde se establece el Formato Único Nacional para la Prestación del Programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas. Aplica principalmente para los distribuidores de este elemento. Sin embargo la ALFM en su compromiso ambiental debe velar por la disminución en el uso de cualquier elemento plástico como vasos, pitillos, platos, mezcladores, etc. utilizados en las diferentes actividades de la entidad. Adquirir para el área de cafetería en la ALFM a nivel nacional, elementos reciclables o biodegradables para bebidas caliente principalmente. Evitar el uso de icopor.

LARGO (cm)	ANCHO (cm)	CALIBRE	CAPACIDAD (Litros)	COLOR
55 A 60 (CANECA PEQUEÑA)	60 A 80 (CANECA PEQUEÑA)	2	≤10	Según residuo a depositar. Blanco: Reciclable, Negro: No reciclable y Verde: Orgánicos.
60 A 65 (CANECA MEDIANA)	85 A 100 (CANECA MEDIANA)		>10	
100 (CANECA GRANDE)	120 A 150 (CANECA GRANDE)	2.5	>35	

(Especificaciones técnicas sujeta a modificaciones según Colombia Compra Eficiente).

**Normas de obligatorio cumplimiento**

ASTM D883: Standard Terminology Relating to plastics (Terminología relativa a plásticos).

ASTM D3826: Standard Practice for determining Degradation end point in degradable polyethylene and polypropylene using a tensile test (Norma para determinar el punto final en la degradación de polietileno y polipropileno degradable con un ensayo de tracción).

ASTM 6954-04: Estándar Guide for exposing and testing plastics that degrade in the environment by a combination of oxidation and biodegradation (Guía estándar para exponer y probar plásticos que se degradan en el medio ambiente por una combinación de oxidación y biodegradación).

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

Los bienes deben ser nuevos y de primera calidad, en perfecto estado, correspondientes a los bienes ofertados y sin uso previo.

De ser necesario cambiar alguno de los bienes adquiridos estos deben ser sustituidos por unos de iguales o con características superiores compatibles con los ya suministrados.

Los gastos de transportes y demás serán asumidos por el contratista.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**53 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



**CENTRO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL**

**RECOMENDACIONES GENERALES**

Los centros de acopio deben ser cerrados a fin de mitigar los impactos que se puedan presentar en el entorno. (Olores ofensivos, Presencia de Vectores, emisión de partículas, entre otros).

Paredes, pisos y techos en material de fácil limpieza y desinfección. Ventilación natural o mecánica que no permita la acumulación de olores ofensivos además de vectores. Iluminación adecuada que permita el seguimiento en el almacenamiento. Debe tener un sifón.

Se deben dotar con equipos para prevención y control de incendios, sistemas de ventilación control de aguas lluvia, acometida de agua y drenaje para lavado y adecuada señalización.

Contar con espacio suficiente para la disposición de los residuos.

Señalar y demarcar los espacios designados para el almacenamiento de los residuos según su naturaleza (ordinarios, aprovechables, peligrosos.)

Asegurar que los materiales aprovechables no se deterioren por contacto con materiales ordinarios y peligrosos.

En caso de almacenar residuos líquidos peligrosos, se debe adecuar el sitio con diques Antiderrame y kits para derrames.

**REFERENCIA NORMATIVA**

Decreto 1713 / 2002	Gestión Integral de Residuos Sólidos
Decreto 4741 / 2005	Prevención y Manejo de Residuos Peligrosos
Ley 1672 / 2013	Lineamientos para la adopción de una política pública de gestión integral de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)
Guía Técnica Colombiana GTC 24	Gestión Ambiental. Residuos Sólidos. Guía Para la separación en la Fuente.
Guía Técnica Colombiana GTC 86	Implementación de la Gestión Integral de Residuos
Resolución No.2184 de 2019 del MADS.	Código de colores para la separación de residuos en la fuente a nivel nacional.
Resolución 0668 del 28 de abril de 2016	Programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas.

**7.6 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS**

Para la clasificación de residuos en la Entidad se sigue lo establecido en el Decreto Único Ambiental 1076 de 2015, Decreto 1713 de 2002, el Decreto 4741 de 2005, los lineamientos establecidos en la Guía Técnica Colombiana GTC 24 y las políticas internas establecidas en la Entidad respecto al manejo de los residuos.

**CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS**

TIPO DE RESIDUO	CLASIFICACIÓN	EJEMPLOS
<b>NO PELIGROSOS</b>	<b>APROVECHABLE</b>	Cartón, papel, vidrio, plástico, chatarra, RAEE
	<b>NO APROVECHABLE</b>	Papel sanitario, toallas de cocina y servilletas usadas, Material de Barrido, Empaque de alimentos y embalaje sucio, colillas de cigarrillo, papel carbón, aluminio.
	<b>ORGÁNICOS</b>	Materiales vegetales, residuos alimenticios, madera y otros residuos que se puedan descomponer fácilmente.
<b>PELIGROSOS</b>	Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos –RAEE-, envases de aceites, pinturas y/o solventes, pilas, lámparas fluorescentes, baterías usadas de automotores, medicamentos vencidos y los estipulados en el Decreto 4741/2005.	
<b>ESPECIALES</b>	Estantería, llantas, muebles, Icopor, Residuos de construcción y demolición.	

**CÓDIGO DE COLORES PARA LA CORRECTA SEPARACIÓN DE RESIDUOS**

A continuación se presenta los colores establecidos para ser implementados en los recipientes para la correcta disposición de residuos, se aclara que las bolsas a utilizar deben facilitar la identificación del residuo que contiene, para ello se recomienda el uso de bolsas color Verde para identificar el material ordinario, Gris para identificar el material reciclable y el color Rojo para identificar el material Peligroso.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**5 4 de 6 3**





Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



COLOR CONTENEDOR/BOLSA	CLASIFICACIÓN RESIDUOS	MATERIAL A DEPOSITAR	IMAGEN DE REFERENCIA
<b>BLANCO</b>	APROVECHABLE	Papel Archivo, cartón, periódico, carpetas.	
<b>NEGRO</b>	NO APROVECHABLE	Papel Higiénico, toallas de cocina y servilletas usadas, Material De Barrido, Empaque De Alimentos Y Embalaje Sucio, Colillas de Cigarrillo, Papel Carbón.	
<b>VERDE</b>	ORGANICOS APROVECHABLES	Materiales vegetales, residuos alimenticios, madera y otros residuos que se puedan descomponer fácilmente	
<b>ROJO</b>	PELIGROSOS	Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE, Toners y cartuchos usados, Pilas, Lámparas fluorescentes, Baterías usadas de automotores, Medicamentos Vencidos, residuos con riesgo Biológico (agujas, algodón y vendas usadas) envases de productos químicos.	

### 7.7 MANEJO DE RESIDUOS NO PELIGROSOS

Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan ningún riesgo para la salud humana y/o el ambiente. Dentro de este grupo se encuentran los Residuos Especiales como: Llantas usadas (Resolución 1326 de 2017), Residuos de construcción y demolición –RCD- (Resolución 472 de 2017), Aceite de Cocina Usado –ACU- (Resolución 316 de 2018), principalmente. (La normatividad citada incluye la que la modifique).

En el caso de los contratistas, será responsabilidad de la disposición final de los residuos generados dando cumplimiento a la normatividad ambiental anteriormente mencionada. La ALFM por intermedio del supervisor del contrato o quién así asigne, realizará verificación a las sedes de los contratistas para el cumplimiento normativo ambiental, por ser una responsabilidad solidaria.

TIPO DE RESIDUO	FUENTE DE GENERACIÓN	DISPOSICIÓN FINAL
Biodegradables-orgánicos (aceite vegetal usado ACU, alimentos post y pre consumo, material vegetal, Insumos y/o materia prima vencida y/o no conforme, otros)	Unidades de negocio	Programas Post consumo Según sea establecido por el gestor autorizado como: abono, lombricultura, biodiesel, elaboración de materiales o insumos con elementos reciclables, entre otros.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**55 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



Reciclables-Aprovechables (cartón, plástico, papel, otros, aluminio, chatarras, RAEE)	Todas las áreas	(No va a relleno sanitario ni a redes de alcantarillado).
No aprovechables-ordinarios o comunes (papel sanitario y toallas de cocina usados, empaque de alimentos, colillas de cigarrillo, barredura)	Todas las áreas	Empresa de Aseo / Relleno sanitario
Residuos de Construcción y Demolición -RCD-	Servicios Administrativos, Dirección de Infraestructura	Sitio de disposición final de RCD autorizado.
Llantas Usadas	Servicios Administrativos (área transportes)	Puntos de recolección establecidos o autorizados.

**GESTION DE RESIDUOS NO PELIGROSOS**



**GENERACIÓN, CLASIFICACIÓN Y SEPARACIÓN.**

En cada una de las actividades que desarrolla la Entidad se debe disponer de “puntos ecológicos” y/o canecas según el código de colores previamente establecido, ya que es en el punto de generación donde se inicia la correcta disposición de los residuos no peligrosos.

Los “puntos ecológicos” pueden estar dotados de una o varias canecas con las especificaciones indicadas, según las necesidades de cada oficina, sede, regional y/o unidad de negocio.

Se hace necesario, por lo tanto, implementar campañas de sensibilización y capacitación a todos los empleados de la Entidad en cada una de sus unidades para generar conciencia y pertenencia hacia el manejo adecuado de los residuos que se generan. Es prudente realizar campañas de reciclaje, de minimización de residuos y de reutilización de los mismos.

Si la clasificación se hace acorde a los lineamientos establecidos, en adelante el buen manejo de los residuos no peligrosos se realizará con mayor ligereza y se obtendrán mejores resultados al momento de la disposición y/o el aprovechamiento.

**RECOLECCION Y ALMACENAMIENTO.**

Para llevar a cabo esta fase del programa se debe implementar micro rutas al interior de las unidades de negocio de la Entidad, así se asegura la recolección en todos los puntos, es recomendable hacer uso de tiempos y ciclos diferentes para la recolección de residuos, sean estos de naturalezas aprovechables, no aprovechables y/o peligrosos, así se asegura de no mezclar estos materiales entre si y originar contaminación cruzada que podría deteriorar la calidad, por ejemplo, de los materiales reciclables.

Para el traslado, es recomendable el uso de carros recolectores acordes a la necesidad y que faciliten el libre traslado por las unidades, éstos deben ser de fácil empuje o arrastre y de fácil limpieza. Además, el personal encargado debe asegurarse; que las bolsa y/o contenedores estén bien cerrados para evitar fugas, derrames, o caída de materiales durante su traslado.

Al momento del almacenamiento, se debe cuidar que los materiales no se mezclen o tengan contacto entre sí, para ello el centro de acopio, debe estar provisto de espacios demarcados y contenedores con las características propias para el residuo que se va a disponer.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**56 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



Antes del almacenamiento, el personal encargado debe asegurarse de la correcta separación, por lo tanto es altamente conveniente que ésta haya sido acorde, de otra manera se tendrá que hacer un reproceso, invirtiendo tiempos y personal en esta actividad.

El personal encargado de esta operación debe estar capacitado y conocer los riesgos asociados a su actividad. Igualmente se debe corroborar que el personal encargado use todos los elementos de protección personal acordes a la actividad.

**DISPOSICIÓN, VERIFICACIÓN Y CIERRE.**

Conociendo la naturaleza de los residuos no peligrosos, si es aprovechable, no aprovechable o biodegradable, se puede implementar las mejores opciones para su disposición y/o aprovechamiento.

El material reciclable se puede gestionar con empresas proveedoras del servicio de compra de este material, algunos residuos biodegradables se pueden procesar como materia prima en otras industrias, en procesos de bio-compostaje y/o bio-gas –Previo análisis microbiológico asegurando la inocuidad de los residuos-. Para ello se deberán contactar las empresas que presten estos servicios, y previo consentimiento y aprobación, se hará entrega de estos residuos. Se dejará como constancia certificaciones de la empresa gestora o proveedora del servicio y certificaciones con las cantidades en peso entregadas.

Los residuos no aprovechables u ordinarios se dispondrán con la empresa de aseo correspondiente en cada municipio o ciudad de manera directa o por intermedio de la unidad militar donde esté ubicada la unidad de negocio.

**7.8 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS**

Se considera residuo líquido todo vertimiento, evacuado desde las instalaciones de una unidad ya sea productiva o de servicios, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores. Según lo establecido en la Resolución 0631 de 2015 las aguas procedentes de los hogares, así como las de las instalaciones en las cuales se desarrollan actividades industriales comerciales o de servicios y que corresponde a:

1. Descargas de los retretes y servicios Sanitarios.
2. Descargas de los sistemas de aseo personal (duchas y lavamanos), de las áreas de cocinas y cocinetas, de las pocetas de lavado de elementos de aseo y lavado de paredes y pisos y del lavado de ropa (No se incluyen las de los servicios de lavandería industrial).

Se denominan Aguas Residuales Domesticas ARD y pueden ser vertidas al sistema de alcantarillado sin tratamiento previo y las Aguas Residuales no Domesticas ARnD son las procedentes de las actividades industriales, comerciales o de servicios distintas a las que constituyen Aguas Residuales Domesticas y deben pasar por un tratamiento antes de ser dispuestas al sistema de alcantarillado.

En el caso de no contar en el área de la Unidad de Negocio con red de alcantarillado, se deberá realizar un muestreo físico-químico y microbiológico, estudio que deberá ser realizado por un laboratorio certificado y legalmente constituido, para corroborar que los parámetros exigidos por el tipo de vertimiento generado cumplen con los valores máximos permisibles para poder realizar la descarga. Estos valores se encuentran en la Resolución 0631 de 2015, los parámetros a monitorear son:

1. DBO<sub>5</sub>: Demanda bioquímica de oxígeno a cinco (5) días.
2. DQO: Demanda química de oxígeno.
3. SS: Sólidos suspendidos.
4. pH: Potencial del ion hidronio, H<sup>+</sup>
5. T: Temperatura.
6. OD: Oxígeno disuelto.
7. Q: Caudal.
8. Datos Hidrobiológicos.
9. Coliformes Totales y Coliformes Fecales.





TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**57 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



En caso de no cumplir con los valores establecidos se debe realizar el respectivo tratamiento para poder verter los residuos líquidos generados, es de aclarar que algunas unidades de negocio se encuentran dentro de instalaciones militares, por lo tanto estas aguas domésticas se verterán directamente en las redes de alcantarillado de estas unidades.

En caso de requerirse permiso de vertimientos la Entidad, por intermedio del líder SST, deberá tramitar el permiso de vertimientos en sus unidades de negocio que estén en predios propios de la Entidad, y en el caso de estar situadas dentro de otras instalaciones, se acogerá al permiso de vertimientos que tengan estas unidades.

La clasificación de los residuos líquidos generados en la ENTIDAD se realiza según su origen, teniendo en cuenta esto, se pueden dividir en dos grandes grupos así:

TIPO DE RESIDUO	FUENTE DE GENERACIÓN	DISPOSICIÓN FINAL
Vertimientos Domésticos	Todas las Unidades de Negocio	Red de alcantarillado
Aceite Usado de Cocina ACU	Comedores de Tropa	Gestor Autorizado

**IMPLEMENTACIÓN.**

Los residuos líquidos generados en diferentes actividades; como aceites hidráulicos usados, pinturas, solventes, residuos generados del mantenimiento de equipos y automotores, se deberán clasificar como residuos peligrosos y se deberán contener en envases que permitan su manipulación, almacenamiento y traslado y se les dará el manejo y disposición como se indica para el tratamiento de residuos peligrosos.

Se deberán implementar las mejores opciones para el aprovechamiento de estos residuos; ya que algunos residuos líquidos por sus características y composición, pueden ser reutilizados en otros procesos productivos. Para este aprovechamiento se seguirán los lineamientos establecidos para la disposición de residuos peligrosos o no peligrosos según su origen y composición.

Los equipos, maquinaria y demás deberán contar con procesos de mantenimientos preventivos y correctivos, para evitar fugas y/o derrames de aceites hidráulicos y/o demás componentes líquidos, que puedan llegar a contaminar suelos y fuentes hídricas.

**7.9 DISPOSICIÓN FINAL DE PRODUCTO NO CONFORME Y/O ACTIVO FIJO PARA BAJA.**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, debe asegurar que el producto que no sea conforme con los requisitos, se identifique y controle para prevenir su uso o entrega no intencional. Los controles, las responsabilidades y autoridades relacionadas con el tratamiento del producto no conforme se definen en el siguiente procedimiento.

Un bien y/o servicio no conforme es todo aquel que no cumple con algún requisito determinado por el sistema de gestión de calidad, especificaciones técnicas de contratación, mal manejo de prácticas de almacenamiento, expiran en su fecha de caducidad, quejas y reclamos, contaminados por algún tipo de plaga o deteriorados por algún siniestro.

Los activos fijos que se requieren dar de baja, son aquellos que no cumplen con requisitos para su uso desde el punto de vista tecnológico, ergonómico y operativo, deberán acogerse a las disposiciones del manual para la administración de bienes muebles e inmuebles para su disposición final, numeral 4.1.4.15 "Desmantelamiento de bienes para aprovechamiento" y cumpliéndose con el siguiente procedimiento.

**PROCEDIMIENTO MANEJO DE PRODUCTO NO CONFORME Y/O ACTIVOS FIJOS PARA BAJA**

PASO	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	REGISTRO
1	Líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces	Recopilar evidencias	El Líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces, deberá recopilar y presentar trazabilidad física, fiscal, administrativa y ambiental del producto no conforme y/o activo fijo para baja, así como verificar la realización de castigo contable y gestión de la pérdida frente a la aseguradora.	Registro Fotográfico y otros soportes del requerimiento.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**5 8 de 6 3**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



2	Líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces	Solicitar autorización baja.	El Líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces, debe tramitar la solicitud ante el Comité de inventarios y/o Comité de Sostenibilidad Contable de la ALFM, según sea el caso, para que autorice la baja. Ésta solicitud debe estar debidamente soportada con mínimo los siguientes documentos: inventario de los elementos para baja, identificándose tipo de elemento, cantidad, punto de generación y justificación de la baja de los bienes declarados no conformes y/o activos fijos para baja.	Memorando de solicitud, acta de autorización del Comité de Inventarios y/o Comité de Saneamiento Contable.
3	Líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces	Solicitar disposición final del producto no conforme y/o activo fijo para baja.	El líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces, solicitará al Grupo Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) realizar la disposición final de los productos no conformes y/o activos fijos autorizados por el Comité de Inventarios y/o Comité de Saneamiento Contable. Entregando soporte del acta y resolución debidamente firmados. Los activos fijos dados de baja que no cumplen con requisitos para su uso desde el punto de vista tecnológico, ergonómico y operativo deberán acogerse a las disposiciones del manual para la administración de bienes muebles e inmuebles para su disposición final y lo establecido en este numeral.	Memorando de solicitud, correo electrónico requerimiento, acta del Comité de Inventarios y/o Comité de Saneamiento Contable y Resolución de los elementos dados de baja. Manual para la Administración de Bienes muebles e inmuebles.
4	Funcionario Grupo SST	Verificar el Producto no Conforme y/o activo fijo para baja.	El responsable SST debe realizar la verificación <i>in situ</i> del producto no conforme y/o activo fijo para baja, comprobando las cantidades, características descritas en los documentos soportes de la solicitud, así como definir de acuerdo a las características físicas de los elementos si son residuos: reciclables, ordinarios, especiales y/o peligrosos. Esta actividad debe realizarse en conjunto con el líder o responsables del proceso.	Acta de Coordinación
5	Funcionario Grupo SST	Gestionar la disposición final del producto no conforme y/o activo fijo para baja.	Se debe solicitar mínimo dos cotizaciones de empresas o gestores debidamente autorizadas por la autoridad ambiental competente, las cuales son Secretarías de Ambiente, IDEAM, UAESP, Empresas de Aseo municipales y/o Corporaciones Autónomas Regionales. La cotización debe incluir costos, servicios que ofrece el gestor, disposición final de los elementos, certificado y permisos vigentes otorgados por las autoridades competentes. Permitir la verificación <i>in situ</i> de los elementos por parte de los gestores.	Cotizaciones
6	Funcionario Grupo SST	Seleccionar gestor	El funcionario del Grupo SST, selecciona la mejor cotización respecto a costos y servicios ofrecidos por parte del gestor. Los costos generados por la disposición del producto no conforme y/o vencido que se generen, serán asumidos mediante afectación directa al presupuesto de la regional o sede principal al rubro de otros servicios de caja menor o del presupuesto obtenido por la venta de reciclaje y ACU en la sede según Guía con código GTH-GU-08. Si es lo contrario y entregan a la ALFM dinero en efectivo por la disposición final de los elementos o bienes y/o servicios, se seguirá el procedimiento establecido en la Guía para el manejo de los recursos obtenidos por la venta de reciclaje y AVU código GTH-GU-08 de la entidad.	Cotización seleccionada, memorando solicitud presupuesto para cancelar por caja menor la disposición final o constancia de pago a la ALFM por los residuos entregados al gestor autorizado.



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**59 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



7	Funcionario Grupo SST	Entregar elementos	El funcionario del Grupo SST en coordinación con el gestor seleccionado, líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces y delegado de la Oficina de Control Interno definen la fecha de entrega de los elementos al gestor.	Correo electrónico
8	Gestor autorizado	Ejecutar cotización	El Gestor autorizado en coordinación con el funcionario del Grupo SST, líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces y delegado de la Oficina de Control Interno, en la fecha definida para la recolección de los elementos no conformes y/o activos fijos para baja, da cumplimiento a la cotización presentada respecto a los servicios ofrecidos. En el momento de la entrega debe estar presente el funcionario del Grupo SST en coordinación con el gestor seleccionado, líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces y un delegado de la Oficina de Control Interno como verificador.	Acta de Coordinación y registros fotográficos.
9	Gestor autorizado	Certificar servicio	El Gestor autorizado entrega al funcionario del Grupo SST reporte de movilización (si aplica), certificado del conductor como transportador de residuos peligrosos (si aplica), certificado del conductor de la capacitación sobre manipulación de residuos peligrosos (si aplica), todos estos documentos vigentes. Lo mismo que el certificado de disposición final de los elementos entregados.	Reporte de movilización, certificado del conductor como transportador de residuos peligrosos, certificado de capacitación del conductor sobre manipulación de residuos peligrosos (cuando aplique) y certificado de disposición final.
10	Líder responsable de la unidad de negocio y/o servicio, almacenista o quien haga sus veces	Gestionar la disposición final del producto no conforme y/o activo fijo para baja a causa de un siniestro.	En caso de que el producto No Conforme y/o activo fijo para baja se haya presentado a causa de un siniestro, se deberá realizar los siguientes pasos: a. Evitar la extensión y propagación del siniestro. b. Abstenerse de remover los escombros dejados por el evento, sin la autorización escrita de la Aseguradora o sus representantes. c. Avisar a su jefe inmediato sobre la ocurrencia de los hechos. d. Redactar aviso de siniestro informando las circunstancias de tiempo modo y lugar a la Dirección Administrativa, adjuntando: Informe técnico, Ingreso de Inventario o factura de compra, cotización, de ser posible registro Fotográfico. e. Cumplir con los pasos 1 al 9 del presente procedimiento.	Informe con soportes
11	Responsable CAD-Comitentes Vendedores	Gestionar la disposición final de las muestras verificadas al momento de la recepción de productos en los CAD's	En caso de las muestras verificadas al momento de la recepción de productos en los CAD's y que salen aptas para el consumo humano pero no pueden ser ni comercializadas por los CAD's ni donadas a terceros, el proveedor deberá recoger dichas muestras en el menor tiempo posible. El CAD deberá mantener dichas muestras debidamente marcadas, selladas y almacenadas durante el tiempo que permanezcan en la bodega para evitar	Acta devolución muestras



TITULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**6 0 de 6 3**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



			contaminación y proliferación de vectores. Será cada proveedor el responsable de la disposición final conforme a la normatividad ambiental de dichas muestras. Como constancia se elaborará acta de reintegro especificando la cantidad, presentación y clase de muestras.	
12	Líder SST	Archivar Documentación	Conservar la documentación pertinente según la Tabla de Retención Documental.	Soportes y formatos

### 7.10 TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS

Se establece la presente ficha técnica para asegurar que en el transporte de los residuos generados en las diferentes unidades de negocio no haya afectación al personal, a las materias e insumos, alimentos y a los mismos residuos que pueden ser aprovechables en el manejo integral.

Consiste en llevar los residuos desde los diferentes sitios o áreas de generación al lugar de almacenamiento central, ya sea propio o de las diferentes unidades militares, donde se almacena temporalmente hasta que se realice la disposición final apropiada.

#### PROCEDIMIENTO TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS

1. El personal encargado para la realización de esta actividad debe contar con los elementos de protección personal necesarios que evite que tengan contacto directo con los residuos, vapores y líquidos generados. Como mínimo deberá contar con los siguientes EPP: Guantes de caucho, tapabocas, delantal, botas y cofia.
2. Iniciar el recorrido por las oficinas o áreas que estén más alejadas al centro de almacenamiento temporal.
3.
  - a.) En las oficinas disponer de dos contenedores con tapa y de fácil traslado. Un contenedor será para los residuos ordinarios no reciclables y el otro para los residuos aprovechables.
  - b.) En las unidades de negocio que sólo disponen de punto ecológico (comedores, CADS, otros) se debe asegurar que las bolsas estén bien cerradas y sin roturas para evitar derrames cuando se haga su traslado al centro de acopio temporal.
4. Evitar la mezcla de los residuos.
5.
  - a.) La recolección se debe realizar en horas de la mañana y/o tarde-noche en oficinas para que no incomode a los funcionarios y a los visitantes. Este horario deberá ser establecido por el coordinador de servicios administrativos con el visto bueno de los líderes SST.
  - b.) La recolección en las unidades de negocio donde se manipulen, procesen, empaquen, distribuyen, almacenen y/o comercialicen alimentos se debe realizar en horarios donde no intervenga con los procesos de entrega de insumos y/o materiales y en horarios de operativos. Este horario deberá ser fijado por el administrador de la unidad de negocio con el visto bueno de los Ingenieros de Alimentos y Líder SST.
6. No se deben trasladar residuos de característica peligrosa simultáneamente con los residuos ordinarios. En caso de que se generen residuos peligrosos, se debe realizar por separado el mismo procedimiento descrito anteriormente.
7. El personal encargado de la recolección de los residuos, debe informar cualquier anomalía que se presente al momento de realizar la actividad.
8. Una vez en el centro de acopio temporal se debe asegurar que los residuos no se mezclan, se deben pesar los residuos y almacenarlos en los sitios dispuestos para tal fin (diligenciar formato Control Residuos GA-FO-32). En el caso que se dispongan en sitios de almacenamiento temporal ajenos a la Entidad, se deberá dejar constancia de la entrega de los residuos para almacenamiento temporal en el mismo formato de control de generación de residuos.
9. Se deberá publicar este procedimiento en las CARTELERAS INFORMATIVAS de las diferentes unidades de negocio.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**6 1 de 6 3**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



## 8 PROGRAMA DE AGUA

### 8.1 OBJETIVO

Formular acciones que permitan medir y optimizar el consumo de agua en la Entidad, dentro del marco del desarrollo sostenible y en cumplimiento de la normatividad aplicable

### 8.2 ACTIVIDADES

DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN DEL ANEXO
Establecer el cronograma de actividades a desarrollarse anualmente pertinentes al buen uso y ahorro del agua.	Anualmente se establece en el formato cronograma de actividades del grupo SST las actividades a realizar en la Entidad.
Contratar el análisis físico químico y microbiológico para agua potable con un laboratorio autorizado.	El líder SST con el Ingeniero de Alimentos, realizan esta actividad. Las cantidades y frecuencias según la necesidad de la unidad de negocio. En todo caso se deberá contratar este servicio al menos al momento de realizar la limpieza de los tanques.
Incluir en el informe cuatrimestral las actividades realizadas (limpieza de tanques, capacitaciones, y consolidación del indicador) en cumplimiento al programa.	Informe Cuatrimestral.
El líder SST conjuntamente con los coordinadores de las unidades de negocio deberá definir el plan de trabajo en caso de incumplimiento en los parámetros establecidos por la autoridad ambiental para agua potable	La calidad de agua se garantiza según los parámetros establecidos en la Resolución 2115 de 2007.
Cumplimiento Decreto 3102 de 1997, artículos 6 y 7.	La entidad deberá gestionar lo pertinente para el reemplazo de equipos, sistemas e implementos de alto consumo de agua, por los de bajo consumo para sanitarios, cocinas y llaves de paso.

#### RESPONSABLES

La correcta ejecución y verificación del programa uso eficiente y calidad de agua estará a cargo de los líderes SST en cada una de las Regionales y de los coordinadores en las unidades de negocio a nivel nacional en donde aplica el Plan de Saneamiento Básico.



### 8.3 FRECUENCIA / CANTIDAD DE MUESTRAS

EQUIPO/PUNTO	FRECUENCIA ANUAL	PUNTOS
Tanques de almacenamiento de agua potable	2 veces	Por tanque de almacenamiento de agua potable. Si es una misma conexión, un solo tanque. Posterior a la limpieza y desinfección.

### 8.4 TOMA DE MUESTRAS O ANÁLISIS CALIDAD DEL AGUA

Según la frecuencia se define a continuación la toma de muestras o análisis del agua según la Resolución 2115 de 2007:  
KIT MEDICIÓN DE CLORO y pH

- Uso de Kit para medición de cloro y pH para verificar diariamente y antes de las labores de cocción de alimentos, que los parámetros físicos y de apariencia como turbiedad (color), olor y sabor cumple con las características establecidas para el agua potable. Usar según las indicaciones del proveedor.

PROCESO <b>GESTIÓN DE TALENTO HUMANO</b>					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO  <b>PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO</b>	Código: <b>GTH-PL-01</b>			
		Versión No. 01		P á g i n a <b>6 2 de 6 3</b>	
		<b>Fecha</b>	<b>DÍA</b> 13	<b>MES</b> 02	<b>AÑO</b> 2020
				 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>	

## 8.5 LABORATORIO CERTIFICADO

- La toma de muestras, la realizará el laboratorio contratado en cada unidad de negocio. Se tendrán en cuenta los elementos de bioseguridad respetivos como guantes, así como la utilización de bolsas esterilizadas y marquillas donde se registrará el punto de recepción de la muestra, fecha de la toma, responsable y unidad de negocio.
- El análisis de las muestras físico-químicas y microbiológicas, la realizará el laboratorio contratado. Este debe tener los permisos correspondientes por parte de los entes de control respectivos. Así como verificar el cumplimiento de la Resolución 2115 de 2007.
- Los resultados de la caracterización de agua potable realizados, se presentará mediante el informe emitido por el laboratorio autorizado.

## 8.6 BUENAS PRÁCTICAS

- Cumplir con el Manual de Muestreo del subproceso Administración Comedores de Tropa, Proceso Gestión de Abastecimientos, Bienes y Servicios de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- Se debe almacenar el agua potable para cocción de alimentos en recipientes limpios y con tapa.
- Realizar revisiones periódicas a todas las instalaciones y equipos donde se encuentra la Entidad, para detectar posibles fugas o desperdicios. Reportar a servicios administrativos y a la unidad militar respectiva, estos casos para tomar las acciones correspondientes. Hacer seguimiento e informar los avances o retrasos que se presenten en este sentido.
- Instalar ahorradores de agua en todas las llaves, así como cambiar la grifería obsoleta por sistemas ahorradores para disminuir el consumo de agua.

## 8.7 MEDIDAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO

En caso de presentarse alguna inconsistencia con la prestación del servicio de agua así como en su calidad y cantidad se deberán adoptar ciertas medidas para asegurar la inocuidad en los alimentos y el abastecimiento del recurso. Algunas medidas contempladas son:

1. En caso de incumplimiento de algún parámetro físico-químico o microbiológico máximo aceptable, se reportará inmediatamente a la Dirección Cadena de Suministros de la sede principal y a la unidad militar.
2. Se dejará registro en los formatos establecidos en el Manual de Muestreo del subproceso Administración Comedores de Tropa, Proceso Gestión de Abastecimientos, Bienes y Servicios de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
3. De igual forma se tendrán en cuenta las recomendaciones del laboratorio contratado para este fin en caso de incumplimiento de los parámetros respecto a la calidad de agua.
4. Las unidades de negocio deberán contar con al menos un tanque de almacenamiento de agua potable. En caso de no contar con el tanque de almacenamiento de agua elevar necesidad y solicitud al director de la Entidad y/o de la unidad militar.
5. Realizar monitoreo sobre los tanques de almacenamiento de agua que se encuentran instalados en las unidades de negocio, verificando su funcionamiento, programando las limpiezas correspondientes para que se encuentren en estado óptimo para el almacenamiento del recurso.
6. La necesidad inmediata del recurso puede ser solventada con la adquisición de botellones de agua.
7. Cualquier incremento en las concentraciones habituales de Carbono Orgánico Total – COT – debe ser investigado conjuntamente por la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano y la autoridad sanitaria, con el fin de establecer el tratamiento correspondiente para su reducción.

## 8.8 MEDICIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Para verificar el cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico en la ALFM, los líderes SST, Ingenieros de Alimentos, auditores internos y externos, aplicarán los controles necesarios. Internamente el formato Evaluación, Control y Seguimiento ambiental ALFM del Grupo Seguridad y Salud en el Trabajo.



TÍTULO

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Código: **GTH-PL-01**

Versión No. 01

Página  
**63 de 63**

Fecha

DÍA  
13

MES  
02

AÑO  
2020



## 9. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
01	<p>Programa de Limpieza y Desinfección: Se incluyó procedimiento limpieza y desinfección menaje, aclaración agente activo del desengrasante y desinfectante de frutas y verduras, se incluyó procedimiento para capacitadores manipuladores de alimentos, se incluyó niveles de mantenimientos de las FFMM, se aclaró responsabilidades de los mantenimientos según Contrato Interadministrativo.</p> <p>Programa Manejo Integrado de Plagas: Se incluyó procedimiento desinfección de archivos, se incluyó aspectos técnicos productos para control de plagas, tiempos para realizar el control de plagas en las unidades, control de plagas en CADs, Se aclaró metodología para definir los tiempos de control de plagas.</p> <p>Programa Integral de Residuos: Actualización procedimiento producto no conforme y/o activo fijo para baja, modificación codificación de colores de los residuos, se incluyó el procedimiento para la disposición final de llantas y residuos de construcción y demolición RCD, uso de plásticos e icopor.</p> <p>Programa de Agua: Se incluyó el cambio de sistemas ahorradores de agua.</p> <p>Se incluyó la Medición al Plan de Saneamiento Básico.</p>