



POSITIVA **EDUCA**
Pensando en ti

TALLERES WEB

**EDUCACIÓN PARA LA ACCIÓN, PORQUE TODOS SOMOS
RESPONSABLES Y PODEMOS SALVAR VIDAS**

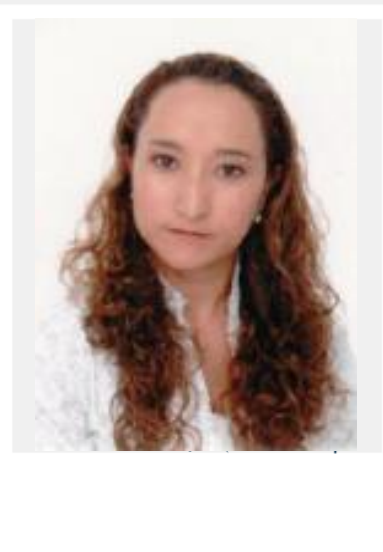


Protocolos de Bioseguridad y El Plan de Saneamiento Sector de Alimentos



Nohora Bibiana Santamaría Rodríguez

Ingeniera de Alimentos, especialista en gerencia de empresas de alimentos, Master en Sistemas Integrados de Gestión. Profesional con licencia para la prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

OBJETIVO GENERAL

Identificar la relación y como integrar el Plan de Saneamientos con los Protocolos de Bioseguridad requeridos como prevención frente al Contagio por COVID-19



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

TABLA DE CONTENIDO

1. Protocolos de Bioseguridad – Resolución 666 del 24 de abril de 2020
2. Plan de Saneamiento – Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013
3. Programa de Limpieza y Desinfección
4. Programa de Control de Plagas
5. Programa de Manejo de Residuos
6. Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Resolución 666 del 24 de Abril de 2020

Por medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19

El objetivo principal de los protocolos de bioseguridad es orientar a las empresas y la sociedad sobre las medidas generales de bioseguridad para reducir el riesgo de transmisión del COVID-19 o coronavirus.



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PROTOSCOLOS DE BIOSEGURIDAD:



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Medidas generales

Lavado de manos

- insumos
- áreas
- protocolo
- seguimiento y monitoreo y autocontrol

Distanciamiento social

- 2 metros de distancia
- aforo en área
- Reuniones

Uso de tapabocas EPP

- Definir los EPP
- Entregar los EPP.
- Informar y capacitar.
- Lavado y desinfección
- Disposición final

Limpieza y desinfección

- Protocolo y procedimientos de limpieza y desinfección
- Incrementar la frecuencia
- Realizar control de roedores e insectos
- Correcto manejo de Residuos
- Realizar capacitación



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Resolución 2674 de 2013

Capitulo VI - Saneamiento



PLAN DE SANEAMIENTO



Documento



Objetivos

Procedimientos

Cronogramas

Responsables

Registros
Listas de chequeo



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PLAN DE SANEAMIENTO



Programas



Limpieza y Desinfección



Manejo de Residuos



Abastecimiento de Agua



Control Integral de Plagas



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Qué ?



Programa de Limpieza y Desinfección

★ Instalaciones - Áreas



★ Equipos y Utensilios



★ Vehículos



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

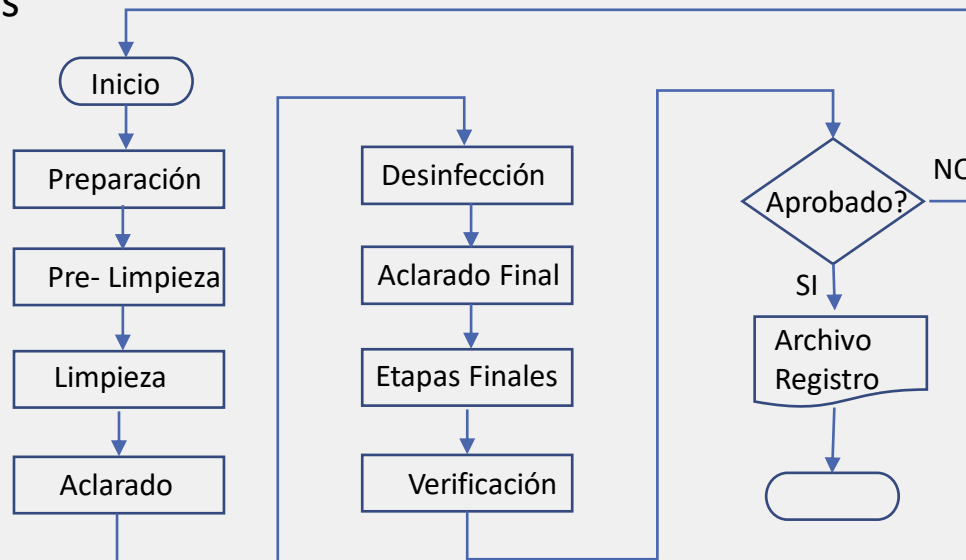
Cómo?



Programa de Limpieza y Desinfección

★ POES -Procedimientos – Instructivos

★ Protocolos



Cómo?



Programa de Limpieza y Desinfección

		POES-01	Versión	2
		Limpieza y Desinfección de Estufa	Fecha de Vigencia	Abril 04 de 2020
OBJETIVO	Describir procedimiento para realizar el proceso de limpieza y desinfección de la Estufa Industrial, empleada en el proceso productivo de comestibles Osma			
ALCANCE	Inicia desde la preparación del equipo, el desarmado, aplicación de solución detergente, remoción de la misma y finaliza con la desinfección.			
FRECUENCIA	Diaria: Al terminar la jornada de producción		RESPONSABLE	Operario de Produccion
DOTACION			DESCRIPCION DE ELEMENTOS REQUERIDOS	
Pantalón Largo			Esponjilla	
Delantal o Peto			Valde	
Botas de Caucho			Toalla Limpia	
Guantes de Caucho			Taza de dosificación	
Gorro			Detergente	
Tapabocas			Desinfectante	
REGISTROS	F010	Control preparación de soluciones desinfectantes		
	F011	Control del Programa de Limpieza y Desinfección		



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Cómo?

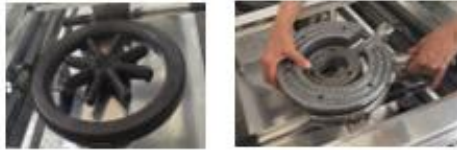
1

PREPARACION



2

PRE-LAVADO
(Pre-lim pieza)



4

A CLARADO



3

LIMPIEZA (Lavado)



5

DESINFECCION



6

A CLARADO FINAL



7

ETAPAS FINALES



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Con qué?



Programa de Limpieza y Desinfección

★ Utensilios de Aseo

★ Sustancias de Limpieza
y Desinfección



Fichas Técnicas :
Concentraciones a
emplear.

Hojas de Seguridad:
Cuidados y
recomendaciones en
su manipulación y uso



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Cuándo?

★ Frecuencia

Quién?

★ Responsable



Programa de Limpieza y Desinfección

Equipos	Lunes	Responsable	Martes	Responsable	Miercoles	Responsable	Jueves	Responsable	Viernes	Responsable	Sábado	Responsable
Licudadora	X	A	X	A	X	A	X	A	X	A	X	A
Horno			X	P			X	P				
Nevera 1					X	T						



Sostenibilidad



Aliados Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital Estratégico

Cómo Verifico?



Lista de Chequeo



Programa de Limpieza y Desinfección

MES:	INSTALACIONES - EQUIPOS Y UTENSILIOS	LISTA DE VERIFICACIÓN – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																												
		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5								
		Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi
BODEGA MATERIAS PRIMAS	Paredes																													
	Pisos																													
	Techos																													
	Puerta																													
	Ventana																													
	Estibas																													
	Estantería																													
	Nevera																													
	AREA DE PROCESO - PLANTA	Paredes																												
		Pisos																												
Techos																														
ventanas																														
Puertas																														
Máquina de Empaque																														
Balanza electrónica																														
Mesa 1 de Pesaje en Ac. Inoxidable																														
Mesa 2 Etiquetado de Producto terminado																														
Mesa 3 Proceso Enfriado de Producto																														
Estufa Industrial																														
Canastillas Plásticas																														
Lavaplatos - meson																														
Estantería																														
Ollas, baldes, cuchillos, canecas, tinas																														
Escurreidores, Pailas, Coladores, varios																														
Estantería																														



Sostenibilidad



Aliados Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital Estratégico

PLAN DE SANEAMIENTO



Programa de Control
Integral
de Plagas

- ★ Implementación de un conjunto de métodos tales como: físicos, culturales, ecológicos y químicos, que se unen entre sí con el fin de minimizar los peligros asociados a la presencia de plagas en los procesos productivos.

Vectores

Plagas

Roedores – Cucarachas - Moscas



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PLAN DE SANEAMIENTO



Programa de Control
Integral
de Plagas



Rata de
Alcantarilla



Cucarachas



Rata de Techo



Ratón Doméstico



Moscas



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Medidas de Prevención y Control



Programa de Control Integral de Plagas



CONTROLES FÍSICOS



CONTROLES CULTURALES



CONTROL ECOLÓGICO



CONTROL QUÍMICO



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Controles Físicos

ACCIONES

- **Realizar inspecciones periódicas para verificar condiciones de las instalaciones.**

- Aberturas que dejan las canalizaciones de agua, luz, etc. en su contacto con paredes y suelo.



- Conexiones, plafones y tomas eléctricas que requieran protección

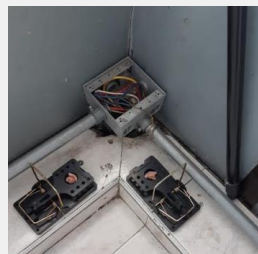


Diseño y Mantenimiento de Instalaciones

Identificar

- Falta de protección de aberturas al exterior.

- Presencia de rendijas, fisuras y grietas, en paredes, pisos o techos



- Deterioro de anjeos o inadecuada instalación de éstos



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Medidas de Prevención y Control

Controles Físicos

ACCIONES

- **Realizar inspecciones periódicas para verificar condiciones de las instalaciones.**

- Sifones que no estén en adecuado funcionamiento, presenten rejillas rotas o que no estén fijadas



- Deterioro en los techos falsos, láminas en mal estado, partidas, mal ajustadas

Diseño y Mantenimiento de Instalaciones

Identificar

- El ajuste de las puertas frente al piso, techo y marcos sea lo más preciso posible, de tal forma que actúen como una barrera para la prevención del ingreso de plagas.



- **Informar resultados de éstas Inspecciones al área de Mantenimiento**



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación

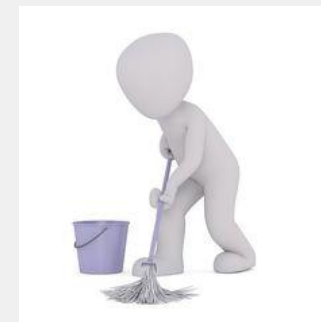


Capital
Estratégico

Medidas de Prevención y Control

Controles Culturales

Manejo de Alimentos



AREA DE AVERIAS O
DEVOLUCIONES



Manejo de Residuos

Procesos de Limpieza y desinfección



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Medidas de Prevención y Control



Programa de Control Integral de Plagas



CONTROL ECOLÓGICO



CONTROL QUÍMICO

Establecer control a los proveedores de éstos servicios, puesto que deben contar con la capacitación y el Concepto Sanitario Favorable emitido por la autoridad competente



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PLAN DE SANEAMIENTO



Programa de Manejo de Residuos

- Mezcla de Residuos
- Dejarlos fuera de los establecimientos
- Recolectar en bolsas o canecas sin tapa
- Tirar restos de comida y aceites por desagües y/o sumideros

- Clasificación desde la fuente.

- Control de EPP desechables empleados como prevención frente al COVID-19.
- El almacenamiento temporal en contenedores bien cerrados.
- Vigilar recolección de basuras en horarios establecidos.
- Disponer de canecas con bolsa y tapa para la recolección de residuos. – Lavar y desinfectar.
- Disponer de un Gestor ambiental para la disposición final de aceites.



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PLAN DE SANEAMIENTO



Programa de
Abastecimiento o
Suministro de Agua
Potable

Proceso de abastecimiento de agua

Fuente de captación o suministro

Tratamientos Realizados

Tanque de almacenamiento de agua

Controles realizados

(Requisitos Físico-químicos y microbiológicos)



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Protocolos de Bioseguridad y el Plan de Saneamiento

INGRESO



ALMACENAMIENTO



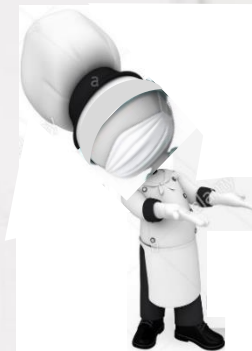
PREPARACIÓN



INSTALACIONES

EQUIPOS - UTENSILIOS

PERSONAL



Distanciamiento Social

Uso del Tapabocas

Lavado frecuente de manos
(el uso de gel antibacterial)

Procesos de limpieza y
desinfección

DISTRIBUCIÓN



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

TIPS

1. El Plan de Saneamiento es un documento que debe estar escrito y contener los programas de: Limpieza y desinfección, Manejo de Residuos, Control de Plagas y Abastecimiento de agua potable.
2. Se pueden Integrar al Plan de Saneamiento los Protocolos de Bioseguridad, demostrando la actualización al implementar medidas de prevención frente al contagio con COVID-19.
3. Se debe contar con la información de fichas técnicas y de seguridad de los detergentes y desinfectantes a emplear.
4. En el Programa de Control de Residuos se debe incluir el manejo de la disposición final de los EPP que se emplean como prevención frente al contagio con COVID-19.
5. Siempre se debe contar con los registros de control que evidencien la implementación del plan de saneamiento y los protocolos de Bioseguridad



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

En este **2020 Positiva te acompaña**
con una estrategia en acción

NUESTRA ESTRATEGIA
ES **ACCIÓN**



PREGUNTAS



POSITIVA **EDUCA**
Pensando en ti

TALLERES WEB

**EDUCACIÓN PARA LA ACCIÓN, PORQUE TODOS SOMOS
RESPONSABLES Y PODEMOS SALVAR VIDAS**

