



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

# ***PLAN DE SANEAMIENTO BASICO***

***CONSORCIO @R&J***

***Nit 901.902.599***

***Elaboró: Pilar Murillo Diaz  
Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo  
Lic. 441/15***

***Bogotá, abril de 2025***



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

## INTRODUCCION

El objetivo principal del plan de saneamiento básico es establecer pautas para conseguir un desarrollo sostenible y mitigar impactos negativos sobre el medio ambiente. El plan abarca los procedimientos y tareas que debe cumplir la empresa y brinda las herramientas necesarias para el logro de los objetivos ambientales. La mayoría de los sistemas de gestión ambiental están contruidos bajo el ciclo "PHVA": Planear, Hacer, Verificar y Actuar, cuya finalidad es desarrollar una estrategia que permita la revisión permanente y el mejoramiento continuo del plan en todo el proceso y así alcanzar los objetivos propuestos.

El plan de saneamiento básico empleado en la Empresa CONSORCIO @ R&J ubicada en la Cra 66 12A-16 de la Ciudad de Bogotá, busca primordialmente mejorar las operaciones dentro de todos los espacios, brindando en si una serie de lineamientos y parámetros básicos para lograr un óptimo desarrollo del mismo. Dentro de este plan se estudian y se exponen una serie de lineamientos que requieren no sólo una implementación adecuada, sino también un proceso de seguimiento posterior a dicha implementación, con el único objetivo de controlar y mitigar reacciones y posibles alteraciones del programa. Se llevarán a cabo programas de limpieza y desinfección, de manejo de residuos sólidos y líquidos, de control de plagas y suministro y control del agua, se busca también, lograr una concientización general tanto en empleados como de los usuarios del establecimiento y así darle al plan de saneamiento básico una ruta exitosa que garantice, así mismo, un desarrollo sostenible y una responsabilidad social.



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

## ALCANCE

Es compromiso de la empresa Consorcio @ R&J la búsqueda de la mejora continua del desempeño ambiental y, la búsqueda de la mitigación de los riesgos a la salud humana, por lo cual genera los programas requeridos para la conformación del Plan de Saneamiento Básico. Aplica a todas las áreas, ambientes, elementos y personal que labora en la Empresa con el fin de que, con su participación, se hagan más efectivos los procesos de mejoras ambientales.

Comprende:

1. Programa de Limpieza y Desinfección.
2. Programa de control y suministro de agua
3. Programa de Control de Plagas y Vectores.
4. Programa de Manejo de Residuos Sólidos y líquidos

## OBJETIVOS

**OBJETIVO GENERAL:** Implementar estándares del manejo de higiene, limpieza y desinfección en las instalaciones de la Empresa, garantizando la eficiencia y eficacia del manejo integral de los residuos generados buscando el bienestar de trabajadores en cumplimiento con los lineamientos legales a nivel nacional, además de dar cumplimiento a requisitos exigidos por autoridades ambientales y sanitarias.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS** • Implementar programas de limpieza y desinfección de las instalaciones locativas • Desarrollar el programa de plagas y vectores • Promover la cultura de la gestión segura de los residuos • Promover el aprovechamiento y la disposición final segura de los residuos. • Desarrollar un programa de consumo adecuado se energía y agua.


## DEFINICIONES

**Actividad Acuosa (Aw).** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

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

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

**Autoridades sanitarias competentes.** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que,

	CONSORCIO@ R&J		
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO		
	Versión: 001	Fecha: 01/07/2025	Código: PLA-SST-

de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

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

**Concepto Sanitario.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

**Desinfección – Descontaminación.** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

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

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

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


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

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

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

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

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

	CONSORCIO@ R&J	
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
	Versión: 001	Fecha: 01/07/2025
		Código: PLA-SST-

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

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

**Vigilancia Epidemiológica De Las Enfermedades Transmitidas Por Alimentos.** Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

**Plan De Saneamiento.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

**Desechos Sólidos.** Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

**Control De Plagas.** Las plagas deben ser objeto de un Programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

**Abastecimiento O Suministro De Agua Potable.** Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

## MARCO LEGAL

LEGISLACION	DESCRIPCION
-------------	-------------



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO


Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

Constitución Política de Colombia de 1991.	Se considera esta Constitución como la base de la normatividad ambiental y sanitaria existente, puesto que ésta desencadenó el adecuado manejo y conservación de los recursos naturales y el medio ambiente, a través de principios fundamentales; uno de éstos es el expuesto en el Artículo 79, el cual explica el derecho de todas las personas de gozar un ambiente sano y el deber del Estado de proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines.
LEY 09 DE 1979	Código Sanitario Nacional.
LEY 99 DE 1993	Por la cual se dictan Medidas Sanitarias para la protección del medio ambiente, estableciendo normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana.
Ley 99 de 1993, expedida por el Congreso de Colombia	Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA, y se dictan otras disposiciones en cuanto a la gestión ambiental.
Resolución 2400 de 1979, expedida por el Ministerio de Trabajo y Protección Social.	Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
Resolución 2115 de 2007, expedida por el Ministerio de Protección Social y el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
Resolución 683 de 2012, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

## METODOLOGÍA

	CONSORCIO@ R&J	
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
	Versión: 001	Fecha: 01/07/2025

El Plan de Saneamiento Básico, se elaboró de acuerdo a los procedimientos, actividades y acciones necesarias de carácter técnico y administrativo, de conformidad con la normativa ambiental vigente, para prevenir enfermedades y promover un entorno seguro de bienestar. Cabe resaltar que el Plan se concibe de acuerdo al ciclo: Planear, Hacer, Verificar y Actuar (PHVA), que incluye tres componentes:

Componente 1: Caracterización de áreas físicas

Componente 2: Programas del Plan de Saneamiento Básico – PSB

- 2.1 Programa de Limpieza y Desinfección.
- 2.2 Programa de Control de Agua.
- 2.3 Programa de Control de Plagas.
- 2.4 Programa Manejo de Residuos sólidos y líquidos

Componente 3: Ejecución, seguimiento y evaluación del PSB  
Personal responsable de la coordinación y operación del Programa.

Componente 4. Capacitación.

Componente 5. Seguimiento y evaluación.

### **COMPONENTE 1. CARACTERIZACIÓN DE ÁREAS FÍSICAS**

Razón Social	CONSORCIO @ R&J
Nit	901.902.599
Dirección	CARRERA 66 12A-16
Teléfono	3146783877
Actividad económica Principal	8121
Actividad económica Secundaria	
Administradora de Riesgos laborales	Colmena
Nivel de riesgo	I-II
Representante legal	
Encargado de SST	PILAR MURILLO DIAZ
Número de Trabajadores	

El CONSORCIO @ R&J se encuentra localizada en la Carrera 66 No.12 A- 16 de la ciudad de Bogotá, en las coordenadas Latitud: 4°38'5"N, Longitud: 74°7'4"O, como se muestra en la siguiente ilustración:

**Ilustración 1. Ubicación de CONSORCIO @ R&J**



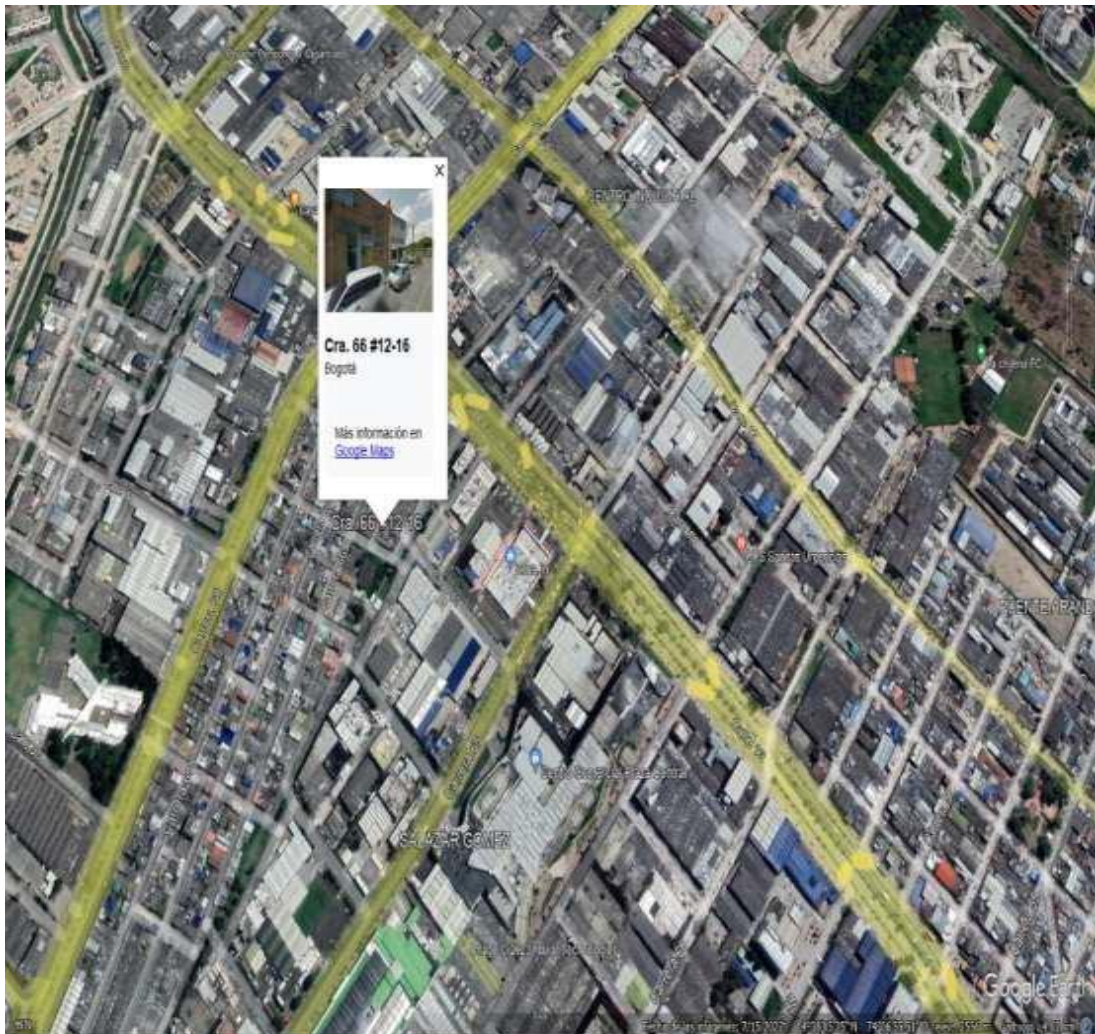
CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-



Las vías de acceso a la empresa se encuentran por la calle 6 que conecta con la carrera 68 y por la calle 13, conecta con la carrera 65. Por otra parte, como se encuentra en un sector urbano, existe acceso por la calle 11 que conecta con la carrera 65 avenida y avenida de las Américas.

#### **INSTALACIONES:**

La planta física, cuenta con aproximadamente 142 m<sup>2</sup>, lo que garantiza una capacidad óptima para la actividad de la empresa.

- El edificio cuenta con servicios público de energía, agua, aseo, tiene una pared perimetral en concreto y cuenta con un área administrativa de aproximadamente 80 m<sup>2</sup> con pisos y paredes adecuados y lavables.
- En el edificio, se hace Limpieza y desinfección diariamente antes de iniciar labores
- Las instalaciones se encuentran en buen estado, con las normas básicas de construcción y señalización adecuada. A continuación, se presenta una ilustración de la parte posterior de la empresa y plano de la planta de producción.



CONSORCIO@ R&J

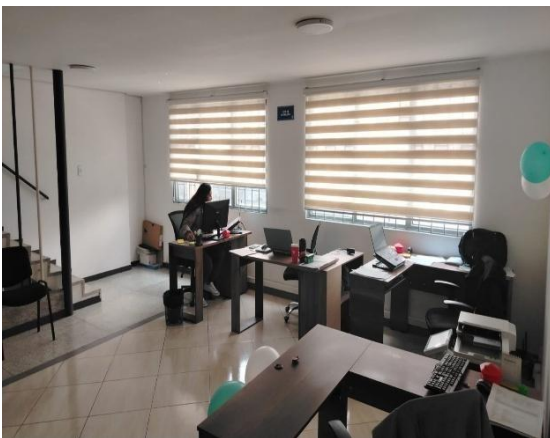
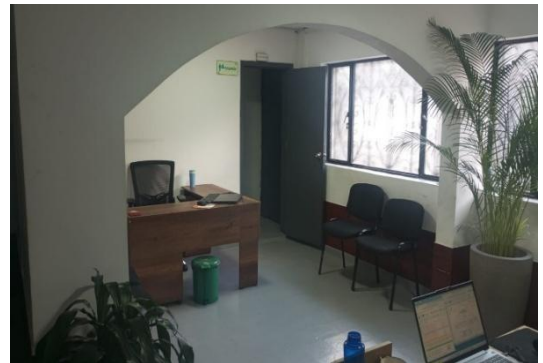
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO


Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

### DISTRIBUCION FÍSICA:



	CONSORCIO@ R&J	
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
	Versión: 001	Fecha: 01/07/2025

## COMPONENTE 2. PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO

<b>2.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>
<b>JUSTIFICACIÓN</b>
<p>El CONSORCIO @ R&amp;J con el fin de brindar condiciones sanitarias apropiadas a todos sus operarios, implementa el "Programa de Limpieza y Desinfección", orientado a disminuir los riesgos de contaminación relacionados con carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal e instalaciones físicas.</p>
<b>ALCANCE</b>
<p>Se implementará el Programa de Limpieza y Desinfección en las instalaciones de la Empresa</p>
<b>OBJETO</b>
<p>Estandarizar procesos y procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección en todas las instalaciones:</p> <p><b>Objetivos Técnicos y Ambientales</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formular protocolos de limpieza y desinfección que cumplan con las exigencias estéticas y sanitarias.</li> <li>2. Mantener en buen estado las instalaciones.</li> <li>3. Proteger la salud de la población trabajadora y público en general.</li> </ol>
<b>ALTERNATIVAS</b>
<b>Alternativa 1: Preparación de insumos y cantidades a usar</b>



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

La Empresa comprometida con la preservación del medio ambiente en los procesos de limpieza y desinfección, garantiza el uso de insumos con tensoactivos no iónicos (biodegradables y no contaminantes) y con propiedades no corrosivas en sus actividades de limpieza y desinfección; entre los que se encuentran:

**Jabón Multiusos:** Limpiador eficaz, rápido y seguro que puede aplicarse a pisos, paredes o cualquier superficie dura. No debe dejar marcas y ser ligeramente alcalino y no tóxico.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.

**CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:**

Diluir 250 mL en 1 Litro para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con bajo uso o tránsito.

Diluir 500 mL en 1 Litro para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con alto uso o tránsito.

**RECOMENDACIÓN DE USO:** Uso de elementos de protección personal y recipientes de inmersión.

**Limpiador multiuso:** Limpiador de superficies, libre de cloro y ácidos abrasivos, que deja el área higiénicamente limpia. Su composición está dada por Agentes limpiadores con fórmula rápidamente biodegradable.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.

**CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:**

Diluir 30 mL en 5 L de agua para la limpieza general de superficies, pisos y paredes.

30 mL en 4 L de agua para la limpieza extrema en superficies.

**RECOMENDACIÓN DE USO:** No se necesita enjuagar y para uso exclusivo de la zona de cafetería. Usar elementos de protección personal.

**Desinfectante y ambientador líquido:** Solución segura que ambienta, limpia y desinfecta pisos, baños, mesones y cualquier superficie en donde se aplique, con composición de: Mezcla de tensos activos aniónicos, emulsificante y fragancia.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenar a temperatura ambiente y bajo sombra, mantener el envase bien cerrado y no mezclar con otros productos.

**CONCENTRACIÓN y CANTIDADES RECOMENDADAS:**

Diluir 150 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con bajo uso o tránsito.

Diluir 400 mL en 1 L para la desinfección de todas las superficies del establecimiento con alto uso o tránsito.



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

**RECOMENDACIÓN DE USO:** Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

**Blanqueador:** Desinfectante y blanqueador que se aplica comúnmente en pisos, paredes, puertas, ventanas y áreas sanitarias para garantizar una completa higiene. Es 100% biodegradable por poseer tensoactivos no iónicos y comprende peróxido de hidrógeno en un porcentaje de 5.0 + 0.5.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.

**CONCENTRACIÓN RECOMENDADA:** Diluir por cada 100 mL de agua 0.25 mL – 0.5 mL de blanqueador.

**RECOMENDACIÓN DE USO:** Utilizar guantes en caso de usar prolongadamente la solución.

**Jabón para manos:** Jabón con espuma controlada que disuelve la suciedad de las manos, haciéndola fluida y fácil de eliminar. Contiene sustancias humectantes, tensoactivos aniónicos y fragancia para la limpieza profunda de las manos.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenar en un lugar fresco con T de 15oC – 25oC.

**CONCENTRACIÓN RECOMENDADA:** Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.

**RECOMENDACIÓN DE USO:** Para una mayor higiene es necesario mantener envasado el jabón en dispensadores de fácil uso.

**Limpiavidrios:** Especial para elementos y superficies en vidrio, pantallas, cristalería, lámparas, acrílicos, mármol y acero inoxidable.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.

**CONCENTRACIÓN RECOMENDADA:** Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.

**RECOMENDACIÓN DE USO:** Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

**Ambientador Aire:** Especial para controlar malos olores en unidades sanitarias; su composición está dada por tensoactivos no iónicos, solvente, preservativos, fragancia y agua.

**ALMACENAMIENTO:** Almacenar en un lugar seco a temperatura ambiente.

**CONCENTRACIÓN RECOMENDADA:** Aplicación directa, no es necesario obtener grados o rangos de concentración o dilución.



CONSORCIO@ R&amp;J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

RECOMENDACIÓN DE USO: Envasar en un atomizador la solución para aplicarla en forma de nube sobre la superficie o área.

**Detergente en polvo:** Jabón en polvo de alta eficacia y soluble a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Con una composición de Fosfatos, Tensoactivos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar seco y oscuro a temperatura ambiente.

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA: Para toda superficie o área diluir de 20 gramos a 30 gramos en 1 Litro de agua.

RECOMENDACIÓN DE USO: Hacer uso de elementos de protección personal y un recipiente para inmersión

Tipo de germicida	Situaciones de leve suciedad	Situaciones de extrema suciedad
Cloro libre requerido	0,1% (1 g/L)	0,5% (5 g/L)
Alcohol etílico 70o y/o 96o	600 ml/L	900 ml/L
Detergente liquido	30 ml/1 de agua	50 ml/1 de agua
Jabón de manos antibacterial	Sin diluir	
Gel Desinfectante Antiséptico	No diluir	

Nota: Los anteriores germicidas deben emplearse siguiendo las indicaciones de las hojas de seguridad de cada una de estas.

#### PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES COMUNES

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Pisos	Escoba, recogedor, baldes, cepillo, trapeador contenedor para residuos ordinarios, soluciones limpiadoras y	Aglomerar con la escoba y el recogedor los residuos generados	Diaria
		Humedecer con agua	
		Limpiar con cepillo o trapeador y jabón	
		Enjuagar	
		Secar con trapeador	



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

	desinfectantes.	Aplicar el desinfectante a través de atomizador o recipiente sobre la superficie	
		Dejar secar	
Paredes	Balde, cepillo, soluciones limpiadoras y desinfectantes.	Humedecer con agua	Diaría
		Limpiar con cepillo, esponja y detergente	
		Enjuagar con agua	
		Aplicar con atomizador solución desinfectante	
		Dejar secar	
Techos	Balde, cepillo, solución limpiadora	Humedecer con agua las superficies.	Semestral
		Limpiar con cepillo y detergente	
		Enjuagar con agua potable.	
		Aplicar con recipiente de inmersión el desinfectante	
Pocetas, lavaderos,	Esponjas, balde, soluciones, limpiadoras y desinfectantes.	Humedecer con agua.	Diaría
		Aplicar detergente con ayuda de esponjas.	
		Enjuagar	
		Aplicar desinfectante y restregar con esponja o cepillo	
		Enjuagar	
Ventanas	Recipiente De Inmersión, paños y solución limpiadora (limpiavidrios)	Humedecer con agua las superficies	Diaría
		Limpiar con paño el excedente de agua	
		Aplicar la solución limpiadora	
		Limpiar con paño el excedente	
	Escoba, recogedor, baldes,	Barrer y recoger los residuos ordinarios.	



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Baldes y puntos ecológicos	Escoba, esponja, cepillo, manguera, soluciones limpiadoras y desinfectantes.	Retirar los residuos	Diaria
		Restregar con cepillo, agua y solución detergente	
		Enjuagar	
		Desinfectar las superficies	
		Enjuagar y dejar secar	
Elementos de aseo (esponjas, escobas, traperos, escurridores, paños, limpiadores)	Balde, soluciones limpiadoras y desinfectantes.	Sumergir cada elemento en agua con detergente.	Cada vez que se usen
		Limpiar hasta sacar completamente la suciedad adherida	
		Enjuagar	
		Sumergir en el desinfectante.	
		Enjuagar	
Teléfono, computadores, manijas de puertas y tableros	Paño absorbente, alcohol de 90° antiséptico, crema limpiadora	Humedecer el paño en alcohol o en crema limpiadora	Diaria
		Pasar el paño por las superficies con cuidado.	
Andenes	recipiente para residuos sólidos, solución limpiadora	Humedecer con agua a superficie.	Diaria
		Limpiar con cepillo y detergente.	
		Enjuagar.	
máquinas, sillas, gabinetes, repisas, mostradores, escritorios. Inmobiliaria de oficina	Atomizador, balde, esponja, jabón multiusos, desinfectante	Retirar manualmente los residuos visibles.	Diaria
		Limpiar con agua y jabón multiusos.	
		Aplicar la solución desinfectante con ayuda de una franela limpia	



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

ASPECTO	ELEMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Dispensador de Agua	Solución limpiadora, cepillo, agua, desinfectante y envase aspersor	Limpiar bandejas y quemadores con jabón neutro, cepillo y agua	Semanal – cada ocho (8) días
		Enjuagar	
		Desinfectar con un paño y por aspersión	
		Dejar secar	
Horno Microondas	Detergente enzimático, desinfectante, esponja y paño	Apagar y desconectar	Diario
		Limpiar con esponja y solución acuosa de jabón enzimático interna y externamente	
		Retirar residuos e introducirlos en contenedor de residuos biosanitarios	
		Retirar el jabón con agua y un paño limpio	
		Aplicar desinfectante	
		Dejar secar	
		Retirar la solución con un paño y agua	
		Aplicar el desinfectante a través de un aspersor y toallas desechables	



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

Limpieza y desinfección de unidades sanitarias

ASPECTO	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Sanitarios y orinales	Esponjilla, guantes, cepillo, balde, soluciones detergente y desinfectante	Rociar con agua las superficies internas y externas	Diaria; se recomienda su revisión permanente durante el día, con frecuencia mínima de cuatro veces en el día.
		Limpiar las superficies con cepillo, esponja y detergente	
		Accionar la manija para hacer correr el agua	
		Aplicar solución desinfectante.	
		Enjuagar	
Lavamanos, dosificadores de jabón, contenedores de papel y demás implementos sanitarios.	Paños absorbentes, esponjilla soluciones detergente y desinfectante	Restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente	Diaria
		Retirar el exceso de detergente en las superficies con agua	
		Aplicar solución desinfectante	
		Enjuagar	
		Secar con paño absorbente.	
<ul style="list-style-type: none"><li>• CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD Ley 9 de 1979 Art 28, 102, 177, 186, 188, 207 y Resolución 2400 de 1979 Art 17, 19, 30, 31, 32, 33 y 34.</li></ul>			
FORMATOS Y DOCUMENTOS QUE APLICAN			
Formato de Limpieza y Desinfección de Superficies			

**CONDICIONES GENERALES DE SALUD DURANTE LOS PROCEDIMIENTOS:**

- Para la limpieza y desinfección de pisos, paredes y techos en áreas transitadas se debe delimitar y hacer uso de señalización de advertencia.
- Los elementos de limpieza deben ser lavados y desinfectados entre limpieza y limpieza
- Se deben tener utensilios e insumos únicos para la limpieza y desinfección de cada área para evitar la contaminación cruzada.
- Debe existir un lugar de almacenamiento de insumos y sustancias de limpieza, debidamente identificadas y señalizadas, por cada área.
- Toda sustancia de limpieza y desinfección debe estar debidamente rotulada.
- Los responsables de la limpieza y desinfección deben ser capacitado continuamente.
- La limpieza y desinfección diaria debe estar registrada en el formato respectivo.
- Durante los procedimientos de limpieza y desinfección no se permite el uso de anillos, relojes ni pulseras en el personal responsable.
- Se exige el uso de elementos de protección personal (guantes, tapabocas y monogafa) en actividades de limpieza y desinfección.
- Comunicar al coordinador del Sistema de Gestión cualquier reacción anormal frente a detergentes, jabones y desinfectantes.

**PROTOCOLO LAVADO DE MANOS SOCIAL**

Implementos: Agua, jabón líquido bactericida, toallas de papel, contenedor.

Frecuencia:

Al entrar al establecimiento o área de trabajo, luego de ir al baño, de tocar áreas infectadas o insalubres, de toser, estornudar y/o de manipular alimentos. Luego de tocarse las orejas, la boca, la barba, los ojos, la cara, la nariz, el pelo, equipos, superficies de trabajo, ropa, trapos o traperos que estén sucios, de comer o beber y limpiar utensilios sucios

PROCEDIMIENTO:

- Abrir el grifo con la mano menos sucia.
- Aplicar solución jabonosa bactericida suave.
- Frotar uñas, manos y antebrazos en un tiempo aproximado de 20 segundos. Cabe resaltar que el jabón debe producir una cantidad abundante de espuma al caer en contacto con el agua.
- Con una cantidad considerable de agua se debe asegurar que no queden residuos de jabón.
- Secar manos y antebrazos con toallas de papel o secador de aire caliente.
- Cerrar el grifo sin tocarlo, ya sea con las manos limpias o con la misma toalla de papel.

**Ejecutar prácticas de limpieza y desinfección**



Para lograr una correcta limpieza y desinfección de los recipientes y equipos primero se debe proteger las partes eléctricas del equipo para evitar accidentes; una vez se hayan aislado todas las fuentes y corrientes eléctricas se procede a ejecutar los siguientes procesos:

<b>Utensilios de cocina</b>		
<b>Limpieza</b>	<b>Desinfección</b>	<b>Frecuencia</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Enjabonar los utensilios con jabón líquido y agua corriente, ayudado de una esponja y cepillo pequeño.</li><li>• Enjuagar con agua corriente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desinfectar por inmersión con el desinfectante (hipoclorito de sodio).</li><li>• Esperar 15 minutos y luego enjuagar con abundante agua.</li><li>• Secar con toallas desechables.</li></ul>	Lavar y desinfectar cada vez que sean utilizados y al final de cada jornada.
<b>Equipos de cocina (hornos microondas, dispensador de agua, etc.)</b>		
<b>Limpieza</b>	<b>Desinfección</b>	<b>Frecuencia</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Enjabonar los equipos y las partes removibles, con ayuda de una esponja, jabón líquido y toallas desechables.</li><li>• Enjuagar con ayuda de toallas desechables húmedas y agua.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desinfectar por aspersion y las partes removibles por inmersión.</li><li>• Dejar actuar por 15 minutos.</li><li>• Enjuagar con ayuda de una toalla desechable y agua.</li><li>• Enjuagar las partes removibles con abundante agua.</li><li>• Secar con toallas desechables.</li></ul>	Lavar y desinfectar cada semana y entre semana hacer limpieza.
<b>Alimentos</b>		
<b>Limpieza</b>	<b>Desinfección</b>	<b>Frecuencia</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lavar con agua potable cada uno de los alimentos.</li><li>• Utilizar cepillo o estropajo que ayude a eliminar tierra y suciedad (cuando se requiera)</li><li>• Enjuagar muy bien con agua potable para eliminar la suciedad.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preparar la mezcla desinfectante (agua con vinagre).</li><li>• Ejecutar técnica de inmersión.</li><li>• Dejar actuar por 15 minutos.</li><li>• Enjuagar con abundante agua.</li></ul>	Lavar y desinfectar antes de preparar productos.



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

## COMPONENTE PROGRAMA DE SUMINISTRO Y CONTROL DEL AGUA



### 2.2 PROGRAMA DE CONTROL Y SUMINISTRO DEL AGUA

#### JUSTIFICACIÓN

La Empresa CONSORCIO @ R&J consolida un Programa de Control del Agua, con el fin de garantizar los estándares de calidad en el agua utilizada en todos los procesos de la empresa, para que de esta manera se pueda prevenir cualquier tipo de contaminación y evitar la proliferación de microorganismos tales como bacterias, protozoos, virus o helmintos causantes de enfermedades.

El plan de control de la calidad del agua recoge las actividades que se desarrollan en la empresa en relación con la gestión del agua de sus instalaciones con el fin de garantizar su idoneidad desde el punto de vista sanitario, el establecimiento dispone de un suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

#### ALCANCE

El alcance del Programa de Control del Agua aplica a todas las instalaciones de la Empresa para lograr un amplio control sobre los riesgos en la salud y el ambiente.

#### OBJETO

Asegurar el suministro, manejo y control del agua potable y garantizar que la calidad física, química y microbiológica del agua utilizada en los diferentes procedimientos que se llevan a cabo en los procesos cumpla con los requisitos de inocuidad para el procesamiento de cualquier producto

#### DEFINICIONES

**Agua Potable:** Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, Químicos y microbiológicos establecidos legalmente es apta para el consumo humano y por lo tanto puede ser utilizada para los diferentes procesos de producción, limpieza y desinfección de materias primas, equipos, utensilios, manos de manipuladores y vehículos de distribución sin llegar a producir efectos adversos sobre ninguno de los productos ni en la población humana.

**Control de Calidad:** Son análisis organolépticos físicos, Químicos y microbiológicos realizados en el agua en cualquier punto de la red de distribución con el objeto de garantizar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente programa

**Cloro Residual:** Cantidad de cloro libre o combinado que permanece activo tras un tiempo de contacto determinado con el agua.



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

PH: Es una medida de la acidez o alcalinidad de una solución. El PH indica la concentración de iones hidronio ( $H_3O^+$ ) presentes en determinadas sustancias.

#### **MARCO LEGAL**

- RESOLUCIÓN 2115 - 2007 Agua potable

#### **CARACTERIZACIÓN DEL SUMINISTRO**

El servicio de agua potable está a cargo de la Empresa de Acueducto y alcantarillado de Bogotá EAB ESP, se garantizará la potabilidad del agua, Las conexiones de agua, no presenten fugas o el deterioro de los accesorios como llaves y perillas,

#### **PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE:**

Higiene y desinfección:

- Racionalice el agua del suministro.
- Para el agua de lavado de equipos y utensilios utilice recipientes de plástico y cambie el agua cada vez que sea necesario.
- Use guantes protectores.
- En la preparación del desinfectante se debe utilizar agua de la llave libre de cualquier partícula de suciedad o agente contaminante.
- En el lavado de utensilios, cierre la llave cuando este en operación de limpieza o desinfección.
- Al terminar el proceso verifique que la llave se cerró correctamente.

#### **Limpieza y desinfección de tanques de agua**

- La edificación no cuenta con tanques de reserva de agua potable



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

### PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

En los ambientes presentes dentro de la empresa pueden generarse condiciones que favorecen la formación de hábitats donde interactúan diferentes especies biológicas (como microorganismos e insectos), lo que puede desencadenar situaciones de riesgo para el personal por contaminación biológica, ocasionando desde molestias leves hasta afectaciones más severas. Estas condiciones se originan principalmente por la presencia de restos de alimentos cuando los operarios consumen su almuerzo; no obstante, esta situación es tenida en cuenta dentro del Plan de Saneamiento Básico y el programa de control de plagas y vectores, con el fin de gestionarla adecuadamente.

Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos "alimentos", por ejemplo: los roedores pueden consumir jabón. Y son habituales refugios para ellos cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado. Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica.

Es importante ejecutar el programa de limpieza y desinfección completa y sistemática. Para este fin hemos determinado como muy importantes las siguientes actividades:

- Realizar una inspección periódica y subsanar rápidamente cualquier fallo, estar atento a los primeros indicios de presencia de plagas.
- Asegurarse de que todas las cañerías, cables, etc. que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
- No dejar olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que puedan atraer plagas ya que el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
- Revisar que la zona de almacenamiento de basuras se mantiene siempre limpia, ordenada y desinfectadas con regularidad.

### JUSTIFICACION



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

Identificar plagas y roedores presentes en la Empresa, y establecer acciones de control integrales directas o indirectas y confiables, que permitan mantener niveles seguros de infestación en todas las áreas del proceso desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados.

### **ALCANCE**

Este programa rige a partir de su fecha de aprobación, y aplica para todas las áreas de la Empresa para lograr un amplio control sobre la población de plagas y la incidencia de estos organismos al interior del local, con el fin de reducir los riesgos en la salud.

### **OBJETO**

Controlar la proliferación de plagas en las instalaciones de la Empresa  
Objetivos Técnicos y Ambientales:

1. Formular actividades de control de plagas para garantizar las condiciones de salud ambiental en las instalaciones
2. Establecer indicadores para el cumplimiento de las diferentes actividades.
3. Implementar actividades dirigidas a controlar las poblaciones de plagas nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo, el impacto sobre la salud, el coste económico y el deterioro medioambiental.

### **ALTERNATIVAS**

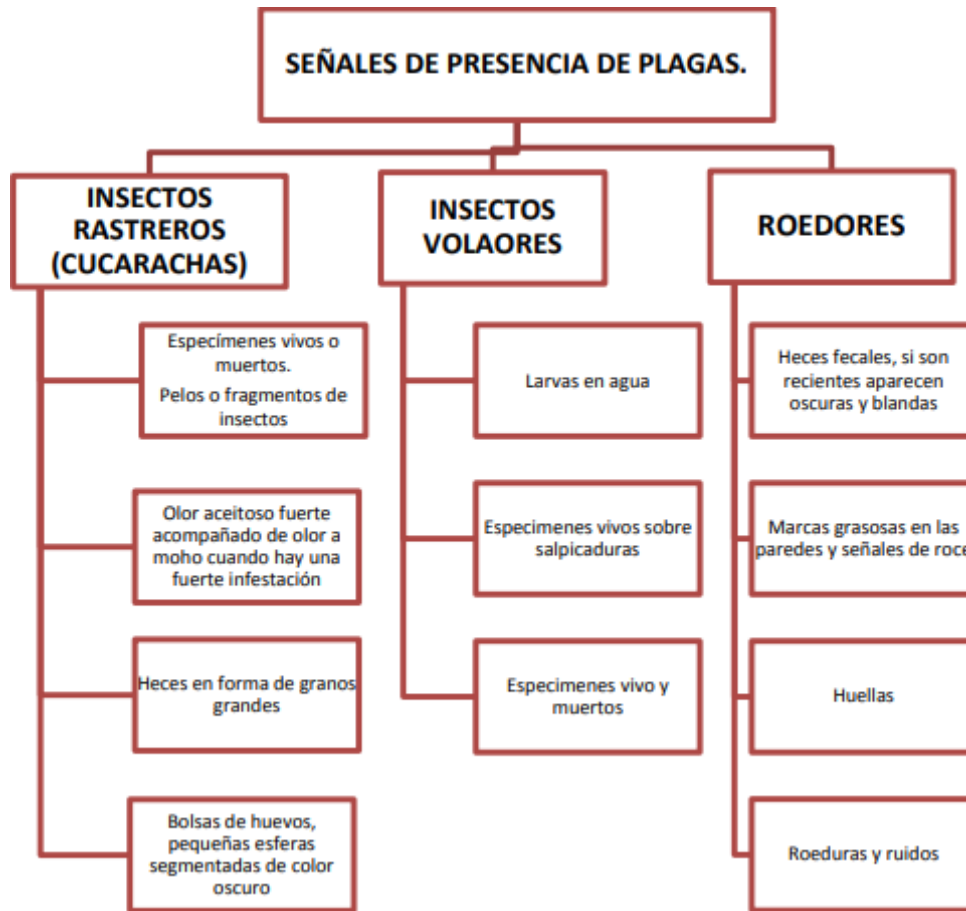
Alternativa 1. Métodos de Prevención

Actividad 1. Inspección y Monitoreo

El programa para el "Control de Plagas", debe estar orientado a la prevención, con un enfoque en Manejo Integral, dado que, para realizar un Control efectivo, se deben involucrar los diferentes aspectos como: ubicación del establecimiento, diseño de las Instalaciones, practicas operaciones, hábitos higiénicos y sanitarios, además de incluir las medidas correctivas (aplicación de mecanismos físicos o químicos). Para realizar el diseño de un MIP (Manejo Integral de Plagas), se debe identificar el riesgo para la seguridad de los alimentos (productos), con relación a las condiciones del establecimiento respecto al ingreso, albergue o reproducción de plagas.

### **Diagnóstico de las instalaciones**

Se realizará la contratación de una empresa especializada en efectuar el proceso de Manejo Integrado de Plagas, la cual realizará visita de inspección y diagnóstico a las instalaciones de la Empresa, que permita efectuar la caracterización del tipo y grado de infestación de plagas. La empresa generará un informe denominado "diagnóstico", que contendrá de manera especializada la descripción de las plagas identificadas tomando como referencia los grupos de plagas y roedores que se presentan.



Es pertinente realizar una inspección quincenal de los exteriores de la edificación con el fin de garantizar que los andenes y paredes estén libres de acumulación de residuos sólidos y otros objetos que faciliten el acercamiento y anidación de plagas. Adicionalmente es importante evitar la entrada de animales, como las aves, roedores etc.) a la empresa que pueden ser portadores de plagas.

Así mismo se debe prestar atención a la capacidad de los contenedores de basura, los cuales deben permanecer cerrados y en caso de presentarse excesos de residuos, debe reportarse para asignar otros contenedores o evacuar su capacidad con mayor frecuencia para evitar la proliferación de vectores.

En relación a los interiores de las áreas, se deben realizar inspecciones quincenales en donde se observará con detalle las áreas anexas a los sitios donde se almacenan desechables, o insumos otros. Todos los sifones deben tener rejillas limpias libres de residuos de comida.

En caso de presentarse plagas y/o sus posibles refugios, se debe medir el nivel de infestación, reportarlas en fichas de seguimiento y poner en marcha estrategias de control y tratamiento.



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

### Procedimiento operativo de control de Plagas

Antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

#### Área Cocina:

Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.

- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y recogerlas con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar alimentos descubiertos al ambiente ni en el piso. No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde el trabajo de todo animal- plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y prevención.

#### Cuarto de Aseo:

Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de aseo.

- Se deben lavar y desinfectar la poceta y paredes una vez a la semana.
- Las canecas deben mantenerse con bolsa y tapa y se deben recoger con frecuencia.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla. 4.

#### Baños:

- Se debe mantener limpios y desinfectados los baños.
- Se debe lavar y desinfectar las canecas frecuentemente.
- Se debe mantener las canecas con bolsa y tapa y recoger los residuos mínimo 1 vez al día.

Con esta estrategia se busca reparar o hacer cambios físicos como tapar o sellar grietas, instalación de mallas metálicas en rejillas de desagües o ventanas, colocar protección en las partes inferiores de las puertas, instalar cortinas de aire en todos aquellos lugares que sirvan de entrada, escondite o albergue para las plagas.

### Eliminación de objetos y equipos inservibles

Estos elementos se pueden constituir un refugio de plagas, ya que son elementos que están almacenados en bodegas o lugares que no son visitados frecuentemente o los elementos no se mueven frecuentemente; por lo tanto, se cree necesario ejecutar acciones para su eliminación.

Convenio con organizaciones externas para el servicio de fumigación y otras técnicas de control de plagas

La Empresa realiza un convenio y/o contrato con una organización experta en la prestación del servicio de control de plagas, ULTRACLEAN SAS para que a través de



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

fumigaciones y otras prácticas adecuadas, se logre mantener las instalaciones de la empresa libres de la presencia de cualquier tipo de insectos o roedores.

A continuación, se presenta el procedimiento a solicitar, con su respectiva frecuencia de ejecución:

#### ***Fumigación general.***

Este es un servicio que se realiza para el control general de voladores, rastreros, roedores, se realiza en todas las áreas de la Empresa, incluyendo oficinas, exteriores, entre otros. Este servicio se realiza de manera semestral, y debe concertarse con todos los líderes para poder realizar la fumigación respectiva.

#### ***Áreas de comidas (cafeterías y cocinas).***

En la contratación con el tercero se debe incluir la responsabilidad del contratista ante el control de plagas, exigiendo la Empresa certificaciones mensuales del presente Plan.

Nota: Es necesario obtener la certificación de la fumigación y/o el control de plagas realizado con los requerimientos técnicos, con vigencia de un año.

### **Seguimiento**

El seguimiento es una herramienta eficaz para el registro del control de plagas en las distintas áreas de la Empresa. La planilla debe contener la fecha, el área intervenida, la plaga intervenida, el mecanismo utilizado, el responsable del control, así como las observaciones pertinentes.

Los tipos de registros deben especificar la aplicación del control o medida preventiva ejecutada. La comprobación de que el seguimiento se realizó correctamente, dependerá de la persona encargada del Plan de Saneamiento Básico o su delegado.

### **Medidas Preventivas**

Dentro de las medidas preventivas se tendrá en cuenta:

- a. Dar protección a todas las aperturas del establecimiento (puertas, ventanas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior con malla metálica, cedazo plástico o metálico.
- b. Todas las canecas de basura se tapanán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que se pueda caer.
- c. Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre estos y el piso para facilitar la inspección.
- d. Retirar todos los objetos que no se estén usando.
- e. Eliminar acumulación de basuras y disponer adecuadamente de ellas.



- f. Tapar agujeros y fisuras entre las puertas y las paredes.
- g. Tapar todas las grietas, por las cuales pueden ingresar las ratas o andar plagas en esta actividad se puede realizar con placas metálicas o cimientos de concreto.
- h. Uso de mallas metálicas (duras y resistentes) en las alcantarillas.
- i. Fijar adecuadamente las rejillas de sifones internos.
- j. Almacenar adecuadamente los productos en proceso, insumos, (no ubicar alimentos directamente sobre el piso), rotar adecuadamente los productos e insumos, el lugar de almacenamiento debe tener una estricta limpieza.
- k. Hermetizar todos los lugares donde se observen orificios y se crea que a futuro podría llegar aparecer una plaga, como: techos, puertas, orificios, sifones, drenajes.
- l. Realizar inspección semanal verificando hermeticidad en todas las zonas del local donde existan focos, mediante un registro mensual de verificación de esta.

### Medidas Correctivas

Cuando las plagas invaden el interior del establecimiento, se debe ser sumamente cauteloso y cuidadoso en los métodos a aplicar, como aplicarlos, en qué momento, donde y quien será el o los encargados de realizar dicha tarea. Suele ocurrir que, aunque se tomen precauciones más extremas muchas veces ciertas plagas pueden acceder al interior de la empresa escondidas entre bolsas u otro tipo de embalajes de los distintos insumos o materias primas.

Cuando la plaga accede al interior las medidas a emplear siempre serán de erradicación.

La prevención es desde el exterior, cuando más eficiente sea esta menos trabajo en el combate se tendrá en el interior y, además se evita el uso y manipulación de cualquier combate se tendrá en el interior del establecimiento que siempre se constituye en un peligro no solo desde el punto de vista de la posible contaminación de los alimentos sino también de los peligros que ocasionan al personal.

Los controles a aplicar en el control de plagas son:

**El control directo:** Es aquel que actúa sobre las poblaciones de plagas en cualquier estadio de desarrollo, provocándole la muerte u otro tipo de alteraciones o daños irreversibles. Son ejemplos del control directo, los plaguicidas (químicos), trampas de luz (físicos), trampas con feromonas, reguladores de crecimiento, (biológicos), etc.

**El control indirecto:** Actúa sobre el medio ambiente de las plagas, convirtiéndolo en un medio hostil o inaccesible. Este control es tan importante como el directo ya que este último, falla a corto o largo plazo si no se aplica el indirecto.

Son ejemplos de control indirecto, la aplicación de las BPM y POES, en los que respecta a ventilación, puertas y ventanas con cerramientos de protección o con angeos y con respecto a las rutinas y procedimientos, lo referente a manejo de residuos, efluentes, ingreso y egreso de mercadería, insumos y productos, etc. Aquí juega un papel muy importante la capacitación y concientización del personal respecto a la importancia del mantenimiento del orden y la limpieza para evitar el desarrollo de plagas en la



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

planta. Elementos alternativos en el control indirecto pueden ser los repelentes, el ultrasonido, las cortinas de aire, trampas adhesivas, trampas para captura de vivo, trampas de luz, trampas mecánicas, etc.

#### - **APLICACIÓN DE PRODUCTOS (CONTROL QUIMICO)**

Realizados los tres pasos anteriores, definidos en el procedimiento preventivo (diagnostico, monitoreo, mantenimiento), una vez conocido el tipo de plagas que hay que controlar, se procede a planificar la aplicación de productos. La aplicación debe ser realizado por personal idóneo y capacitación para tal fin.

Se contará con la asesoría de una empresa experta en control de plagas y avalada por la secretaria de salud distrital, para que nos elabore un diagnóstico, de acuerdo a lo observado en el establecimiento, realizar los respectivos mantenimientos de instalaciones como de equipos, mejorar las tareas de aseo en equipos e instalaciones y procede a fumigar.

Al realizar la fumigación nos debe dejar la siguiente documentación:

- ✓ Concepto sanitario de la empresa fumigadora, expedido por la secretaria de salud distrital.
- ✓ Certificado de fumigación.
- ✓ Fichas técnicas de los productos empleados.
- ✓ En la aplicación de los plaguicidas o la colocación de los cebos, anexo a esto debe dejar por escrito, los controles a realizar y quien los va a realizar para verificar la erradicación del problema.
- ✓

Todo control químico utilizado debe quedar registrado, donde se determine entre otras cosas: fecha de aplicación, en el producto, ingrediente activo, dosis, forma de aplicación, áreas tratadas y responsables de la aplicación, el producto, ingrediente activo, dosis, forma de aplicación. De forma preventiva la fumigación se realiza semestral, en caso de identificar cualquier tipo de plaga incluyendo moscos, insectos, excrementos de roedor o cucarachas, entre otras se realizará la fumigación y control inmediato, buscando siempre la fuente, origen y causa de ingreso o anidación para erradicar totalmente.

#### **PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

En este programa se incluye el procedimiento de recolección, transporte, manejo, almacenamiento, clasificación y disposición final de los residuos sólidos, las rutas de traslado de los residuos. Se deben implementar las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos

#### **OBJETIVO**

El programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquido, busca mejorar el aprovechamiento y disposición de los residuos sólidos y líquidos, que se generan dentro del establecimiento, en busca de proteger el medio ambiente, además de prevenir la contaminación

#### **DEFINICIONES**

**Basura:** Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluye los desperdicios, desechos. Cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

**Caja De Inspección:** cámara localizada en el límite de la red pública de alcantarillado y la privada, que recoge las aguas residuales, lluvias o combinadas provenientes de un inmueble.

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

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

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

**Entidad De Aseo:** Se entiende por entidad de aseo, la persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable de un municipio o distrito de la presentación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

**Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y/ biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes.

**Residuo Líquido:** Efluente residual evacuado desde las instalaciones de un establecimiento productivo o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores.

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

**Tratamiento:** El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar.

**Trampa Grasa:** Medio físico utilizado al final de las tuberías de aguas residuales que tienen como finalidad impedir el paso de los residuos orgánicos que fluyen en pequeñas cantidades junto con el agua después de los procesos.

### Prácticas de Gestión Interna

Reducción: Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final. Permitiendo la separación de los Residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos.

Separación de residuos: Consiste en separar los distintos residuos, en el origen, es decir el área donde se generan

Reutilización: Se trata de prolongar el tiempo de vida de un artículo reutilizándolo en



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

la misma o en otras aplicaciones antes de su descarte final. Esta forma de aprovechamiento aplica para el reusó de materiales, para actividades diferentes a la manipulación del alimento.

Reciclar: El reciclaje es un proceso cuyo objetivo es convertir desechos en nuevos productos para prevenir el desuso de materiales potencialmente útiles, reducir el consumo de nueva materia prima, reducir el uso de energía, reducir la contaminación del aire (a través de la incineración) y del agua (a través de los vertederos) por medio de la reducción de la necesidad de los sistemas de desechos convencionales, así como también disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la producción de plásticos.

El reciclaje es un componente clave en la reducción de desechos contemporáneos y es el tercer componente de las 3R ("Reducir, Reutilizar, Reciclar"). Los materiales reciclables incluyen varios tipos de vidrio, papel, metal, plástico, telas.

ANTES DE RECICLAR DEBEMOS TENER EN CUENTA:

#### **Clasificación de los Residuos –**

Ordinarios: estos residuos son aquellos que no afectan de forma gradual ni importante la salud de las personas que los manipulan. Ejemplos: papel, envolturas de alimentos, cartón, plásticos, residuos orgánicos, vidrio, metales.

Peligrosos: son aquellos que ponen en alto riesgo la salud de las personas ya sea por su manipulación o disposición final ocasionándole afecciones de tipo infeccioso y posiblemente el inicio de una enfermedad. Ejemplos: desechos hospitalarios, objetos corto punzantes, químicos, órganos, pilas, cartuchos de impresora.

#### **¿Qué se recicla?**

Papel, vidrio, latas, plástico, cartón, materia orgánica (M.O), otros (envases de Tetrapak, icopor, cajas de huevos).

#### **¿Qué NO se recicla?**

Vidrios rotos de: parabrisas, ventanas, espejos, neón, fluorescente, losas y vajillas que no son de vidrio, papel o cartón encerado, papel carbón, papel con tintas no solubles en agua, papel mantequilla.

#### **¿Cómo reciclar?**

A partir del 1 de enero de 2021, los únicos colores permitidos para el reciclaje serán el verde para los residuos orgánicos aprovechables, el blanco para residuos aprovechables y el negro para residuos no aprovechables, de la siguiente manera:

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

**Caneca Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel



higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

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

### **DURANTE EL RECICLAJE NO OLVIDE**

- ✚ Utilice los elementos de protección personal.
- ✚ Tenga en cuenta las normas para levantamiento de cargas.
- ✚ El personal es responsable de las basuras que se generen en el sitio, por lo tanto, la recogida, separación y disposición en el sitio destinado para ello será su responsabilidad.

### **Residuos líquidos:**

- ✚ Se evaluará que el manejo y disposición de estos desechos no constituya riesgo o pueda afectar la inocuidad de los alimentos manipulados, generar molestias (olores) o permitir la proliferación de plagas.
- ✚ Se observará el flujo de los mismos, diseño y estado de canaletas o drenajes, y tratamiento y disposición final de los mismos.
- ✚ Verificará que el establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acumulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos.
- ✚ El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.

### **Residuos sólidos:**

- ✚ se evaluará la generación y manejo interno (existencia, diseño, ubicación y manejo de canecas para su recolección), traslado a un sitio de almacenamiento interno y posterior transporte al sitio de disposición final.
- ✚ Se verificará: Las condiciones para el mantenimiento de los desechos sólidos, de material rechazado o no aprovechable, antes de su retirada del establecimiento.
- ✚ Que tanto los envases, como las instalaciones físicas donde se mantienen los residuos, hasta su retiro, estén claramente identificados para prevenir contaminaciones, los recipientes para los residuos (canecas) deben ser resistentes al rompimiento y, cuando sea aplicable, mantenidos con tapas.
- ✚ Una vez se retiran los residuos los recipientes se limpian y desinfectan para disminuir el potencial de contaminación.
- ✚ El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

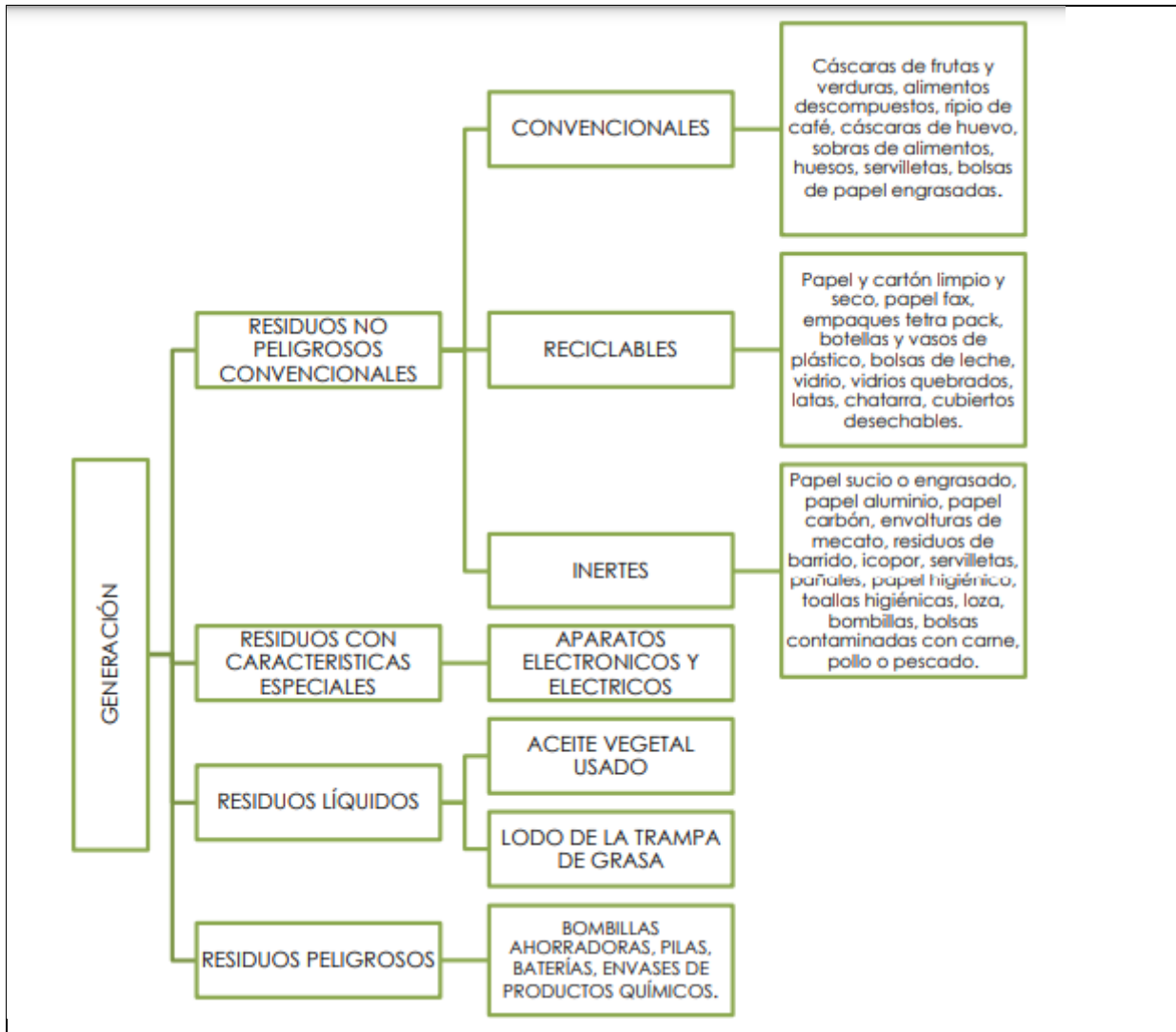
otros).

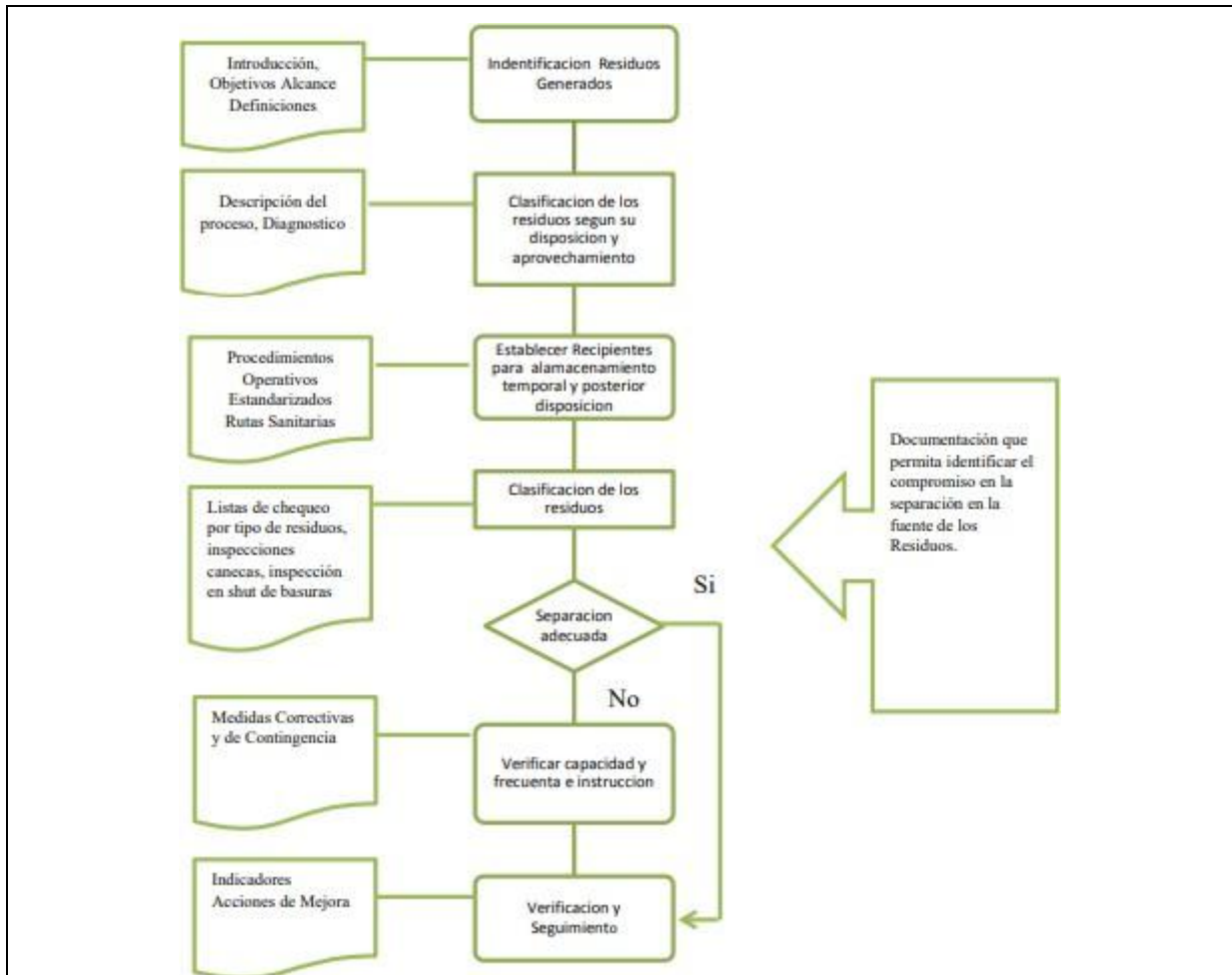
- ✚ Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.

En Bogotá, se debe disponer de diferentes colores tanto de caneca como en el uso de bolsa del mismo color para la entrega de residuos al operador de servicios públicos, los cuales son:



Además de la clasificación de los residuos según su disposición, también se encuentra la clasificación según la naturaleza del residuo, como se presenta en el siguiente diagrama:





### Residuos Líquidos:

Los residuos líquidos, son aquellos generados en los procesos de lavado, desinfección, o el uso de servicios sanitarios (uso de baño).

**Clasificación y gestión interna de residuos:** Una vez se tengan identificados los residuos del establecimiento, se llevan a los procedimientos de manipulación interna, así como sus rutas de recolección, evitando alterar o contaminar los alimentos que se elaboren en el establecimiento.

**Descripción de Zona de Almacenamiento Temporal de Residuos:** El área de almacenamiento temporal no superará la duración de 48 horas, puesto que en la ciudad de Bogotá, la recolección de residuos se realiza con frecuencia diaria o día de por medio, esta área contará con métodos físicos de protección de plagas (rejillas, mallas), deben contar con buena ventilación e iluminación, además de la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección, se puede prevenir la proliferación de insectos.

**Descripción de Área de Canecas y Puntos Ecológicos:** Las áreas en donde se



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

encuentren las canecas están identificadas, además se debe evidenciar la separación de los diferentes residuos, cada caneca estará identificada con el tipo de residuo y una descripción de los residuos que puede contener.

El establecimiento manejará la identificación con instructivos, habladores o diagramas. Para definir el color de canecas se puede usar la Norma Técnica Colombiana GTC24, pero a partir de enero de 2021 entrara en vigencia la Resolución 2184 de 2020.

**Rutas de Manejo de Residuos:** Se tienen identificados los horarios y los puntos de recolección según el tipo de residuos, servicio prestado por la Empresa Limpieza Metropolitana.

### COMPONENTE 3. EJECUCIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN

#### PERSONAL RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN Y OPERACIÓN DEL PLAN

El CONSORCIO @ R&J a través del Plan de Saneamiento básico, para propiciar un entorno sano y seguro deberá contar con el apoyo de los siguientes actores:

**Coordinador SGSST:** Se encargará de gestionar los diferentes Programas que componen el Plan, a través de un gestor autorizado.

#### COMPONENTE 4 CAPACITACIÓN

El proceso de capacitación que se realizará con todo el personal de la Empresa se socializará e implementará teniendo como propósito fundamental lograr los objetivos planteados con la ejecución del Plan.

El proceso estará a cargo del profesional de SGSST y la representante Legal de la Empresa capacitando al personal en cada uno de los Programas que componen el Plan, pero sobre todo buscando sensibilizar a trabajadores sobre la importancia que tiene el propiciar un ambiente seguro y sano, como para el medio ambiente en general. El proceso de capacitaciones se compone de tres partes primordiales:



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 001

Fecha: 01/07/2025


Código: PLA-SST-

<b>DIVULGACIÓN</b>	Socialización del Plan tratando temas: <ul style="list-style-type: none"><li>- Qué es el Plan de saneamiento básico.</li><li>- Objetivos del Plan</li><li>- Definición de los Programas que componen el Plan</li><li>- Marco normativo</li><li>- Objetivos y metas propuestas por cada Plan.</li></ul>
<b>ACTIVIDADES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Reunión con los operarios con el fin de capacitarlos, además de coordinar las medidas que se implementarán para el saneamiento básico de la Empresa.</li><li>- Pasar por las actividades donde se generan los residuos, para capacitar directamente al personal encargado en su manejo, además de poner en práctica lo tratado en la divulgación con los trabajadores en cuanto a manipulación, clasificación, limpieza y desinfección, transporte y almacenamiento de los residuos.</li><li>- Capacitación de la segregación en la fuente de los residuos y Plan de contingencia a trabajadores nuevos.</li><li>- Talleres de segregación de residuos, movimiento interno y almacenamiento a todo el personal de trabajo.</li></ul>
<b>SEGUIMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Se aplicarán los indicadores establecidos en el Programa a través de registros para determinar si se están realizando correctamente las etapas de gestión planteadas, tales como la segregación, movimiento interno, etiquetado y almacenamiento.</li></ul>

Con el propósito de ejecutar el presente Plan, se plantean las siguientes herramientas pedagógicas, dirigidas al personal de trabajo:

- Estrategias de comunicación: presentación de videos a trabajadores nuevos, videos clips para el televisor e internet (plataforma organizacional), medios físicos (boletines, carteleras, artículos en periódicos internos y externos), espacios de socialización.
- Cursos teóricos: Programa de capacitación.
- Las capacitaciones del Plan de Saneamiento Básico se realizarán a demanda, por hallazgos encontrados, por solicitud de cada área, por deficiencia en el manejo de residuos de las áreas, en procesos de inducción a trabajadores, en procesos de inducción y re inducción al personal de planta y contrato.
- Actividades complementarias: Charlas, capacitaciones, talleres, socialización de hallazgos, incentivos y reconocimientos.

Las capacitaciones ambientales tendrán un soporte de evaluación de conocimientos mediante la aplicación de un test, el cual será evaluado y retroalimentado en cada una

	CONSORCIO@ R&J		
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO		
	Versión: 001	Fecha: 01/07/2025	Código: PLA-SST-

de las áreas, lo que garantizará el apego del conocimiento.

### COMPONENTE 5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Para lograr un Plan de saneamiento integral que cumpla con cada uno de los requisitos que exigen las autoridades competentes, éste debe someterse a una fase de seguimiento y evaluación, de la cual se sacarán las posibles mejoras a ejecutarse. Cabe resaltar que los indicadores deben ser documentados, así como los registros elaborados por mes con respecto a los Programas de: Gestión de Residuos, Control de Agua, Limpieza y Desinfección, Control de Plagas y Saneamiento

INDICADORES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN			
Indicadores	Formula	Responsable	Meta
Indicador N° de personas que cumplen con el perfil operativo óptimo para la correcta ejecución del Plan	$IPPO = PPO/PCP*100$ <p>IPPO = Indicador del N° de personas que cumplen con el perfil operativo óptimo.</p> <p>PPO = Personas con perfil operativo óptimo (N°)</p> <p>PCP = Personas capacitadas para el Programa.</p>	Coordinador	≥80%



CONSORCIO@ R&J

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO


Versión: 001

Fecha: 01/07/2025

Código: PLA-SST-

**INDICADORES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN**

<b>Indicadores</b>	<b>Fórmula</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Meta</b>
Indicador contenidos de Capacitación promovidos para el personal operativo del Plan	$ICPO = CCP/CCE*100$ ICPO = Indicador de contenidos de Capacitación al personal operativo CCP = Contenidos de capacitación promovidos (Nº) CCE = Contenidos de Capacitación expuestos en el Programa.	COMITÉ	Anual	100%
Indicadores contenidos de Capacitación dictados al personal encargado de cada uno de los Programas.	$ICPM = CCP/CCE*100$ ICPM = Indicador de contenidos de Capacitación al personal que maneja residuos. CCD = Contenidos de capacitación dictados (Nº) CCE = Contenidos de Capacitación expuestos en el Programa.	COMITÉ	Anual	100%
Indicador Actividades realizadas por el personal encargado de los Programas.	$IAPM = APM/APME*100$ IAPM = Indicador Actividades realizadas por el personal de manejo de residuos APM = Actividades realizadas por el personal de manejo de residuos (Nº) APME = Actividades del personal de manejo de residuos expuestas en el Programa.	COMITÉ	Semestral	≥80%

	CONSORCIO@ R&J	
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
	Versión: 001	Fecha: 01/07/2025

## BIBLIOGRAFÍA

Alfonso, N. (2014). *Principales normas ambientales colombianas*. Bogotá D.C.:EAN.

Gómez, M., & Ruíz, F. (2017). Plan de Gestión Integral de Residuos de la Universidad de Nariño. Pasto: Trabajo de Grado - Facultad de Ciencias Agrícolas.

ONU. (2011). Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos. Ginebra: Naciones Unidas.



**PILAR MURILLO DIAZ**  
Profesional en SGSST  
Lic. 441/15  
Elaboró