

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO DE GESTION DE LA CALIDAD		
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO CAFETERÍAS		
	Código: PL-GCL-02	Versión: 01	Fecha de aprobación: 01/03/2024

1. OBJETO

Desarrollar un Plan de Saneamiento Básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento de los requisitos exigidos por la normatividad legal vigente.

2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Diseñar e implementar un Plan de Saneamiento Básico para las cafeterías que funcionan en los campus de la Universidad de los Llanos.

3. ALCANCE

Este Plan de Saneamiento aplica a todas las sedes de la Universidad de los Llanos y exige el cumplimiento de las prácticas sanitarias realizadas en las instalaciones para cada una de las cafeterías. La Universidad facilitará los medios necesarios para la socialización del presente plan mediante la difusión y consulta permanente del mismo y serán las cafeterías las encargadas de ejecutarlo.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

- **Decreto 3102 del 30 de diciembre de 1997**, decretado por el Presidente de la República, por el cual se reglamenta el artículo 15 de la ley 373 de 1997 en relación con la instalación de equipos, sistemas y elementos de bajo consumo de agua.
- **Decreto 2981 de 2013**, “por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo”.
- **Decreto 1076 26 de mayo de 2015**, del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible.
- **Decreto 1090 del 28 de junio de 2018**, del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con el Programa para el Uso Eficiente y se dictan otras disposiciones.
- **Ley 2811 de 1974 - Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente**, Libro Primero, Parte IV, Título III, De los residuos, basuras, desechos y desperdicios.
- **Ley 09 de 1979**, Código Sanitario: contempla las disposiciones generales de orden sanitario para el manejo, uso, disposición y transporte de los Residuos Sólidos.
- **Ley 373 del 12 de junio de 1997**, emitida por el Congreso de la República, por la cual se establece el Programa para el Uso Eficiente y Ahorro del Agua.
- **Ley 1801 de 2016**, “por medio del cual se expide el código Nacional de Policía y Convivencia”
- **Resolución 2400 de 1979** “Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo”.
- **Resolución 541 de 1994**, “Por medio de la cual se regula el cargue, descargue, transporte, almacenamiento y disposición final de escombros, materiales, elementos, concretos y agregados sueltos de construcción de demolición y capa orgánica, suelo y subsuelo de excavación”.
- **Resolución 2115 del 22 de junio de 2007**, 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 1257 del 10 de julio de 2018**, del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, por la cual se desarrollan los parágrafos 1 y 2 del artículo 2.2.3.2.1.1.3 del Decreto 1090 de 2018, mediante el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO DE GESTION DE LA CALIDAD			
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO CAFETERÍAS			
	<i>Código:</i> PL-GCL-02	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 01/03/2024	<i>Página:</i> 2 de 5

- **Resolución 2184 de 2019**, “Por el cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones”.

5. DEFINICIONES

- **Alimento:** Producto natural o artificial ingerido para aportar nutrientes y energía necesarios.
- **Alimento alterado:** Alimento con modificación o degradación de sus constituyentes.
- **Alimento contaminado:** Alimento con agentes o sustancias extrañas en cantidades superiores a las permitidas.
- **Buenas prácticas de manufactura:** Principios y prácticas de higiene en la manipulación y elaboración de alimentos.
- **Contaminación:** Alteración física, química o biológica que afecta negativamente el ambiente y los seres vivos.
- **Control de plagas:** Regulación de especies plagas mediante diversas medidas.
- **Desinfección:** Proceso químico que mata microorganismos patógenos.
- **Equipo:** Conjunto de utensilios y maquinaria utilizados en la manipulación de alimentos.
- **Higiene de los alimentos:** Medidas preventivas para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos.
- **Infestación:** Presencia y multiplicación de plagas.
- **Insumo:** Ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- **Limpieza:** Proceso de separación de suciedad de superficies.
- **Manipulador de alimentos:** Persona que interviene en actividades relacionadas con alimentos.
- **Materia prima:** Sustancias empleadas para la elaboración de alimentos.
- **Saneamiento ambiental:** Conjunto de acciones para el manejo sanitario del agua, residuos sólidos y excretas.

6. GENERALIDADES

El Plan se fundamenta en programas que incluyen una serie de normas y disposiciones para mantener las cafeterías libres de contaminación, prevenir condiciones ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia y segura. Su implementación busca prevenir la contaminación de los alimentos, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

6.1. DESARROLLO

El Plan de Saneamiento Básico se desarrolla en cuatro programas que describen tareas, frecuencia, elementos requeridos y responsables de ejecución:

- **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Este programa establece lineamientos y procedimientos para mantener espacios adecuados y libres de focos de contaminación, asegurando un ambiente seguro y limpio. [Formato limpieza y desinfección FO-GCL-32](#).

- **GUIA DE MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS**

Este programa busca implementar actividades de prevención, control y eliminación de plagas en las instalaciones de las cafeterías para evitar infestaciones. [Guía de Manejo de Plagas y Roedores Formato](#)

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO DE GESTION DE LA CALIDAD		
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO CAFETERÍAS		
	<i>Código:</i> PL-GCL-02	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 01/03/2024

[GU-GCL-04.](#)

● PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS - PGIRS

Incluye las acciones necesarias para el manejo adecuado de los residuos sólidos generados. [Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos Formato PG-GCL-03.](#)

●PROGRAMA PARA EL USO EFICIENTE Y AHORRO DEL AGUA

Establece medidas para el uso racional del agua y el mantenimiento de los tanques de almacenamiento. [Programa para el uso eficiente y ahorro del agua sede Barcelona PG-GCL-01.](#)

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1 Higiene del Personal

- Guardar medicamentos en el casillero, no en áreas de preparación.
- Cabello corto o recogido y cubierto.
- Personal masculino correctamente rasurado.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No toser o estornudar sobre los alimentos.
- Guardar medicamentos en el casillero, no en áreas de preparación.

1.2 ENTRENAMIENTO

- Capacitación constante en buenas prácticas de manufactura.
- Capacitación obligatoria para personal nuevo.

1.3 NORMAS EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN

- No portar joyas, relojes, cadenas, etc.
- No usar cosméticos.
- Gafas aseguradas a la cabeza.
- Uniforme completo y limpio.
- Lavado de manos con agua y jabón.
- Prohibido comer, fumar, beber o mascar chicle en el área de trabajo.
- Uso de tapabocas mientras se manipulan alimentos.
- Avisos sobre prácticas de higiene y prohibiciones.

El Administrador de cada cafetería será el responsable de supervisar y verificar que se cumplan con todas las tareas de limpieza y desinfección.

2. MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS

2.1 MEDIDAS PREVENTIVAS

- Inspección de la hermeticidad del establecimiento.
- Inspección de presencia de plagas en diversas áreas.

2.2 Medidas Correctivas

- Jornada de desratización o desinsectación con certificación visible.
- Contratar empresas de fumigación certificadas.
- Registro de control de plagas con detalles de la actividad.

2.3 RECOMENDACIONES GENERALIDADES CONTROL DE PLAGAS

- Almacenamiento de basura en contenedores marcados.
- Retiro de basura al finalizar cada turno.
- No almacenar productos en mal estado o descubiertos.
- Mantener alrededores de la cafetería libres de basura.
- Protección de puertas, ventanas y ductos con mallas.

3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

3.1 CLASIFICACIÓN DE LOS DESECHOS

- Canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo.
- No llenar canecas más de 3/4 partes de su capacidad.
- Sacar residuos sólidos frecuentemente.
- Lavado y desinfección de canecas.
- Clasificación de residuos en la fuente.
- Área de almacenamiento de residuos limpia y desinfectada.
-

3.2 EVACUACIÓN DE LOS DESECHOS

- Clasificación correcta de basura en bolsas diferentes.
- Desechos orgánicos, inorgánicos y líquidos manejados adecuadamente.
- Higiene de las canecas verificadas regularmente.

4. PROGRAMA DE USO EFICIENTE Y DE AHORRO DE AGUA

4.1 LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

- Seguir protocolos establecidos para el lavado y desinfección de tanques.
- Registro de la actividad de mantenimiento y limpieza.

1. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

1. GUIA DE MANEJO DE PLAGAS Y ROEDORES, GU-GCL-04, versión 01, del 27/02/2019.
2. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PG-GCL-0, versión 01, del 09/02/2022.
3. PROGRAMA PARA EL USO EFICIENTE Y AHORRO DEL AGUA SEDE BARCELONA, PG-GCL-01, versión 03, 01/03/2024.
4. PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS, PG-GCL-03, versión 07, del 31/03/2023.



5. MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, MINISTERIO DE AMBIENTE Y VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL. Resolución 2115 de 2007, República de Colombia, 22 de junio de 2007.
6. PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA, MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL, Decreto 1575 de 2007, mayo 9 de 2007.
7. MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE. Resolución 2184 de 2019, República de Colombia, 26 de diciembre de 2019.
8. UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS ACUERDO SUPERIOR No. 003 DE 2022 (Febrero 09).

2. HISTORIAL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Cambios	Elaboró/M odifico	Revisó	Aprobó
01	01/03/2024	Documento Nuevo	Laura Ximena Palma Arismendy Profesional de Apoyo Planeación	Maria Paula estupiñan Tiuso Asesora de Planeación.	Maria Paula estupiñan Tiuso Asesora de Planeación.