

Trabajo De Sistematización De Práctica Profesional Plan De Saneamiento Básico

Adriana Marcela Triana Ferreira

Programa Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo, Corporación

Universitaria Minuto de Dios Rectoría Virtual y a Distancia

Sede Madrid (Cundinamarca)

NRC 1234: Opción de grado

Lic. Jenny Barbosa Becerra

octubre de 2021

Plan De Saneamiento Básico

Adriana Marcela Triana Ferreira

Documento resultado de plan de saneamiento básico
para optar por el título de Administrador en Salud Ocupacional

Director: Jenny Barbosa Becerra

Título académico Ingeniera industrial, Título académico licenciada en educación básica con énfasis en matemáticas e informática Título académico especialista en lúdica y recreación para el desarrollo social Título académico magister en tecnología educativa y medios innovadores.

Corporación Universitaria Minuto De Dios

Sede Virtual Y A Distancia

Facultad De Ciencias Empresariales

Programa Administración En Salud Ocupacional

Bogotá D.C.

2021

Dedicatoria

Dedico con mucho amor este trabajo a mi familia por el apoyo, la paciencia y la ayuda brindada durante este tiempo, a mi mamá por el motivo de inspiración para salir adelante, a los colegas y profesionales que con su experiencia y su conocimiento me guiaron y a Juan calos por acompañarme siempre que lo he necesitado, por apoyarme , por darme una voz de aliento cuando lo necesite y por creer en mis capacidades.

Agradecimientos

Agradezco a cada uno de los docentes de la universidad que durante el largo tiempo de mi carrera han brindado su conocimiento y experiencia para mi formación profesional aun estando en tiempos difíciles como lo fue el aislamiento por esta pandemia que hizo de la virtualidad nuestra nueva realidad, a don Carlos Orlando Villamil dueño y administrador del casino ORLANDO VILLAMIL por la confianza que deposito en mi para el mejoramiento de su labor abriendo las puertas para el desarrollo de este trabajo, a la dirección de la obra por haber contribuido con el presupuesto para la ejecución del proyecto, a los contratistas y trabajadores por la mano de obra en la ejecución de labores como: enchape, pintura etc. y con mucho cariño y respeto a las profesoras Andrea y Clara por su dedicación, compromiso y colaboración al igual que mi tutor de proyecto por el tiempo dedicado a aportar su conocimiento y exigencia a mi trabajo.

Tabla de contenido

	Pág.
1. Descripción de la Organización.....	¡Error! Marcador no definido.2
1.1. Perfil Sociodemográfico	¡Error! Marcador no definido.5
1.2. Filosofía organizacional o corporativa	¡Error! Marcador no definido.6
1.2.1. Misión.....	¡Error! Marcador no definido.6
1.2.2. Visión	17
1.2.3. Políticas de la organización.	¡Error! Marcador no definido.8
1.2.4. Valores corporativos	19
1.3. Análisis del sector productivo	¡Error! Marcador no definido.0
1.4. Diagrama o mapa de procesos	¡Error! Marcador no definido.22
2. Diagnóstico de la organización en seguridad y Salud en el Trabajo	¡Error! Marcador no definido.3
2.1. Cumplimiento de los requisitos legales	¡Error! Marcador no definido.24
2.2. Análisis estadístico	¡Error! Marcador no definido.27
2.2.1. Accidentalidad laboral.....	¡Error! Marcador no definido.29
2.2.2. Enfermedades laborales.....	30
2.2.3. Ausentismo laboral.....	¡Error! Marcador no definido.0
2.3. Identificación puntual de necesidades en seguridad y salud en el trabajo.....	¡Error!
Marcador no definido.1	
3. Propuesta de intervención.....	32
3.1. Objetivo general	33
3.2. Objetivos específicos	34
3.3. Descripción detallada de la propuesta de intervención	35
3.4. Alcance de la propuesta de intervención	36
4. Cronograma	37
5. Presupuesto.....	39
6. Lecciones aprendidas.....	¡Error! Marcador no definido.0
7. Recomendaciones.....	41

8.	Referencias	¡Error! Marcador no definido.2
9.	Anexos.....	45

Listado de Figuras

	Pág.
Figura 1. ubicación geográfica casino Orlando Villamil.....	14
Figura 2. Misión.....	16
Figura 3. Visión.....	17
Figura 4. Política de seguridad y salud en el trabajo.....	18
Figura 5. valores corporativos.....	19
Figura 6. Mapa de procesos.....	22
Figura 7. Cumplimiento de estándares mínimos.....	27
Figura 8. Infografía lavado de manos.....	64
Figura 9. Plano ruta recolección de residuos	74
Figura 10. Plano de cebadores	80

Listado de Tablas

	Pág.
Tabla 1. Descripción de la organización	12
Tabla 2. Perfil sociodemográfico	15
Tabla 3. Marco legal	24
Tabla 4. Cronograma de actividades.....	37
Tabla 5. Presupuesto.....	39
Tabla 6. Procedimiento de limpieza y desinfección.....	62
Tabla 7. Identificación de residuos	74
Tabla 8. Control químico para control de plagas.....	78
Tabla 9. Programa de suministro de agua potable	83
Tabla 10. Indicadores.....	88

Resumen

Introducción

Este trabajo es realizado mediante la modalidad de sistematización de práctica profesional en el casino Orlando Villamil, en el cual se busca adoptar medidas higiénico-sanitarias involucrando toda la cadena de alimentos y sus responsables de una forma práctica y funcional, también se busca evaluar el cumplimiento en seguridad y salud en el trabajo mediante la aplicación de estándares mínimos de conformidad a la resolución 0312 de 2019; para lograr la adopción de medidas higiénico sanitarias dentro del establecimiento se hace necesario el diseño del plan de saneamiento básico como un documento que permita la planificación, verificación y control durante el proceso de manipulación, elaboración y distribución de los alimentos, a la resolución 2674 de 2013 con la creación del Plan de Saneamiento Básico como insumo que permita la adopción de prácticas higiénico sanitarias identificando las necesidades del establecimiento por medio de la adecuación y conservación de espacios seguros para el personal manipulador de alimentos y los consumidores previniendo la afectación a la salud del personal.

Palabras Clave.

Saneamiento básico, cadena de alimentos, manipulador de alimentos, seguridad y salud en el trabajo, estándares mínimos.

Abstract

Introduction

This work is carried out through the systematization modality of professional práctica in the Orlando Villamil casino, which seeks to adopt hygienic-sanitary measures involving the entire food chain and those responsible for it in a practical and functional way, it also seeks to evaluate compliance in occupational safety and health through the application of minimum standards in accordance with resolution 0312 of 2019; to achieve the adoption of hygienic sanitary measures within the establishment it is necessary to design the basic sanitation plan as a document that allows planning, verification and control during the process of handling, processing and distribution of food, to resolution 2674 of 2013 with the creation of the Basic Sanitation Plan as an input that allows the adoption of hygienic sanitary practices by identifying the needs of the establishment through the adequacy and conservation of safe spaces for food handling personnel and consumers. preventing the affectation to the health of the personnel.

Key words.

Basic sanitation, food chain, food handler, occupational health and safety, minimum standards.

Introducción

La historia de la seguridad y salud en el trabajo de Colombia habla que desde el año de 1915 se han creado leyes y/o normas destinadas a prevención de accidentes y responsabilidades de los empleadores en la actualidad se han realizado varios cambios en terminología y actualización de la normatividad pero el enfoque sigue siendo preventivo a través de la generación de actividades que buscan reducir la materialización de accidentes y el desarrollo de enfermedades laborales y el mejoramiento de los entornos y aunque se ha tenido un gran avance a nivel normativo y de sanciones por parte del ministerio de trabajo la realidad de muchas empresas en Colombia sigue siendo el incumplimiento y desconocimiento de las responsabilidades, siendo el caso del casino Orlando Villamil, por eso desde la realización de la sistematización de la práctica profesional se espera la creación de procedimientos que no solo impacten el desarrollo de la actividad económica en la manipulación de los alimentos sino que también se cumpla con los requisitos mínimos exigidos para el sistema de seguridad y salud en el trabajo.

Problemática

La necesidad de diseñar un plan de saneamiento básico para el casino Orlando Villamil surge ante el incumplimiento normativo evidenciado por parte de la secretaria de salud del municipio de Tocancipá-Cundinamarca en las inspecciones donde se verifica la aplicación de la resolución 2674 de 2013 para las empresas que se dediquen a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, incumplimiento que puede generar la aplicación de medidas sancionatorias como el cierre temporal y/o total del establecimiento debido al riesgo que se genera a la salud pública de los consumidores finales; Con el diseño del plan de saneamiento se busca la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos de igual manera establecer la implementación de controles internos (indicadores de gestión) que van a permitir una mejor gestión y desempeño por parte del personal en cada área, ya que estos documentos se encargaran controlar, hacer seguimiento y mejora los proceso, estableciendo estándares generando resultado y cumplimiento de objetivos en la ejecución del plan de saneamiento básico para la organización CASINO Orlando Villamil.

1. Descripción De La Organización

Tabla 1

Descripción del casino Orlando Villamil con sede en el municipio de Tocancipá-Cundinamarca.

Descripción De La Organización	
Nombre de la organización	Casino Orlando Villamil
NIT	79161961
Dirección	Cra. 54 A N° 169-60 Bogotá D.C
Teléfono	320 896 7668
Correo	ingcarlosvilla@hotmail.com
Actividad económica	5613- expendio de comidas preparadas en cafeterías 8299-otras actividades de servicio de apoyo a las empresas
Tamaño	Microempresa
Representante Legal	Carlos Orlando Villamil Cortes
ARL	Positiva
Cantidad de afiliados	Tres (3)
Clase se riesgo	Uno (I)
Sedes	Kl. 22 anillo vial antigua vía Tocancipá vereda Verganzo municipio de Tocancipá – Cundinamarca
Horario	Lunes a viernes 6:00 – 16:00 horas Sábados: 6:00-13:00 horas
Promedio de ventas al día	60 desayunos 120 almuerzos
Reseña histórica	Casino Carlos Villamil fue fundado en el año 2007 como un emprendimiento familiar vendiendo solo almuerzos en las afueras de las obras de construcción en la ciudad de Bogotá D.C, para el año 2016 se da la oportunidad de administra un casino dentro de una obra de construcción.

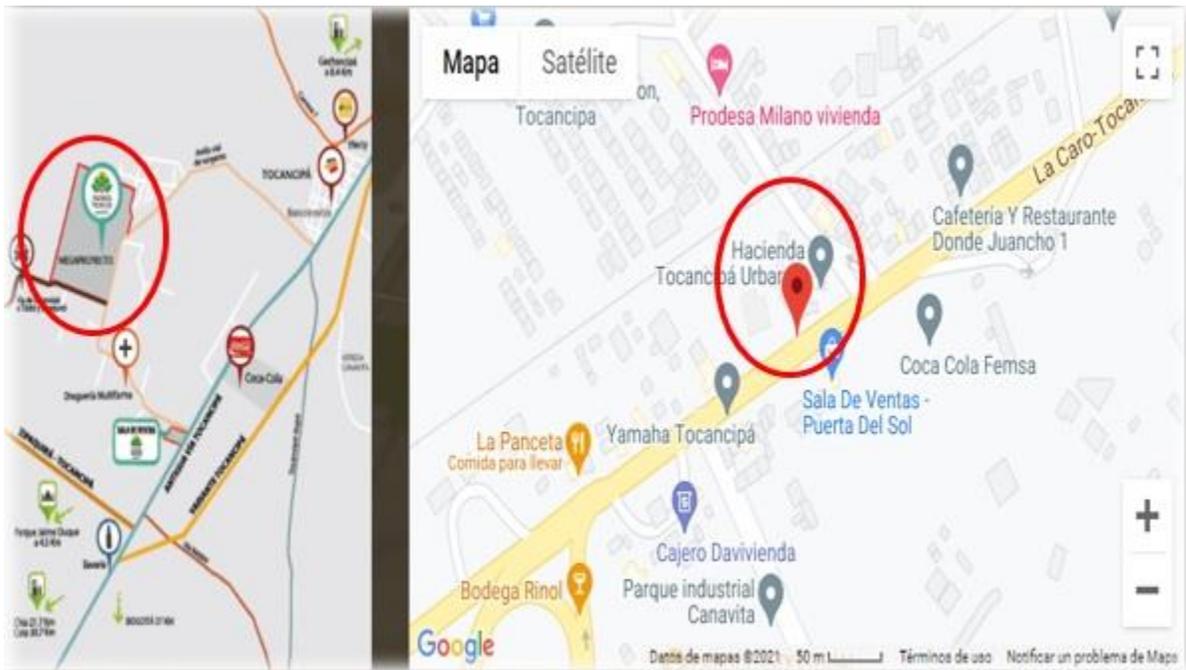
Nota. En esta tabla se realiza la descripción del casino Orlando Villamil para facilitar la comprensión acerca del tamaño y actividad económica -creada para el casino Orlando Villamil (2021)

Anexo 1. Carta de autorización tratamiento de datos, casino Orlando Villamil

Ubicación geográfica sede Tocancipá – Cundinamarca

Figura 1

Ubicación geográfica casino Orlando Villamil



Nota. Esta imagen representa la ubicación geográfica de casino Orlando Villamil,

Tomado de la página web proyectos constructora Urbansa (2021)

1.1 Perfil Sociodemográfico

Tabla 2

Perfil sociodemográfico casino Orlando Villamil

Perfil Sociodemográfico Casino Orlando Villamil				
Datos Generales	Nombre Completo	Trabajador 1	Trabajador 2	Trabajador 3
	CC.	#####	#####	#####
	Nacionalidad	Colombiano	Colombiano	Venezuela
	Edad	53	56	42
	Estado Civil	Casado	Soltero	Separada
	Personas a Cargo	3	1	4
	Escolaridad	Tecnólogo	Técnico	Bachiller
Tipo de Vivienda	Propia	Sí		
	Familiar		Sí	
	Arriendo			Sí
	Estrato	III	II	II
Servicios Públicos	Agua Potable	Sí	Sí	Sí
	Luz	Sí	Sí	Sí
	Gas	Sí	Sí	Sí
	Recolección de Basuras	Sí	Sí	Sí
Datos laborales	Tipo de Contrato Laboral	Indefinido	Obra o Labor	Obra o Labor
	Cargo en la empresa	Administrador	Chef	Servicios Varios
	Antigüedad	10 años	4 años	2 años
	Salario	\$2'000.000	\$1'400.00	\$ 908.53

Nota. Esta tabla muestra las condiciones sociodemográficas de los trabajadores del casino

Orlando Villamil -creado en el proceso de sistematización de práctica profesional para el casino Orlando Villamil (2021).

1.1 Filosofía organizacional o corporativa

1.2.1. Misión.

Figura 2

Misión casino Orlando Villamil

CASINO ORLANDO VILLAMIL

MISIÓN EMPRESARIAL CASINO ORLANDO VILLAMIL

Casino Orlando Villamil es una micro empresa unifamiliar dedicada a la manipulación de alimentos desde la recepción de la materia prima hasta preparación y venta al consumidor final cuenta con experiencia en los diferentes sectores productivos de la economía pero su mayor afluencia y experiencia ha sido la construcción por la debido al crecimiento que ha tenido en el mercado, se caracteriza por la calidad en la manipulación y preparación de alimentos, sus precios bajos y facilidades de pago, tiene la capacidad de despachar hasta 300 platos al día o según las necesidades de sus clientes.

Nota. Misión empresarial del casino Orlando Villamil – Propiedad casino Orlando Villamil

1.2.2 Visión

Figura 3

Visión casino Orlando Villamil

CASINO ORLANDO VILLAMIL

VISIÓN

El Casino Orlando Villamil se proyecta para el año 2030 como una pequeña empresa con capacidad para tener hasta 5 sedes a nivel Cundinamarca destacándose en el sector de construcción, siendo reconocida en las constructoras por su excelente servicio, calidad y economía en la venta de alimentos, también se compromete a contribuir en mejorar la alimentación disminuyendo la venta de productos altos en azúcar como la gaseosa, aumentando en sus menús el uso de vegetales para mejorar la calidad de vida de sus colaboradores y clientes.

Nota. Visión empresarial del casino Orlando Villamil – Propiedad casino Orlando Villamil

1.2.3 Políticas de la organización.

Figura 4

Política seguridad y salud en el trabajo casino Orlando Villamil

POLÍTICA DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO - SST

Casino Orlando Villamil se compromete con la protección y promoción de la salud de los trabajadores, procurando su integridad física mediante el control de los riesgos, el mejoramiento continuo de los procesos y la protección del medio ambiente.

Todos los niveles de dirección asumen la responsabilidad de promover un ambiente de trabajo sano y seguro, cumpliendo los requisitos legales aplicables, vinculando a las partes interesadas en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el trabajo y destinando los recursos humanos, físicos y financieros necesarios para la gestión de la salud y la seguridad.

Los programas desarrollados en Casino Orlando Villamil estarán orientados al fomento de una cultura preventiva y del auto cuidado, a la intervención de las condiciones de trabajo que puedan causar accidentes o enfermedades laborales, al control del ausentismo y a la preparación para emergencias.

Todos los empleados, contratistas y temporales tendrán la responsabilidad de cumplir con las normas y procedimientos de seguridad, con el fin de realizar un trabajo seguro y productivo. Igualmente serán responsables de notificar oportunamente todas aquellas condiciones que puedan generar consecuencias y contingencias para los empleados y la organización.



Carlos Villamil
cel: 324 8967668

Firma representante legal

11-10-2021

Nota. Política de seguridad y salud en el trabajo en cumplimiento de los requisitos exigidos por el Decreto 1072-2015 y los estándares mínimos Decreto 0312-2019 expedidos por el Min. Trabajo, formato ARL SURA adaptado para el casino Orlando Villamil en el proceso de sistematización de practica (2021)

1.2.4 Valores corporativos.

Figura 5

Valores corporativos

CASINO ORLANDO VILLAMIL

VALORES CORPORATIVOS

- **Respeto**

Como base de la comunicación y prestación de servicio al consumidor

- **Compromiso**

Con nuestros colaboradores, proveedores y consumidores reflejando en cada preparación y situación que se nos presente en nuestro día a día

- **Trabajo En Equipo**

La unión hace la fuerza y con ella logramos cada una de las metas propuestas

- **Calidad**

Lograr la satisfacción de nuestros consumidores exige que cada alimento sea manipulado de la mejor manera para no tener alteraciones que comprometan la salud de nuestros colaboradores y consumidores

Nota. Los valores corporativos son el reflejo del talento humano que el casino quiere ofrecer a sus clientes y partes interesadas- creados para el casino Orlando Villamil en el proceso de sistematización de practica (2021)

1.4 Análisis del sector productivo

En Colombia con la creación de la resolución 2674 de 20 de julio de 2013 se ha establecido la aplicación de buenas prácticas de manufactura como herramienta de estructuración de procesos y procedimientos exigibles a todo establecimiento donde se elaboren, sirven o se vendan alimentos para consumo humano para garantizar la inocuidad de los alimentos involucrando las áreas de almacenamiento, preparación, diseño sanitarios y utensilios como criterios necesarios para proteger la calidad de los alimentos. Para el desarrollo actual de la actividad económica del casino Orlando Villamil se favorece de la construcción de obras civiles debido al crecimiento del sector en la economía, teniendo como base la ubicación actual del casino para el municipio de Tocancipá Cundinamarca en el mes de octubre del año 2021 se registran 120 licenciamientos de construcción de obra civil ante la secretaria de planeación de la alcaldía municipal de las cuales 19 pertenecen a la vereda Verganzo y 8 son megaproyectos VIS de propiedad horizontal con reconocidas constructoras, en promedio el personal de cada obra es de 350 personas haciendo de este sector uno de los más atractivos para la venta de alimentos ya que dentro de los mismos proyectos se encuentra en funcionamiento los casinos a los cuales se les otorga el beneficio de comodato con el fin de facilitar el abastecimiento de alimentos para el personal operativo y administrativo desde el inicio hasta el final de la obra; como competencia directa en la zona geográfica se ubican aproximadamente 35 restaurantes según datos de la secretaria de salud del municipio de Tocancipá para el mes de octubre 2021, por otro lado dentro del plan de desarrollo departamental para Cundinamarca diseñado para el año 2020-2024 se propone

el fortalecimiento para el desarrollo y crecimiento del campo a través de las cosechas y la comercialización de los productos, Colombia produjo 575 millones de toneladas entre el año 2006 y 2018 de los 32 departamentos del país, Cundinamarca se ubica en el cuarto lugar con cerca de 30 millones de toneladas es decir el 5.2 % de alimentos producidos en el país (Ordenanza N° 011/2020-por la cual se adopta el plan de desarrollo territorial 2020-2024, pág. 59) esta condición y compromiso con el campo por parte de la gobernación contribuye fácil adquisición de productos alimenticios y agrícolas en la zona garantizando que el casino pueda entregar productos frescos y de calidad a sus consumidores finales.

1.4. Diagrama o mapa de proceso

Figura 6

Mapa de procesos



Nota. El mapa de procesos se diseña con base a la visión empresarial buscando el fortalecimiento de la empresa y su desarrollo- creados para el casino Orlando Villamil en el proceso de sistematización de practica (2021)

2. Diagnóstico de la organización en seguridad y Salud en el Trabajo

Para realizar el diagnóstico de la organización en seguridad y salud en el trabajo se aplica la lista de chequeo establecida en la resolución 0312 del 13 de febrero del 2019 para empresas, empleadores y contratantes diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II o III buscando medir el grado de cumplimiento frente al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y normatividad nacional vigente, así mismo identificar las necesidades de la empresa para el mejoramiento continuo, como resultado se obtiene un porcentaje de cumplimiento del 63/100 dejando la empresa en moderadamente aceptable. También se realiza Matriz de identificación de peligros bajo la metodología GTC 45, en donde se identifica como riesgo alto el contagio por COVID 19.

Anexo 2. lista de chequeo estándares mínimos resolución 0312 de 13 de febrero

Anexo 3. Matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos y control de riesgos

2.1. Cumplimiento de los requisitos legales

Tabla 3

Marco legal

Marco Legal		
Ley 9 de 24 de enero 1979	por la cual se dictan Medidas Sanitarias	Congreso de Colombia
Ley 100 de 23 de dic 1993	Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones	Congreso de Colombia
Decreto 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.	Ministerio de la protección social
Decreto 1500 de 4 de mayo 2007	Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación	Ministerio de la protección social
Decreto 1072 de 26 de mayo de 2015	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo	Ministerio de trabajo
Resolución 2400 de 22 mayo de 1979	Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.	Ministerio de protección social

Marco Legal		
Resolución 5109 de 29 de Dic de 2005	por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	Ministerio de la protección social
Resolución 1401 de 24 mayo de 2007	por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.	Ministerio de protección social
Resolución 2115 de 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	Ministerio de la protección social, ministerio de ambiente y desarrollo territorial
Resolución 2346 de 11 julio de 2007	Por la cual se reglamenta la práctica de evaluaciones medicas ocupacionales el manejo y contenido de historias clínica ocupacionales	Ministerio de protección social
Resolución 683 de 28 de marzo 2012	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.	Ministerio de salud y protección social
Resolución 2674 de 22 Julio de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 del 2012	Ministerio de salud y protección social
Resolución 0312 de 13 febrero de 2019	Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	Ministerio de trabajo
Resolución 2184 de 26 dic 2019	Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras	Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible

Marco Legal		
Resolución 666 de 24 de abril 2020	disposiciones (aplica para la separación en la fuente de residuos sólidos) Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar controlar y realizar adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19	Ministerio de salud
Resolución 2184 de 26 de diciembre de 2019	Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones	Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible
GTC 45 de 2010	Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en la salud ocupacional	Icontec

Nota. Esta tabla relaciona el marco legal utilizado para la creación del plan de saneamiento básico para el casino Orlando Villamil (2021)

2.2. Análisis estadístico

Figura 7.

cumplimiento de estándares mínimos

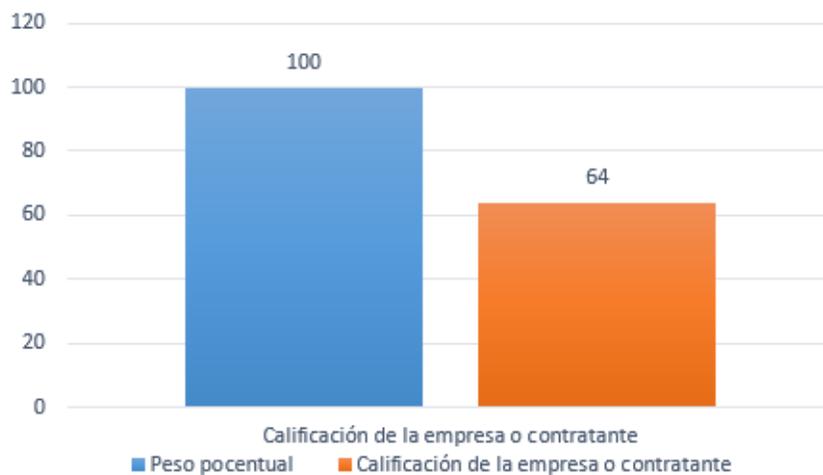


Figura 7. Gráfica cumplimiento estándares mínimos resolución 0312 de 13 feb 2019 creada de la evaluación realizada al casino Orlando Villamil (2021)

Para el casino Orlando Villamil se aplica lista de estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez o menos trabajadores clasificadas en riesgo uno (1) , II, III, la empresa se encuentra afiliada a la ARL POSITIVA y con nivel de riesgo 1 y cuenta con tres (3) trabajadores afiliados, como resultado se obtiene un porcentaje de cumplimiento del 64% ; de acuerdo a las fases de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo establecidas en la resolución 0312 /2019 desde el mes de noviembre del año 2019 la empresa debería estar fase de

inspección vigilancia y control por parte de las ARL y Ministerio de trabajo; pero aún no cuenta con los estándares mínimos y a pesar que el casino Orlando Villamil para el año 2016 ya se encontraba prestando sus servicios de una manera más formal en las obras civiles al año 2021 aún no se realizan avances significativos para dar cumplimiento al sistema de gestión.

Se realiza entrevista verbal al administrador del casino y al personal que manipula alimentos acerca de las responsabilidades que tienen frente al sistema de gestión pero manifiestan no saber, tampoco manifiestan haber recibido información o acompañamiento de parte de la ARL POSITIVA por lo cual se realiza llamada a la línea telefónica de la ARL establecida para Bogotá (601) 330 7000) para preguntar acerca de la asesorías para la implementación del sistema de gestión, informan que la asesoría se brinda de manera virtual con el material didáctico establecido en las plataformas se recomienda como plan de acción al administrador del casino Orlando Villamil contratar a un técnico en seguridad y salud en el trabajo con experiencia acreditada mínimo de un año con curso virtual de 50 horas vigente como responsable del sistema que priorice las actividades a desarrollar teniendo como base la lista de chequeo utilizada como insumo para la elaboración de esta trabajo.

2.2.1. Accidentalidad laboral.

No se tiene seguimiento ni reporte de accidentes de laborales, manifiestan haber presentado un incidente laboral para el año 2020, pero no se realizó reporte ante la ARL ni investigación.

Descripción del evento: una de las trabajadoras se encontraba realizando actividades de limpieza tenían calentado agua para desengrasar y fue a bajar la olla una de las manijas se rompe el agua caliente le cae sobre la pierna derecha, procede a retirarse las prendas y aplicarse agua fría. No sufre ninguna lesión.

Manejo: se procede a prestar los primeros auxilios aplicando agua fría en la zona afectada, posteriormente se le retira la prenda inferior y se aplica crema corporal sulfa plata, no se realiza reporte ni investigación del evento.

Manifiestan que no se reportó por que no se ve la necesidad por el tipo de lesión.

2.2.2. Enfermedades laborales.

No se reportan enfermedades laborales ni se realiza seguimiento de indicadores

2.2.3. Ausentismo laboral.

No reportan ausentismo laboral ni se realiza seguimiento de indicadores

2.3. Identificación puntual de necesidades en seguridad y salud en el trabajo

Cumplimiento de los estándares mínimos regidos por la resolución 0312 de 13 de febrero 2019 para áreas locativas.

Realizar plan capacitaciones enfocadas en los principales riesgos de la actividad económica incluyendo actividades para la prevención de contagio por Covid-19.

Elaboración de matriz de identificación de peligros, valoración de peligros y control de riesgos.

Elaborar una matriz legal que permita reconocer la normatividad vigente que aplica para el desarrollo de la actividad económica.

Definir recursos para la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Documentar programa para la entrega y reposición de elementos de protección personal y conservar los registros conforme a lo establecido en el decreto 1072 de 26 de mayo de 2015.

Cumplir con el 80% los requisitos exigidos por la resolución 2674 de 22 Julio de 2013 para la manipulación de alimentos.

3. Propuesta de intervención

En busca de adopción de normas higiénico sanitarias en el sector de alimentos se hace necesario la creación de planes de saneamiento básico en donde se integre toda la cadena alimentaria de una forma práctica y sistemática involucrando a todos los responsables en cada uno de los procesos, desde la adquisición de materias primas, elaboración y distribución.

3.1. Objetivo general

Elaborar el plan de saneamiento básico para el casino Orlando Villamil según los requerimientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 cumplimiento con el 80% de los requerimientos exigidos para las áreas locativas para la prevención de enfermedades transmitidas por el manejo y manipulación de alimentos

3.2. Objetivos específicos

- Elaborar la planeación documental de los Programas de Limpieza y Desinfección, Manejo Integral de Residuos Sólidos y Líquidos, Manejo Integral de Plagas y Abastecimiento de Agua de potable.
- Identificar las áreas locativas que requieren intervención para el mejoramiento de los procesos de limpieza y desinfección.
- Establecer los lineamientos necesarios para la realización del control de plagas y procesos de desinfección disminuyendo los focos de contaminación.
- Garantizar la seguridad y salud del personal manipulador de alimentos y la de los consumidores adoptando practicas higiénico sanitarias en la elaboración de los alimentos.
- Verificar que el personal que manipule de alimentos cuente con la idoneidad mediante la realización de exámenes médicos ocupacionales y capacitación para la manipulación de alimentos.

3.3. Descripción detallada de la propuesta de intervención

Para la ejecución de este trabajo se propone las siguientes intervenciones para el casino Orlando Villamil y que van a tener impacto en el personal operativo y en la obra en general:

para la realización y ejecución del plan de saneamiento básico se planteará un presupuesto y un cronograma de actividades basado en el ciclo P.H.V.A el cual será entregado a la administración del casino Orlando Villamil y a la dirección de obra para su aprobación y posterior ejecución, las intervenciones locativas se realizarán con ayuda el personal de obra buscando la reducción de costos por mano de obra y el con la participación de todos la conservación de las áreas locativas generando espacios salubres.

Se propone la priorización de la identificación de peligros bajo la metodología GTC 45 para establecer los controles necesarios que permitan la prevención de accidentes de trabajo.

Se priorizará la ejecución de las actividades locativas por ser el trabajo más grande y que buscan impactar visualmente a las partes interesadas.

El programa servirá para dar cumplimiento ante los requisitos de la secretaria de salud de Tocancipá, evitar sanciones o de más visitas que puedan afectar el desempeño del funcionamiento del casino.

Con la realización del programa también se busca contribuir a la prevención de contagio por COVID garantizando la limpieza y desinfección de los espacios donde más concentración de personal podemos tener.

3.4. Alcance de la propuesta de intervención

Con la realización de la política de seguridad y salud en el trabajo se espera alcanzar el compromiso del representante legal con la gestión de los peligros a través de la prevención y el autocuidado de los trabajadores.

Elaborando la matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y establecimiento de controles se alcanza el control de los peligros priorizados previniendo la materialización de accidentes y deterioros a la salud del personal.

Al realizar los programas del plan de saneamiento básico se logra el mejoramiento de las condiciones locativas del área del casino y de los baños, eliminando los focos de contaminación e ingresos de plagas previniendo enfermedades y contaminación cruzada.

4. Cronograma

Tabla 4

Cronograma de actividades

Cronograma De Actividades Casino Orlando Villamil				
	Actividad	Responsable	Fecha inicial	Fecha de entrega
Planificación	Propuesta de intervención	Adriana Triana	23/08/2021	30/09/2021
	Descripción de la Organización	Adriana Triana	23/08/2021	27/09/2021
	Objetivo general	Adriana Triana	23/09/2021	27/09/2021
	Objetivos específicos	Adriana Triana	23/09/2021	27/09/2021
	Alcance de la propuesta de intervención	Adriana Triana	23/09/2021	29/09/2021
	Presupuesto	Adriana Triana	1/09/2021	6/09/2021
	Aplicación de lista de chequeo estándares mínimos resolución 0312/2019	Adriana Triana	9/09/2021	11/10/2021
	Programa de limpieza y desinfección y registros	Adriana Triana	13/09/2021	15/10/2021
	Formatos de lista de inspección de áreas de trabajo	Adriana Triana	13/09/2021	15/10/2021
	Registro de limpieza y desinfección de áreas	Adriana Triana	13/09/2021	15/10/2021
	Matriz de identificación de peligros y determinación de controles	Adriana Triana	10/09/2021	30/10/2021
	Enchape de pisos, paredes y baños	Dirección de Obra	16/10/2021	16/10/2021
	Hacer	Limpieza y pintura de techos	Dirección de Obra	16/10/2021
Retiro de utensilios de madera y en desuso		Personal casino	2/09/2021	20/10/2021
Publicación de hojas de seguridad productos químicos		Adriana Triana	22/10/2021	22/10/2021
Cambio de ventana y puerta		Personal casino	2/09/2021	20/10/2021
Pintura del casino		Dirección de Obra	16/10/2021	20/10/2021
Infografía lavado de manos		Adriana Triana	23/10/2021	23/10/2021
Programa control de plagas		Adriana Triana	13/10/2021	24/10/2021
Cubrimiento de huecos y orificios con rejillas y/o malla de anqueo	Dirección de Obra	22/10/2021	25/10/2021	
Programa de suministro de agua potable	Dirección de Obra	20/10/2021	20/10/2021	

Cronograma De Actividades Casino Orlando Villamil

	Actividad	Responsable	Fecha inicial	Fecha de entrega
Planificación	Propuesta de intervención	Adriana Triana	23/08/2021	30/09/2021
	Descripción de la Organización	Adriana Triana	23/08/2021	27/09/2021
	Objetivo general	Adriana Triana	23/09/2021	27/09/2021
	Objetivos específicos	Adriana Triana	23/09/2021	27/09/2021
	Alcance de la propuesta de intervención	Adriana Triana	23/09/2021	29/09/2021
	Presupuesto	Adriana Triana	1/09/2021	6/09/2021
	Instalación de tanque de agua para abastecimiento del casino	Adriana Triana	5/10/2021	26/10/2021
	Instalación de filtro purificador de agua	Dirección de Obra	18/09/2021	26/10/2021
	Programa de residuos solidos	Dirección de obra	18/09/2021	26/10/2021
	Mejoramamiento locativo del acopio de residuos ordinarios	Adriana Triana	25/10/2021	25/10/2021
Verificar	Disponer de canecas para disposición de residuos	Personal casino	6/09/2021	16/10/2021
	Disponer termómetros para toma de temperatura de	Personal casino	6/09/2021	18/10/2021
	Diligenciamiento de registros del plan de saneamiento básico	Adriana Triana	4/10/2021	
	Limpieza y desinfección de áreas de trabajo y baños	Personal casino	18/09/2021	
	Vigencia de exámenes médicos y cursos de manipulación de alimentos	Personal casino	1/09/2021	
	Cumplimiento normas de bioseguridad	Personal casino	1/09/2021	

Nota. Esta tabla muestra la relación del ciclo PHVA en el Cronograma de actividades-creado para la ejecución del plan de saneamiento básico del casino Orlando Villamil (2021)

5. Presupuesto

Tabla 5

presupuesto

Presupuesto para ejecución del plan de saneamiento básico casino Orlando Villamil			
Gastos casino Orlando Villamil			
Insumo	Valor	Cantidad	Total
Termómetro digital para toma de temperatura en nevera	\$ 30,000	1	\$ 30,000
Termómetro digital para temperatura de alimentos	\$ 20,000	1	\$ 20,000
Canecas para disposición de residuos	\$ 40,000	2	\$ 80,000
Dispensador de toallas desechables	\$ 12,000	1	\$ 12,000
Puerta metálica	\$ 80,000	1	\$ 80,000
Pintura vinilo tipo I blanco galón	\$ 46,000	2	\$ 92,000
Tubos eléctricos 1" PVC	\$ 5,000	3	\$ 15,000
Total			\$ 329,000
Gastos obra			
Insumo	Valor	Cantidad	Total
Tanque de agua 2000 litros	\$ 550,000	1	\$ 550,000
Polisombra azul Metro	\$ 1,600	50	\$ 80,000
Malla de anejo Metro	\$ 3,000	3	\$ 9,000
Enchape blanco baldosa 4x4 12 Metros	\$ 11,300	12	\$ 135,600
Pegacor gris bulto x 25 kg	\$ 35,000	4	\$ 140,000
Boquilla blanca	\$ 12,000	1	\$ 12,000
Total			\$ 926,600
	Gastos Totales		\$1.255.600
Gastos Fijos Mensuales			
Insumo	Valor	Cantidad	Total
Realización de control de roedores y desinsectación	\$ 183,420	1	\$ 183,420
Limpieza a trampa de grasas	\$ 98,000	1	\$ 98,000
Gastos Fijos semestrales proyectados			
Insumo	Valor	Cantidad	Total
limpieza y desinfección de tanque de agua 2000 litros	\$ 122,280	1	\$ 122,280

Nota. En esta tabla se relaciona el presupuesto necesario para la ejecución del programa -creado

para la ejecución del plan de saneamiento básico del casino Orlando Villamil (2021)

6. Lecciones Aprendidas

Aprendimos para conocer el diagnóstico de cualquier empresa frente al cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es importante la aplicación de la lista de chequeo de los estándares mínimos definidas por el ministerio de trabajo.

La falta de asesorías y/o acompañamientos de parte de las ARL a empresas con aportes bajo no causan impacto en el desempeño del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

Los incumplimientos normativos en la manipulación de alimentos dan paso a cierres de los establecimientos y pueden afectar el desempeño de la seguridad y salud de los trabajadores.

Con asesoría de la ARL COLMENA aprendimos a realizar la identificación de los peligros en la manipulación de alimentos.

Como salubristas es importante conocer la normatividad que aplica en cada área de nuestro proceso productivo y de esta manera fortalecer los requerimientos y exigencias para la obtención de los resultados

La medición de indicadores motiva el cumplimiento de los objetivos y metas propuestas en el área de seguridad y salud en el trabajo evidenciando la gestión de riesgos realizada

Aprendí la aplicación de la importancia del ciclo PHVA para la ejecución en las actividades de seguridad y salud el trabajo

7. Recomendaciones

Al casino Orlando Villamil se le recomienda generar planes de acción para el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por la resolución 0312 13 de febrero de 2019 y cumplir con los plazos establecidos para las fases del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

Contribuir a la conservación de las mejoras locativas realizadas en cumplimiento de la resolución 2674 de 22 Julio de 2013

Cumplir con los procedimientos establecidos en el plan de saneamiento básico para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

Medir indicadores de accidentalidad

8. Referencias

Ministerio de trabajo (2019) Resolución 0312 de 13 de febrero Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312+2019+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>

Ministerio de salud y protección social (2013) Resolución 2674 de 22 de julio

Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 del 2012

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Ministerio de trabajo (2015) Decreto 1072 de 26 mayo Por medio del cual se expide el

Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>

Congreso de la república de Colombia (1979) Ley 9 de 24 de enero por la cual se dictan

Medidas Sanitarias

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf

Ministerio de trabajo y seguridad social (1979) Resolución 2400 de 22 mayo por la cual

se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

<http://copaso.upbbga.edu.co/legislacion/Res.2400-1979.pdf>

Ministerio de la salud y la protección social (2020) resolución 666 de 24 de abril por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar controlar realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19 https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20666%20de%202020.pdf.

Ministerio de protección social, Ministerio de ambiente, vivienda y desarrollo social (2007) resolución 2115 de 22 de junio 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. https://laboratoriodeanalis.lasalle.edu.co/wcm/connect/LIAC/d951c109-a227-44a3-8a42-1d1f87db2b43/Resoluci%C3%B3n_2115-2007.pdf?MOD=AJPERES&CVID=IMo0SFe

Icontec (2012) guía técnica colombiana GTC 45 para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud. <https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6034/ParraCuestaDianaMarcelaVasquezVeraErikaVanessa2016-AnexoA.pdf;jsessionid=17B481BD2ACA663218A52F95265F585E?sequence=2>

Asamblea de Cundinamarca (2020) por la cual se adopta el plan de desarrollo territorial Ordenanza N° 011/2020 <https://regioncentralrape.gov.co/wp-content/uploads/2020/08/Ordenanza-011-2020.-PDD-2020-2023-Cundinamarca.pdf>

Tetengo web <https://www.tetengo.com.mx/blog/nueve-metodos-de-aplicacion-de-plaguicidas-que-toda-fumigadora-debe-conocer>

Guía para el uso de cloro en desinfección de frutas y hortalizas de consumo fresco,
equipos y superficies en establecimientos.

<https://www.oirsa.org/contenido/2020/Guia%20para%20uso%20de%20cloro%20como%20desinfectante%20en%20establecimientos%2023.06.2020.pdf>

9. Anexos

Anexo 1. Carta autorización tratamiento de datos casino Orlando Villamil.....	46
7Anexo 2. Lista de chequeo estándares mínimos resolución 0312/2019.....	47
Anexo 3. Matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos y controles.....	52
Anexo 4. Plan de saneamiento basico.....	55
Anexo 5. Registro de limpieza y desinfección de áreas.....	69
Anexo 6. Registro de limpieza y desinfección de baños.....	70
Anexo 7. Registro de inventario elementos de limpieza.....	71
Anexo 8. Registro control de desechos sólidos	75
Anexo 9. Hallazgos y resultados	90

Anexo 1

Carta de autorización tratamiento de datos, casino Orlando Villamil



Madrid, Cundinamarca 28 septiembre de 2021

Sres.

Casino Orlando Villamil

Sr. Orlando Villamil
Administrador de Casino

Asunto: Autorización de actividades de apoyo para opción de grado estudiante Administración en Salud Ocupacional- CRM

Reciba un cordial saludo Señor Villamil.

El objetivo de la presente es solicitar autorización para que la estudiante:

Adriana Marcel Triana Ferreira ID: 237796

Vinculadas a la institución Corporación universitaria minuto de Dios UNIMINUTO ubicada en el CRM Cundinamarca, se le permita trabajar en el desarrollo de las actividades académicas asociadas a la asignatura de Opción de Grado en **casino Orlando Villamil**, con la sistematización de práctica profesional titulada "plan de saneamiento básico" esto como parte fundamental para el proceso académico y trabajo final de la carrera de Administración en salud ocupacional, actividades que van a ejecutar durante el periodo 2021-2, La información obtenida será utilizada con fines netamente pedagógicos garantizando la confidencialidad de la misma.

Agradezco de antemano su atención y valiosa colaboración para la recolección de información que realizará la estudiante durante el periodo académico, cualquier inquietud adicional, quedo atenta a sus requerimientos para lo cual puede comunicarse con la Coordinación del programa.

Cordialmente,

Yohana Emilsé Quintero Gómez Coordinador de Programa
Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo, UNIMINUTO Centro Regional Madrid
Yohana.quintero@uniminuto.edu
Tel: 57+(1) 2916520 Ext.14560
Calle 7 # 3 - 58

www.uniminuto.edu

Handwritten note:
Carlos V. Villamil
cel: 320 8903668
Sep 30 / 2021

Anexo 2

Lista de chequeo estándares mínimos resolución 0312/2019

Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

Casino Orlando Villamil

Evaluación inicial seguridad y salud en el trabajo

Resolución 0312 del 2019 - estándares mínimos

Tabla de valores y calificación

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual	Puntaje posible		No aplica		Calificación de la empresa o contratante	Modo de verificación
					Cumple totalmente	No Cumple	Justifica	No Justifica		
I. Planear Recursos (10%)	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0.5	4	0				3.5	
		1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0.5			0.5				
		1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0.5			0.5				
		1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0.5		0.5					
		1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0.5			0.5				
		1.1.6 Conformación COPASST	0.5			0.5				
		1.1.7 Capacitación COPASST	0.5			0.5				
		1.1.8 Conformación Comité Convivencia	0.5			0.5	0			
	Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (6%)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención – PyP	2	6	0		0	0		
		1.2.2 Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP	2		0		0			

	1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2	1	1	0		
	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	1	1	1	12
Gestión Integral Del Sistema De Gestión De La Seguridad Y La Salud En El Trabajo (15%)	Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1			1	
	Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1			1	
	Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2			0	
	Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2			0	
	Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1			1	
	Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1 Matriz legal	2			2	
	Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1			1	
	Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1			1	

II. Hacer	Gestión De La Salud (20%)	Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2		2	
		Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1		1	
		Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Descripción sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud	1	9	1	9
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1		1	
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1		1	
			3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1	1		
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1		1	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico/laborales	1		1	
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1		1	
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1	1		
3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1		1				
Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5	2	5		
	3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2		2			
	3.2.3 Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1		1			
Mecanismos de vigilancia	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6	1	6		

de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1		1	
	3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1		1	
	3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1		1	
	3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1		1	
	3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1		1	
	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	1 5	0
4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa		4		0	
4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda		3		0	
4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos		4		0	
Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2.5	1 5	0	2.5
	4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2.5		0	
	4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2.5		0	
	4.2.4 Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2.5		0	
	4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2.5		0	
	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2.5		2.5	

Gestión De Peligros Y Riesgos (30%)

III. Verificar	Gestión De Amenazas (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5	10	5	10
		5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5	5			
	Verificación del SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST (5%)	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1.25	5	1.25	5
			6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1.25		1.25	
6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría			1.25		1.25		
6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST			1.25		1.25		
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2.5	10	2.5	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2.5		2.5	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2.5		2.5	
			7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2.5		2.5	
			Totales		10	0	63

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).

CARLOS ORLANDO VILLAMIL

ADRIANA MARCELA TRIANA FERREIRA

Firma del empleador o contratante

Firma del responsable de la ejecución del SG-SST

Anexo 3

Matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos y controles

PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO					VALORACIÓN DEL RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES			MEDIDAS DE INTERVENCIÓN						
DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (INDXNE)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA		NIVEL DE RIESGO (NR) NR=NPXNC	INTERPRETACIÓN DEL NR	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	Nº EXPUESTOS	PEOR CONSECUENCIA	EXISTENCIA REQUISITO LEGAL ESPECÍFICO APLICANDO (SI o NO)	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS SEÑALIZACIÓN ADEVERTENCIA
Postura prolongada mantenida Movimientos repetitivos Manipulación manual de cargas	Biomecánico	Aparición de síntomas por trauma acumulativo (adormecimiento, parestesia, dolores osteomusculares, tensión muscular, entre otros), Lumbalgias, Calambres, Espasmos musculares, Dolor de espalda, Dolor de nuca, Dolor lumbar, Dolor en otras articulaciones muñecas, Pesadez de miembros			Exámenes médicos ocupacionales con énfasis en osteomuscular Inducción Notificación de Riesgos Pausas Activas Inspección de Puestos de trabajo	2	3	6	MEDIO	25	150	II	NO ACEPTABLE O ACEPTABLE CON CONTROL ESPECÍFICO	4	Lesiones osteo musculares, lesiones de columna vertebral, problemas del sistema circulatorio, parestesia en miembros inferiores	Si				PVE Biomecánico (personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo a contratistas	
Ruido (de impacto, intermitente y continuo)	Físico	Hipoacusia neurosensorial inducida por ruido o conductiva, tinnitus, di confort, estrés, fatiga, ansiedad y cambios de conducta, contaminación ambiental por ruido, Aumento de la presión arterial y frecuencia cardiaca, Sudoración, Cambios en la respiración			Examen medico ocupacional con énfasis en Audiometría Inducción Notificación de Riesgos Entrega y reposición de EPP Protector auditivo	2	2	4	BAJO	25	100	III	ACEPTABLE	4	Sordera ocupacional	Si				PVE Auditivo (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo a contratistas	
Iluminación (exceso - deficiencia)		Accidentes, Fatiga visual, Molestias oculares, pesadez de ojos, picores, necesidad de frotarse los ojos, somnolencia, Trastornos visuales: Borrosidad, disminución de la capacidad visual - Fatiga Mental- Síntomas	Examen medico ocupacional con énfasis en optometría Inducción Notificación de Riesgos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	ACEPTABLE	4	Pérdida de la agudeza visual	Si					Diseñar e implementar programa de mantenimiento que incluya las luminarias		
Radiaciones no ionizantes (uv solar)		Fatiga, deshidratación, mareos, agotamiento, dolor de cabeza, insolación irritación y/o quemaduras de primer grado en piel, dolores y calambres musculares, di confort térmico	Exámenes médicos ocupacionales Inducción Notificación de Riesgos Suministro de bebidas durante la jornada laboral	2	2	4	BAJO	25	100	III	ACEPTABLE	4	Insolación	Si							

Virus, Hongos Bacterias	Biológico	Enfermedades infecto contagiosas, virus, problemas de piel, infecciones gastro intestinales		Examen medico ocupacional Inducción Notificación de Riesgos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	ACEPTABLE	4	Enfermedades infecciosas	Si				Programa de salud publica (Personal Urbansa) Inspección a casinos Seguimiento al cumplimiento anexo contratistas	
Exposición a agentes biológicos como VIRUS COVID-19 (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados).		Se cuenta con áreas de desinfección de personas y de calzadón. Señalización del riesgos. Adecuación de área de lavado de manos por los diferentes frentes de obra. Desinfección bacteriana en áreas comunes 2v/semana rutas de transporte protocolo de bioseguridad aislamiento en casino	Inducción Notificación de riesgos. Aplicación del protocolo de bioseguridad Control de síntomas al ingreso de la obra y aplicación de instructivo de desinfección (herramientas-áreas comunes) Control de rutinas de limpieza y desinfección (publicadas). Capacitación en uso apropiado de elementos de protección personal Uso de elementos de protección personal (Protección visual y respiratoria, guantes)	6	3	18	ALTO	100	1800	I	NO ACEPTABLE	4	Enfermedad pulmonar crónica, neumonía o muerte.	Si					Control estricto de incapacidades medicas y ausentismo laboral.	Suministro de elementos de protección personal (Protección visual y respiratoria, guantes)
Picaduras		Fiebre y síntomas parecidos a los de la gripe, ictericia (piel u ojos amarillos), hemorragias en varias partes del cuerpo, fallo del hígado, los riñones, el sistema respiratorio y otros órganos	Fumigación áreas de trabajo	Examen medico ocupacional Inducción Notificación de Riesgos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	ACEPTABLE	4	Enfermedades infecciosas	Si				Programa de salud publica (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo contratistas	
Mordeduras		Rabia, tétanos, aumento del ritmo cardíaco, mareos, nauseas y debilidad general	Control de roedores	Examen medico ocupacional Inducción Notificación de Riesgos	2	1	2	BAJO	25	50	III	ACEPTABLE	4	Enfermedades infecciosas	Si				Programa de salud publica (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo contratistas	
Iluminación (exceso - deficiencia)		Físico	Molestias oculares, pesadez de ojos, picores, necesidad de frotarse los ojos, somnolencia. Trastornos visuales: Borrosidad, disminución de la capacidad visual... Fatiga Mental. Síntomas	Examen medico ocupacional con énfasis en optometría Inducción Notificación de Riesgos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	ACEPTABLE	4	Perdida de la agudeza visual	Si				Diseñar e implementar programa de mantenimiento que incluya las luminarias	
Radiaciones no ionizantes (uv solar)			Fatiga, deshidratación, mareos, agotamiento, dolor de cabeza, insolación irritación y/o quemaduras de primer grado en piel, dolores y calambres musculares. di confort térmico.	Exámenes médicos ocupacionales Inducción Notificación de Riesgos Suministro de bebidas durante la jornada laboral	2	2	4	BAJO	25	100	III	ACEPTABLE	4	Insolación	Si					

Vapores (cocción de los alimentos)	Químico	Lesiones en manos, quemaduras		Examen médico ocupacional con énfasis en Espirómetro Inducción Notificación de Riesgos Entrega y reposición de EPP Protector respiratorio Programa manejo de sustancias químicas Rotulación y etiquetado de sustancias químicas	2	2	4	BAJO	10	40	III	ACEPTABLE	4	Quemaduras de segundo y tercer grado	Si			PGR Químico (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo a contratistas	
Gases	Químico	Iritación de los ojos o la nariz, tos, sangre en el esputo y ahogo, Dificultad respiratoria Inflamación de la garganta		Examen médico ocupacional con énfasis en Espirómetro Inducción Notificación de Riesgos Entrega y reposición de EPP Protector respiratorio Programa manejo de sustancias químicas	2	2	4	BAJO	10	40	III	ACEPTABLE	4	Enfermedades respiratorias, asfixia por escape de gas	Si			PGR Químico (Personal Urbansa) PVE Respiratorio (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo a contratistas	
Polvos orgánicos e inorgánicos, material particulado	Químico	Tos, Expectoración, Dificultad para respirar, Dolor en el pecho, Opresión en el pecho, Ritmo de respiración anormal.		Examen médico ocupacional con énfasis en Espirómetro Inducción Notificación de Riesgos Entrega y reposición de EPP Protector respiratorio Programa manejo de sustancias químicas	2	1	2	BAJO	10	20	IV	ACEPTABLE	4	Enfermedades respiratorias	Si			PGR Químico (Personal Urbansa) PVE Respiratorio (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo a contratistas	
Características de la organización Características del grupo social de trabajo Condiciones de la tarea (Contenido, Monotonía). Interface Persona - Tarea. Jornadas de trabajo	Psicosocial	Iritación, preocupación, tensión, ansiedad. Disminución del rendimiento en el trabajo, alteraciones de la vida social y familiar del individuo, Tensión, dolores musculares, distonías gástricas, síntomas cardiovasculares, síntomas respiratorios, mayor agresividad, tendencia a la depresión y a otras neurosis de reacción, accidentes de trabajo		Inducción Notificación de Riesgos Encuesta de clima organizacional Batería de riesgo psicosocial Capacitaciones en riesgo psicosocial	2	1	2	BAJO	10	20	IV	ACEPTABLE	4	Estrés Ocupacional	Si			PVE Psicosocial (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo a contratistas	
Mecánico (Elementos o partes de máquinas, herramientas, equipos, piezas a trabajar, materiales proyectados sólidos o fluidos)	Condiciones de Seguridad	Politraumatismos, heridas, golpes, fracturas, laceraciones		Inducción Notificación de riesgos	2	1	2	BAJO	10	20	IV	ACEPTABLE	4	Lesiones en extremidades superiores e inferiores	Si			PGR Riesgo Mecánico (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento anexo a contratistas	
Tecnológico: explosión, incendio		Quemaduras, Politraumatismos, Heridas, golpes, fracturas, laceraciones		Conformación y capacitación a la Brigada de emergencias del proyecto Elaboración y actualización del Plan de emergencias y análisis de vulnerabilidad del proyecto Inspección de los sistemas pasivos de emergencias del proyecto	2	3	6	MEDIO	10	60	III	ACEPTABLE	4	Politraumatismos, lesiones incapacitantes y/o permanentes, pérdidas materiales y de información	Si				
Accidente de tránsito por tránsito de vehículos dentro de la obra		Politraumatismos, heridas, golpes, fracturas, laceraciones	Construcción de senderos peatona	Inducción de ingreso	2	2	4	BAJO	25	100	III	ACEPTABLE	4	Politraumatismos, lesiones incapacitantes y/o permanentes, pérdidas materiales	Si			Señalización y demarcación de senderos peatonales PESV	
Locativo: sistemas y medios de almacenamiento, superficies de trabajo (irregulares, deslizantes, con diferencias del nivel), Condiciones de orden y aseo y caída de objetos		Resbalones, Golpes, Caídas del mismo o distinto nivel, heridas, abrasiones.	Realización de jornadas de aseo en los proyectos	Señalización y demarcación de áreas de trabajo	Inducción Notificación de Riesgos	2	3	6	MEDIO	10	60	III	ACEPTABLE	4	Politraumatismos, lesiones incapacitantes y/o permanentes	Si			
Riesgo público		Politraumatismos, heridas, golpes, fracturas			Inducción Notificación de riesgos	2	3	6	MEDIO	10	60	III	ACEPTABLE	4	Muerte, pérdidas materiales y de información	Si			Señalización áreas de trabajo Programa de inspecciones (Personal Urbansa) Seguimiento al cumplimiento del anexo a contratistas
Eléctrico: Alta y baja tensión		Quemaduras, Electrocuación, corto circuito y daños a la propiedad, incendio	Canalización de cableado		Inducción Notificación de Riesgos	2	3	6	MEDIO	10	60	III	ACEPTABLE	4	Electrocución, Politraumatismos, lesiones incapacitantes y/o permanentes	Si			Inspección riesgo eléctrico Seguimiento al cumplimiento anexo a contratistas

Anexo 4

Plan de saneamiento básico

Plan De Saneamiento Básico Casino Orlando Villamil

Definiciones

Para el diseño del plan de saneamiento básico se tuvieron en cuenta algunas definiciones establecidas en la resolución 2674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

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

Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

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

Autoridades sanitarias competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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 destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

Expendio de alimentos: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

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.

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

Ingredientes secundarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios de ser sustituidos,

pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

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.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado 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 menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

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.

Registro 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 alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano

Restaurante o establecimiento gastronómico: Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

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

Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos: Es el conjunto de actividades que 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.

Programa De Limpieza Y Desinfección

Objetivo: Definir los procedimientos acordes para la realización del proceso de limpieza y desinfección en las áreas del casino

Alcance: Este programa aplica para las áreas de baños, almacenamiento y preparación de alimentos, cocina y comedores

Responsabilidades: Administrado suministrar los elementos y recursos necesarios para garantizar el orden, aseo y desinfección en las áreas.

Manipuladores de alimentos: cumplir con la aplicación de los procedimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos

Agente Desinfectante: Para llevar a cabo el presente programa de limpieza y desinfección de se utilizará como agente desinfectante Hipoclorito de sodio en su presentación comercial al 5.25% y se utilizará según el procedimiento a realizar tomando todas las medidas de seguridad para la protección del manipulador.

Formula de disolución

$$Cd \times Vd. = CC * V?$$

Cd: cantidad deseada

Vd.: valor deseado

C/c: concentración conocida

V: valor a encontrar

$$\frac{V: Cd \times Vd.}{CC}$$

Aspectos a tener en cuenta durante la manipulación del hipoclorito

- Utilizar elementos de protección personal (guantes de caucho –mono gafas o visor-botas de caucho y protección respiratoria)
- Preparar la cantidad que se va a utilizar para la jornada no almacenar sobrantes
- Utilizar un envase plástico y opaco para su preparación
- Etiquetar el envase con la información más importante de la sustancia
- Evitar almacenar bajo luz directa
- No mezclar con detergentes, se pueden producir vapores irritantes para el tracto respiratorio.
- En contacto con partes metálicas es corrosivo

Tabla 6*Procedimiento de limpieza y desinfección*

Limpieza Y Desinfección De Mesones Y Lavaplatos		
Procedimiento	Frecuencia	Suministros
1. Elimine del mesón y del lavaplatos los residuos sólidos como trozos de frutas, verduras, carnes, empaques entre otros	Después de preparar los alimentos y antes de terminar la jornada laboral	-Detergente en polvo -agua potable, esponjas - toallas de limpieza
2. Prepare la solución de limpieza en dos litros de agua agregar 10 gramos de jabón en polvo		-hipoclorito de sodio 5.25 % - balde plástico -atomizador tipo spray
3. Con ayuda de una esponja aplique la solución de jabón en dirección a las manecillas del reloj, cubriendo la totalidad del mesón y del lavaplatos tener en cuenta la grifería y salpicadero o pared enchapada del área.		
4. Dejar actuar de 2 a 5 minutos		
5. Utilizar un paño limpio y húmedo para retirar el exceso de jabón enjuagándolo cuantas veces sea necesario hasta retirar todo el producto.		
6. En un recipiente limpio prepare una solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 1%		
7. Vierta la solución preparada en un atomizador y aplique		

directamente sobre la superficie

ya limpia

8. Dejar actuar de 5 a 10 minutos

9. Con un paño limpio y húmedo

retire el exceso de la solución

desinfectante y deje secar

10. Lave los implementos

utilizados y guárdelos en un lugar

limpio seguro de plagas

11. Lave las manos al terminar la

actividad

Limpieza Y Desinfección De Nevera

Procedimiento	Frecuencia	Suministros
1. Retire los alimentos que se encuentren en la nevera	Diurna	-Esponja convencional de limpieza
2. Prepare una solución de limpieza, agregando 10 gramos de jabón en polvo a dos litros de agua		-Detergente en polvo
3. Retire, canastas, divisiones horizontales y aplique la solución de jabón usando la esponja y aplique la misma solución en el interior de la nevera		-Agua potable
4. Refriegue superficies de difícil acceso		-Balde plástico
5. Con un paño limpio y húmedo retire el exceso de jabón en el interior de la nevera		-Toallas de limpieza
6. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 1%		-Hipoclorito de sodio al 5%
		-Atomizador (spray)

Limpieza Y Desinfección De Pisos, Paredes, Enchapes Y Comedores

Procedimiento	Frecuencia	Suministros
1. Con ayuda de una escoba de cerda suave, proceda a barrer todo el	Al iniciar la jornada, al	-Escoba de cerda suave

<p>piso del área a limpiar, cocina, comedores, área de almacenamiento de alimentos, entre otros, recoja la suciedad con ayuda de un recogedor convencional y disponga los residuos en el recipiente de residuos no aprovechables.</p>	<p>terminar la jornada y cada vez que el piso o las paredes se encuentren visiblemente sucias, los comedores después de cada comida de los trabajadores.</p>	<p>-Escoba de cerda dura -Trapero o toalla para trapear -Balde plástico - Atomizador para solución desinfectante - Hipoclorito de sodio al 5% Toallas para limpieza de paredes Cepillo de mano para mesas de comedores</p>
<p>2. Prepare una solución de jabón en polvo y agua, agregando a 10 litros aproximadamente media taza de jabón en polvo (80g), mezcle para diluir.</p>		
<p>3. Con un cepillo de mano y con la solución en polvo, lave las paredes (únicamente las secciones enchapadas), distribuyendo uniformemente todo el jabón en movimientos circulares en sentido contrario de las manecillas del reloj.</p>		
<p>4. Con una toalla de limpieza húmeda y limpia retire el exceso de jabón, enjuáguela, y repita el proceso hasta retirar completamente el jabón.</p>		
<p>5. Con una escoba de cerda dura, lave el piso, aplicando el jabón y distribuyéndolo uniformemente con la escoba. Deje actuar por tres a cinco minutos. En el caso de los comedores, aplique jabón y limpie con un cepillo de mano, con una toalla húmeda, retire el jabón de los comedores.</p>		
<p>6. Con ayuda de un trapero húmedo o toalla para trapero, retire el exceso de jabón, trapeando uniformemente todo el piso. Repita el proceso hasta retirar todo el jabón.</p>		

7. Prepare 1L de solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 1%.
Agregue la solución a un atomizador debidamente rotulado y aplíquela sobre las paredes enchapadas los comedores y deje actuar.

Limpieza Y Desinfección De Baños

Procedimiento	Frecuencia	Suministros
<p>1. Utilizar los elementos de protección necesarios para exposición a peligro biológico (tapabocas-guantes de caucho-delantal plástico-botas de caucho y mono gafas /visor)</p> <p>2. Retirar los residuos de la papelera, disponer en bolsa negra y trasladar al acopio</p> <p>3. Preparar una solución de agua con jabón en polvo</p> <p>4. Aplicar esta solución al lavamanos, sanitario, refregando hasta que se haga espuma accesorios y grifería para el sanitario utilizar cepillos</p> <p>5. Aplicar la solución jabonosa a las paredes refregando con una esponja haciendo movimientos circulares en sentido contrario a las manecillas del reloj cubriendo completamente el área enchapada</p> <p>6. Con ayuda de una escoba de cerdas suave barra el piso y aplique la solución jabonosa lave el piso pasando varias veces para eliminar la suciedad.</p>	<p>Diaria</p>	<p>-Esponja convencional de limpieza</p> <p>-Detergente en polvo</p> <p>- Hipoclorito al 5%</p> <p>-Agua potable</p> <p>-Balde plástico</p> <p>-Escobas</p> <p>-Cepillos para sanitarios</p> <p>- Bolsas plásticas</p> <p>-Atomizador</p> <p>-Toallas desechables para manos</p> <p>-Jabón líquido para manos</p> <p>- Papel higiénico</p>

7. Enjuagar paredes pisos, sanitarios y lavamanos incluyendo accesorios.

8. Preparar la solución de hipoclorito de sodio al 1% (agregar 1 litro de hipoclorito a 4 litros de agua para completar 5 litros)

9. Aplicar esta solución a todas las áreas lavadas con ayuda de un atomizador y dejar actuar por 10 minutos.

10. secar con una toalla limpia todos los lugares, desinfectados, no retire la solución desinfectante.

11. colocar la papelera con bolsa nueva, suministrar jabón para manos, toallas para manos y papel higiénico

12. lave sus manos al terminar el proceso.

Limpieza Y Desinfección De Utensilios De Preparación De Alimentos

Procedimiento	Frecuencia	Suministros
1. Ubique todos los utensilios a lavar en el lavaplatos	Al ser utilizados	- Esponja lavaplatos
2. Con ayuda de la esponja lavaplatos y jabón líquido lavaplatos lave los utensilios retirando los restos de comida	durante la jornada laboral, cuando se vean visiblemente sucios y al terminar la jornada laboral	- Jabón líquido lavaplatos
3. Enjuagar los utensilios con agua potable		- Agua potable
4. Prepare en un recipiente plástico una solución de hipoclorito al 1% y sumerja los utensilios y deje actuar de 5 a 10 minutos		- Hipoclorito de sodio al 5%
5. Enjuague con agua potable, séquelos con una toalla y colóquelos en el espacio de almacenamiento		- Toallas de cocina desechable
6. Lave las manos al terminar.		

Limpieza Y Desinfección De Frutas Y Verduras

Procedimiento	Frecuencia	Suministros
1.En un recipiente plástico preparar una solución de hipoclorito a 50 ppm.	Cada vez que se realice compra de frutas y verduras	-Recipiente plástico
2.Lavar las frutas y verduras con agua hasta retirar restos de tierra		-Hipoclorito de sodio al 5%
3.Introducir frutas y verduras en la solución de hipoclorito de 2 a 3 minutos		-Toallas desechables
4.Enjuagar con agua limpia para retirar restos de hipoclorito y secar		

Nota. Procedimiento de limpieza y desinfección creado para el plan de saneamiento básico del

casino Orlando Villamil (2021)

Figura 8.

Infografía lavado de manos



Nota. Infografía creada como parte del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico para el casino Orlando Villamil (2021)

Programa para la gestión de desechos líquidos y sólidos

Objetivo: Identificar los residuos generados en el casino y las medidas aplicables para la disposición final como parte de la gestión de residuos.

Alcance: El presente programa aplica para para la disposición final de residuos generados en el casino y los baños

Disposiciones generales

Para la recolección final de residuos se debe disponer de canecas de pedal o tapa de vaivén

Los residuos deben ser retirados de las áreas de cocina y baños a diario y ser llevados al acopio general, para ser retirados por el carro recolector del municipio de acuerdo a la frecuencia del servicio (para el sector de la vereda el Verganzo la recolección de residuos son los días martes, jueves y sábados) a excepción de residuos con riesgo biológico los cuales deberán ser almacenados de forma independiente para su disposición final por una empresa certificada dejando soporte de disposición final.

Se debe garantizar el lavado y desinfección de las canecas para evitar atraer plagas de acuerdo a las disposiciones del programa de limpieza y desinfección.

Tabla 7

Identificación de residuos

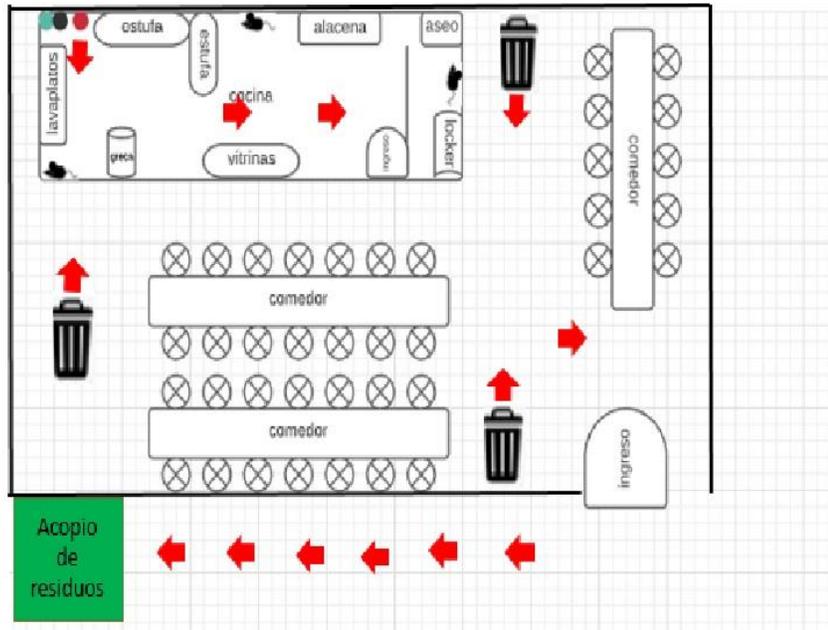
Identificación de residuos		
No peligrosos	Tipo de residuo	Caneca
Residuos de alimentos, platos y vasos desechables	No aprovechable	Caneca plástica color negro, con pedal o tapa de vaivén con rotulo de residuos no aprovechables
Cajas de cartón de recepción de alimentos Papel de recepción de alimentos Plásticos de recepción de alimentos	Aprovechable	Caneca plástica color blanco, con pedal o tapa de vaivén con rotulo de residuos aprovechables
Residuos de frutas y verduras	Orgánicos aprovechables	Caneca plástica color verde, con pedal o tapa de vaivén con rotulo de residuos orgánicos aprovechables
Residuos contaminados con fluidos corporales- tapabocas, guantes	Riesgo biológico	Caneca plástica color rojo, con pedal o tapa de vaivén con rotulo de residuos peligrosos
Residuos de aceites de cocina	Aprovechable	En un recipiente plástico con tapa etiquetado con residuo de aceite
Productos vencidos no aptos para el consumo		Se deben retirar de las vitrinas y devolver al proveedor

Nota. Esta tabla muestra la identificación de los residuos que pueden ser generados en el casino,

creado para el plan de saneamiento básico del casino Orlando Villamil (2021)

Figura 9.

Plano de ruta de recolección de residuos



Nota. Plano ruta de recolección de residuos creado como parte del programa para la gestión de residuos líquidos y sólidos plan de saneamiento básico para el casino Orlando Villamil (2021)

Los residuos sólidos serán recolectados a diario y llevados al acopio donde serán recogidos por el servicio del municipio según las rutas establecidas (martes-jueves), los residuos de aceite se recolecta en un frasco desocupado de 5 litros, debidamente marcado, cuando se este se llene será entregado a la empresa de recolección de residuos aprovechables del municipio, quienes van a entregar un certificado de disposición final, que evidencie que no se realiza contaminación a suelos ni a fuentes hídricas, los residuos de tipo biológico se dispondrán en caneca con bolsa roja y se llevaran al acopio de residuos bilógicos para disposición final a cargo de la personal encargado de la obra.

Disposición De Residuos Sólidos – Resolución 2674/2013

Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica de debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

Programa Control De Plagas

Objetivo: Reconocer las medidas necesarias para ejercer control en los vectores que pueden afectar el casino

Alcance: Este programa aplica para las áreas de baños, almacenamiento y preparación de alimentos, cocina y comedores

Responsables: Administrador: garantizar la realización de los procesos de desinfección y desratización dentro de las instalaciones del casino con una entidad certificada

Hacer seguimiento al cumplimiento del presente programa

Teniendo en cuenta que el almacenamiento de alimentos, la generación de residuos y las condiciones

locativas pueden atraer plagas que causen contaminación a los alimentos al ser portadores microorganismos

se recomienda cumplir con requerimientos locativos de la resolución 2674 de 2013.

Plagas Que Pueden Afectar El Casino

Roedores

Suelen tener en promedio entre 6 a 10 crías por camadas, se pueden encontrar especies de rata negra y rata gris capaces de trepar techos y vivir en alcantarillas se alimentan de comida almacenada o desperdicios, producen enfermedades como la Parásitos Salmonelosis, Leptospirosis etc.

Prestar atención a:

- Evidencias de excrementos en áreas de trabajo, almacenamiento y comedores
- Productos que presenten mordeduras

- Nidos en zonas oscuras y de difícil acceso
- Presencia de roedores muertos
- Chillidos y sonidos en paredes y techos
- Malos olores generados por las heces y la orina

Cucarachas

Por su capacidad de reproducción y resistencia son difíciles de erradicar y controlar, se alimentan de productos expuestos y residuos de comidas.

Moscas

Son vectores comunes, suelen reproducirse en lugares húmedos y en descomposición, su ciclo reproductivo dura una semana, se alimentan de heces, basura y animales en descomposición por eso en sus patas transportan microorganismos que pueden llegar a causar enfermedades como: diarrea, disentería entre otras,

Control Químico

Tabla 8

Control químico para control de plagas

Método	Frecuencia	Responsable
Aspersión	Mensual	Administrador del casino hacer seguimiento y control a través de la empresa responsable de la fumigación y control de roedores (Empresa Externa)
Cebado	Mensual	Administrador del casino hacer seguimiento y control a través de la empresa responsable de la fumigación y control de roedores (Empresa Externa)

Nota. Control químico para control de plagas, creado para la ejecución del plan de saneamiento básico del casino Orlando Villamil (2021)

Medidas A Tener En Cuenta Para El Control De Plagas

- Mantener el orden y aseo en áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos evitando la acumulación de residuos alimenticios o empaques contaminados con alimentos
- Cerrar espacios entre las paredes, techos, pisos, puertas, ventanas.
- Retirar objetos que se encuentren en desuso.
- Instalar mallas protectoras en ventanas, desagües, rejillas de ventilación etc.
- Conservar los productos abiertos herméticamente cerrados.

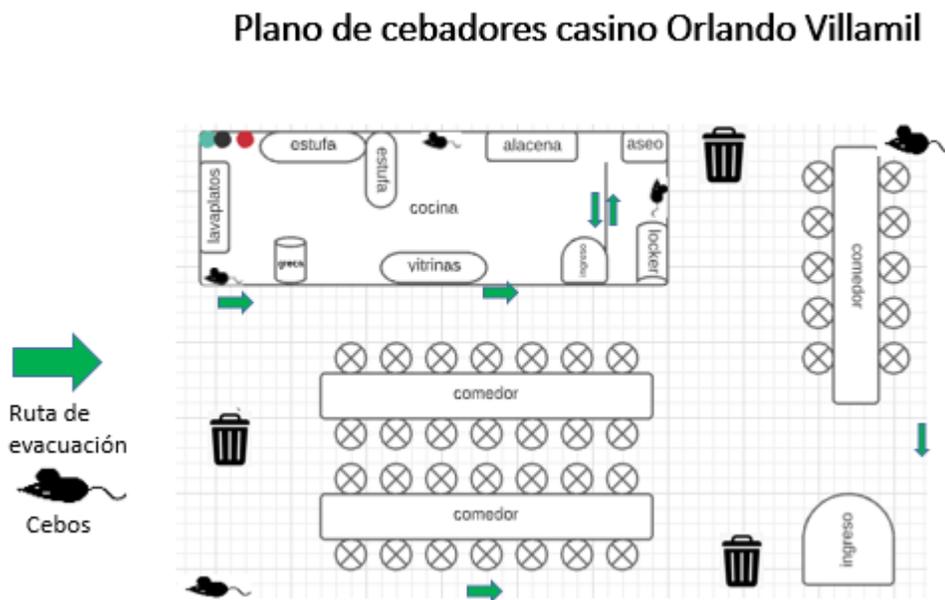
Requerimientos Resolución 2674

1. Localización y accesos: estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento
 - 1.1 Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad
 - 1.2 Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo,

estancamiento de aguas, o presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

Figura 10.

Plano de cebadores casino Orlando Villamil



Nota. Plano cebadoras creado como parte del programa de control de plagas plan de saneamiento básico para el casino Orlando Villamil (2021)

Programa abastecimiento o Suministro De Agua Potable

Objetivo: Garantizar el suministro de agua potable para la manipulación de alimentos según lo establecido en la resolución 2674 de 2014 el casino debe contar con suministro permanente de agua potable que permita realizar el lavado de manos, la preparación de alimentos, así como las labores de limpieza y desinfección.

Alcance: El presente programa aplica para el área del casino y baños.

Responsable: serán responsables de garantizar el suministro de agua potable en el área de preparación de alimentos y de sanitario el administrador del casino a través de la dirección de obra de los proyectos donde casino ORLANDO VILLAMIL preste su servicio.

Almacenamiento de agua potable

Los tanques de almacenamiento de agua se deben mantener cerrados sin aberturas que permitan el ingreso de plagas, 'para prevenir la contaminación de alimentos y de los espacios en donde se utilice el agua, se recomienda que realizar un lavado semestral a los tanques de almacenamiento para evitar la acumulación de suciedad y microorganismos que causen alteración de la calidad del agua, esta limpieza debe ser realizada por una empresa por una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente.

Recomendaciones para el lavado de los tanques:

- Cerrar los registros y válvulas de ingreso de agua al tanque
- Cuando se haya consumido la cuarta parte del almacenamiento de agua empezar el proceso de limpieza

- Con ayuda de una escoba comenzar a retirar la suciedad visible del fondo y con un cepillo de mano limpiar las paredes del tanque y la tapa retirando bacterias adheridas
- Enjuagar con agua limpia hasta que no queden residuos visibles
- Preparar una solución desinfectante con hipoclorito de sodio necesaria para la capacidad del tanque
- Dejar actuar la solución por 20 minutos y enjuagar bien con agua limpia
- Después e enjuagado abrir los registros para volver a llenar con agua potable y Cerrar el tanque con la tapa verificando que no queden aberturas

Calidad del agua

Para el funcionamiento del casino y de la obra en general el abastecimiento de agua se realiza por la provisional de la obra de agua potable proviene del acueducto del municipio de Tocancipá-Cundinamarca, por lo cual no es necesario realizar tratamiento para asegurar la calidad del agua, pero por parte del casino se debe se debe realizar análisis de calidad del agua de manera semestral,

Tabla 9*Programa de suministro de agua potable*

Programa de suministro de agua potable		
Aspecto	Frecuencia de verificación	Responsables
Suministro de agua potable		
Garantizar el suministro de agua potable para áreas de casino y baños por medio del servicio público y tanques de almacenamiento	Diaria	Administrador del casino
Limpieza de tanques		
Los tanques de almacenamiento de agua deben ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o filtraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.	Semestral	Administrador del casino Empresa responsable de la fumigación y control de roedores (EMPRESA EXTERNA)
Métodos de verificación	Certificado de limpieza de tanques emitido por medio de empresa prestadora de servicio que cuente con certificado	

Nota. programa de suministro de agua potable, creado para el plan de saneamiento básico del casino Orlando Villamil (2021)

Abastecimiento de agua – Resolución 2674/2013

El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Min. De salud y de protección social.

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

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

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

El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Pisos paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
- Debe garantizar el fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento

- Debed garantizar la protección total contra el acceso de amínales, cuerpos extraños contaminación por aguas lluvias.
- Deben estar debidamente identificados indicando la cantidad.

Requerimientos Personal manipulador de alimentos

Según la resolución 2674 de 2013 el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año.
- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas especialmente después de la ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación a los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias registrando las medidas correctivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa es responsable de tomar medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que sepa o sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse por alimentos, o que sea portadora de una

enfermedad semejante o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlos a la empresa.

Exámenes médicos para el personal manipulador de alimentos

Frotis de garganta: Examen médico realizado mediante un escobillado de la faringe con un hisopo con el fin de extraer células de la mucosa faríngea.

KOH de uñas: Se realiza mediante raspado del extremo de las uñas para la obtención de escamas que permitan identificar la presencia de hongos.

Coprológico: Examen médico que analiza una muestra de heces fecales las cuales deben ser entregadas por el paciente en un frasco limpio con cierre hermético tener precaución de no contaminar la muestra con orina.

Indicadores

Tabla 10

Indicadores de gestión

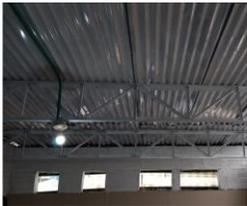
Tipo De Indicador	Eficiencia			
Objetivo	Medir el cumplimiento de las acciones implementadas para la cierre de los hallazgos	2	*100	96
Alcance	Objetivo general de proyecto de sistematización - resolución 2674 de 22 Julio de 2013	4	=	%
Fórmula	Total de hallazgos cerrados/total de hallazgos evidenciados * 100	2		
Meta	80%	5		
Unidad De Medida	Porcentual			
Responsable del dato	Adriana Marcela Triana Ferreira			
Tipo De Indicador	Resultado			
Objetivo	Medir el cumplimiento de la ejecución del cronograma			
Alcance	plan de trabajo proyecto de sistematización -la resolución 2674 de 22 Julio de 2013	2	*100	89
Fórmula	Total de actividades ejecutadas/total de actividades programadas * 100	5	=	%
Meta	90%	2		
Unidad De Medida	Porcentual	8		
Responsable del dato	Adriana Marcela Triana Ferreira			
Tipo De Indicador	Estructura			
Objetivo	Medir el cumplimiento a los indicadores mínimos des SG-SST			
Alcance	cumplimiento de estándares mínimos	4	*100	57
Fórmula	numero de estándares cumplidos /número total de estándares exigidos * 100	7	=	%
Meta	70%			
Unidad De Medida	Porcentual			
Responsable del dato	Adriana Marcela Triana Ferreira			

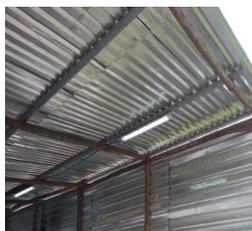
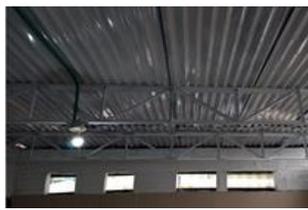
Tipo De Indicador	Estructura			
Objetivo	Medir el cumplimiento del diseño del plan de saneamiento	4	*100	100
			=	%
Alcance	cumplimiento de estándares mínimos	4		
Fórmula	numero de programas realizados PSB / número de programas exigidos PSB * 100			
Meta	100%			
Unidad De Medida	Porcentual			
Responsable del dato	Adriana Marcela Triana Ferreira			

Nota. Indicadores, creados para la medición del cumplimiento a los estándares mínimos y requerimientos para el plan de saneamiento básico en el casino Orlando Villamil (2021)

Anexo 9

Resultados

ITEM	HALLAZGOS EVIDENCIADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD DE TOCANCIPA	ESTADO	REGISTRO FOTOGRAFICO INICIAL	DESCRIPCIÓN DEL CIERRE	REGISTRO FOTOGRAFICO FINAL
1.1	La ubicación del establecimiento y sus alrededores son foco de posibles áreas de ingreso de plagas y se evidencia en la pared de atrás del casino aguas estancadas	cerrado		se realiza nivelación de terreno detrás de casino para evitar el aposamiento de aguas lluvias	
1.2	Se evidencian paredes de material no higiénico (soportes de mesón y área de almacenamiento), las paredes y pisos no son de material sanitario y son de material poroso.	cerrado		Se realiza enchape de pisos y paredes del área de cocina para facilitar la limpieza y desinfección	
1.3	Techo de material no higiénico presencia de grasa en soportes de madera.	cerrado		se realiza lavado de tejas retirando la grasa, se aplica pintura en esmalte blanco que ayude a visualizar la grasa acumulada, se realiza el cambio de soportes de madera por cerchas metálicas para prevenir la absorción de la grasa y facilitar el proceso de limpieza y desinfección	
	Carecen de campana extractora.	Sin ejecutar			

<p>Evidencia que puerta de ingreso no garantiza protección contra el ingreso de plagas.</p>	<p>cerrado</p>		<p>se realiza cambio de puerta de madera por puerta metálica que de mayor cubrimiento evitando el ingreso de plagas y facilitando el proceso de limpieza y desinfección</p>	
<p>carece de limpieza y desinfección y residuos de grasa sobre las superficies</p>	<p>cerrado</p>		<p>se realiza limpieza y desinfección general de las áreas para retirar la grasa acumulada en las superficies</p>	
<p>La ventilación del área de preparación no es unidireccional y no existe condensación del aire.</p>	<p>cerrado</p>		<p>se realiza aberturas en los muros de mampostería y tejas de zinc para mejorar la ventilación y la condensación de aire</p>	
<p>1.4 El área sanitaria no cuenta con tapa para caneca de recolección de residuos</p>	<p>Cerrado</p>		<p>Se instala caneca con tapa de vaivén para el baño</p>	
<p>Los techos y paredes no son material resistente y sanitario</p>	<p>cerrado</p>		<p>Se realiza enchape de pisos y paredes del área de cocina para facilitar la limpieza y desinfección</p>	

No existe áreas de protección o barreras para evitar el ingreso de posibles plagas

cerrado

se realiza protección en ventilaciones con malla de aneje para prevenir el ingreso de plagas al área de preparación de alimentos



Los dispensadores de jabón se encuentran sanados.

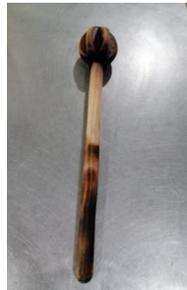
cerrado

Los dispensadores de jabón se encontraban en correcto funcionamiento durante la visita, no hubo una correcta manipulación por parte del funcionamiento



2.1 Utensilios de material no higiénico

cerrado



Se realiza el cambio de utensilios de cocina con mangos de madera garantizando la higiene durante el proceso de manipulación de alimentos



Soportes de estufa, alacena presentan corrosión

cerrado

se realiza retiro de alacena y reparación de estufa



<p>Se evidencia suciedad en parrillas de nevera de gaseosas</p>	<p>cerrado</p>	<p>se realiza limpieza de neveras y parrillas para retirar la suciedad presentada</p>	
<p>Parte interior de mesa no higiénico</p>	<p>cerrado</p>	<p>se retira material no higiénico y se realiza enchape que facilite el proceso de limpieza y desinfección</p>	
<p>Se evidencia que el establecimiento carece de termómetro para control de temperaturas de proceso y de equipos</p>	<p>cerrado</p>	<p>se realiza la compra de termómetros para garantizar la cadena de frío de los alimentos y las temperaturas durante la cocción de alimentos</p>	
<p>Evidencia acumulo de equipos y utensilios en desuso en el establecimiento</p>	<p>cerrado</p>	<p>se realiza el retiro de elementos que no se encuentran en uso para evitar la acumulación de materiales</p>	
<p>Equipos en deterioro almacenados y en uso dentro del área de preparación</p>	<p>cerrado</p>	<p>se realiza el retiro de elementos que no se encuentran en uso para evitar la acumulación de materiales</p>	

<p>Los equipos de refrigeración no cuentan con limpieza y desinfección.</p>	<p>cerrado pendiente seguimiento de implementación</p>	<p>dentro del plan de saneamiento se adjuntan las planillas de limpieza para llevar el control y seguimiento</p>	
<p>2.2 Se evidencia superficies y utensilios de madera de material poroso, trapos sucios y sin desinfección</p>	<p>cerrado</p>	<p>se realiza desecho de utensilios de material no higiénico y cambio de trapos para la cocina garantizando la higiene en la manipulación de alimentos</p>	
<p>3.3 Falta de limpieza y desinfección de manos de manipulador</p>	<p>cerrado pendiente seguimiento de implementación</p>	<p>se realiza retroalimentación en temas de bioseguridad (lavado de manos) y se entrega guía para prevenir la contaminación cruzada</p>	
<p>3.4 Recibiendo capacitación 2020, no se cuenta con plan de capacitación acorde a lo establecido en la resolución 2474/2013.</p>	<p>cerrado pendiente seguimiento de implementación de capacitación</p>	<p>se cuenta con carnet de manipulación de alimentos vigentes</p>	

<p>5. No cuentan con tanque de almacenamiento para recolección y almacenamiento de agua potable</p>	<p>cerrado</p>	<p>se realiza instalación del tanque de agua para garantizar suministro de agua potable mínimo para un día de trabajo</p>	
<p>5.2 Caneca de recolección de residuos no cuenta con bolsa y adecuado proceso de recolección</p>	<p>cerrado</p>	<p>se realiza la compra de canecas con tapa de pedal para garantizar la recolección y clasificación de residuos</p>	

Nota. Se demuestra los hallazgos y las mejoras realizadas como cumplimiento a los requisitos del plan de saneamiento básico.

Diseño Y Construcción resolución 2674 de 2013

la edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades y otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada de ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento

La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

El tamaño de los almacenes y depósitos debe estar en proporción

us áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser y no pueden ser utilizadas como dormitorio

- 1.1 No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio
- 1.2 En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos o peligrosos o ajenos a las necesidades propias realizadas en este.