USO EFICIENTE DE INSUMOS Y MANEJO INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS CAFETERIAS DEL ITESZ Y PUNTOS DE VENTA.

Comité de Gestión Ambiental del ITESZ



USO EFICIENTE DE INSUMOS

Manipulación Higiénica de Alimentos y prestación del servicio



Estado de salud. Higiene personal. Vestimenta. Lavado de manos.

Limpieza de equipo e infraestructura

Hábitos indeseables:

Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas descubiertas, o tocarse granitos, heridas, quemaduras o vendajes, fácilmente se propagan las bacterias a los alimentos en preparación. De tener que hacerlo, acudir a un inmediato lavado de manos. El Fumar, comer, mascar chicle, beber o escupir en las áreas de preparación de alimentos, estos son hábitos inadmisibles



Acciones a implementar para el uso eficiente de insumos y el manejo integral de residuos

- ✓El personal que labora en las cafetería debe asegurarse de remover frecuentemente de las <u>áreas de preparación de alimentos los residuos generados, así como los generados por el usuario</u>.
- ✓ El personal de cafetería dispondrá los residuos generados de preparación de alimentos en recipientes (de su propiedad) y los ubicará en el exterior de la cafetería, clasificados según el tipo de residuo.
- ✓ Los residuos orgánicos deben disponerse de manera separada en el recipiente color verde oscuro de orgánicos.
- ✓ Los residuos orgánicos sobrantes de comida deberán disponerse separadamente en el recipiente color verde claro.
- ✓ El aceite de cocina debe disponerse de manera separada en garrafones de 5 litros, color naranja.
- ✓ Los residuos orgánicos no deben durar más de dos días en los recipientes de almacenamiento temporal.
- ✓ El tiempo de almacenamiento para el aceite es de acuerdo a convenio con la empresa recicladora.







Acciones a implementar para el uso eficiente de insumos y el manejo integral de residuos

✓ El personal de cafetería será responsable de asegurar la disponibilidad de uso de contenedores dentro de la cafetería. (El ITESZ, proporcionará los contenedores al interior de la cafetería).

✓ El personal de cafetería será el responsable de trasladar los residuos generados al centro de acopio del ITESZ. (PET, METAL, PAPEL, VIDRIO, VARIOS).

✓El personal de cafetería será responsable de entregar los residuos orgánicos de preparación de alimentos y los generados por consumo del usuario directamente a las personas o interesados en los residuos. Algunas opciones de aprovechamiento de estos residuos son donarlos para la preparación de alimentos para animales, personas que lo requieren para la realización de compostaje entre otros.

✓ Es responsabilidad del personal de la cafetería mantener en excelentes condiciones de higiene los depósitos de almacenamiento de residuos, los cuales deben ser "lavados después de cada recolección".

✓ Es responsabilidad del personal de la cafetería llevar el registro de disposición de los residuos; Aceite, Orgánicos de preparación, Orgánicos sobrantes de alimentos consumidos.

✓ <u>Nota: El responsable de cafetería deberá entregar de manera documental, copia del convenio con las empresas recicladoras.</u>







Acciones a implementar para el uso eficiente de insumos y el manejo integral de residuos

POLÍTICA INSTITUCIONAL



¿Sabes de qué está hecho un vaso desechable?

14001:2004

Acciones a implementar para el uso eficiente de insumos y el manejo integral de residuos

PRIMERA POLÍTICA INSTITUCIONAL

✓ Las cafeterías y el ITESZ deberán incentivar la disminución de los residuos plásticos en la institución, principalmente el uso de desechables, con estrategias como la compensación o disminución de un porcentaje del costo del producto para aquellas personas que lleven su vaso.









19 de septiembre del 2016