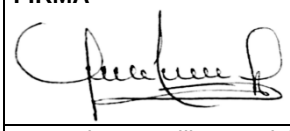
PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	**FIRMA** 	**FIRMA** 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador SIG HSEQ	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
10-01-2017	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
09-12-2017	Ajustes programa teniendo en cuenta las observaciones del INVIMA, se deja un solo documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
11-01-2019	Se incluyen nuevos clientes HOSDENAR y HES. Se incluye procedimiento de L y D de autolavado de hornos y de canastillas (recipientes plásticos)	Carlos Morcillo Coordinador SIG
22-07-2020	Actualización de actividades de limpieza y desinfección (POES)	Carlos Morcillo Coordinador SIG
07-04-2021	Se incluye en POES actividad de desinfección de ambientes	Carlos Morcillo Coordinador SIG

COPIA CONTROLADA

CONTENIDO

CONTENIDO 2
1. INTRODUCCION 3
2. JUSTIFICACIÓN 4
3. OBJETIVOS 4
3.1. OBJETIVO GENERAL 4
3.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 4
4. ALCANCE 4
5. MARCO NORMATIVO 5
6. DEFINICIONES GENERALES 5
7. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS 8
7.1. ¿QUE SE DEBE TENER LIMPIO Y DESINFECTADO? 9
8. GENERALIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN .....**¡Error! Marcador no definido.**
8.1. FUNCIONES DEL PROCESO 10
9. MÉTODOS DE LIMPIEZA 10
10. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES 11
11. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) 13
18. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA DESINFECCION 14
19. DESCRIPCION DE LOS POES 16
12. LAVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS 25
12.1. Método para lavar y desinfectar frutas, hortalizas y verduras frescas: 26
13. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS DE DISTRIBUCION 27
13.1 DISPOCICIONES GENERALES 27
14. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL 29
15. ELEMENTOS DE ASEO 32
16. ANEXOS 34

COPIA CONTROLADA

1. INTRODUCCION

Según los lineamientos de la resolución 2674 de 2013, del ministerio de salud y protección social, en el capítulo VI dice: Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio alimentos debe tener documentado e implementado un Plan de Saneamiento, el cual incluye un PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

La limpieza describe los procedimientos para remover físicamente el sucio, el polvo, la grasa, y otros contaminantes de las superficies, equipos, utensilios, áreas, etc. Para ello generalmente se utilizan detergentes que eliminan el tipo de sustancia presente y que no dañan la superficie a tratar. Mientras que la desinfección es un proceso que implica la destrucción de microorganismos perjudiciales (formas vegetativas), a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos aplicados sobre superficies inertes. Entre los desinfectantes más utilizados podemos citar los alcoholes, los compuestos de amonio cuaternario, y los compuestos clorados.

Todo el personal manipulador debe tener conocimiento del programa y de la normatividad vigente para tener claro los objetivos a cumplir, en el capítulo IV, artículo 20 establece “Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.” Por este motivo se pondrá a disposición de los operarios, todas las herramientas básicas que facilitaran llevar a cabo los deberes estipulados en este mismo documento.

COPIA CONTROLADA

2. JUSTIFICACIÓN

El programa de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado. Según la resolución 2674/2013, se define la limpieza como aquel proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

La OMS la ha definido como la técnica mediante la cual se realiza destrucción inhibición del crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa o no esporulaba a través del uso de un agente químico, principalmente desinfectantes. Estos no necesariamente destruyen todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes perecederos. Los desinfectantes se aplican sobre objetos y materiales inanimados, como instrumentos y superficies, para tratar y prevenir la infección

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección ara controla los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en los pacientes de las diferentes Instituciones Públicas, privadas y particulares donde se presta el servicio.

3.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.

- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: Resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

4. ALCANCE

Los procesos y procedimientos descritos en el plan, incluyen las actividades relacionadas con BPM, y saneamiento básico, que debe desarrollar el personal de SERVINARIÑO E.U.., en todas las áreas, superficies, ambientes, equipos, utensilios, implementos e insumos para la Planta de Producción y puntos Satélites Corposalud, Hospital San Pedro, Hospital Infantil, Hospital San José de Tuquerres y Cafeterías.

COPIA CONTROLADA

5. MARCO NORMATIVO

NORMA	OBJETO
Ley 9 de 1979	Mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico
Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

6. DEFINICIONES GENERALES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se incluye las bebidas no alcohólicas y las sustancias conocidas con el nombre genérico de especias.

Alimento de mayor riesgo en la salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden productos químicos nocivos.

Alimento de riesgo medio para la salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de los mismos.

Alimento de riego bajo para la salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Autoridades sanitarias competentes: Está el instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos – INVIMA- y las entidades territoriales de salud que, de acuerdo a la ley ejercen funciones de inspección, vigilancia y control y adoptan la acción de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de los dispuesto en la resolución 2674 del 2013.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado,

COPIA CONTROLADA

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.

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.

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 causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se le destina.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento o manipulación de alimentos.

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

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

Desinfectante: Es un producto bioquímicamente activo que libera las superficies de la infección por destrucción y muerte de microorganismos indeseables y deja las superficies de los equipos y líneas listas para producir.

Detergentes: Es un producto químico utilizado para realizar la limpieza o lavado, este debe cumplir con ciertas características: no tóxico, excelentes propiedades de enjuague, excelente acción emulsionante de grasas, no corrosivo, capacidad de disolver sólidos, no irritante en piel.

Enjuague: Eliminación de detergentes, agentes químicos y/o otros productos usados en la operaciones de limpieza, higienización.

COPIA CONTROLADA

Humedecimiento. Permite que el agua entre en contacto con las superficies.

Partes por millón (ppm): Corresponde a la cantidad de miligramos o mililitros de una sustancia por kilogramo de producto o litro de solución.

Suciedad. El objetivo de la limpieza es la eliminación de la suciedad, se debe llevar a la naturaleza de esta y a la manera en cómo se adhiere a la superficie que se desea limpiar.

Bactericida: Producto o procedimiento con la propiedad de eliminar bacterias en condiciones definidas.

Agente limpiador; Compuesto químico o sustancia que se emplea por sus propiedades para realizar la limpieza.

Solución: Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una solución homogénea de cada uno de los componentes.

Superficie limpia: Que está libre de todo tipo de suciedad y olor. Por lo tanto es aquella en la que se ha eliminado todo tipo de suciedad, detergente y desinfectante. No contaminara los alimentos que estén en contacto con ella y no afectara la calidad final del producto. Limpieza no es sinónimo de esterilidad.

Toxico: Aquello que constituye un riesgo para la salud pública cuando ingresa al organismo produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, temporal o permanentemente, y que incluso pueden ocasionar la muerte.

Insumo: Toda sustancia natural o no, que sea adicionada a la base primaria (materia prima) de la formulación de un producto, que puede cambiar sus propiedades físicas, químicas o biológicas.

Emulsificante: Propiedad de los detergentes de formar un compuesto con las grasas, facilitando su remoción de las superficies.

Concentración: Es la medida de una sustancia en una solución en relación de la cantidad de agua adicionada.

Contaminación de los alimentos: Es la presencia en los alimentos, de cualquier elemento extraño (bacterias, metales, polvo, productos químicos u otros tóxicos de diferente índole), volviéndolo inadecuado para el consumo.

COPIA CONTROLADA

Contaminación cruzada: Contaminación que se produce cuando las bacterias de un alimento u objeto son trasladadas indebidamente a otro alimento u objeto que estaba limpio, infectándolo. Generalmente se debe a inadecuadas prácticas del manipulador.

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.

Bacterias: Son organismos vivos, tan pequeños que no son invisibles al ojo humano. Algunos tipos de bacterias, si tienen las condiciones favorables para su multiplicación, pueden causar infecciones alimentarias. Estas son las llamadas “bacterias patógenas”.

Bacterias alterantes: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados al consumo humano, aunque no necesariamente causan infecciones alimentarias

Sustancia peligrosa: es toda forma 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.

7. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS

Se cuenta con una infraestructura acondicionada para el manejo de todos los procesos que involucran la preparación de alimentos especializados.

Las instalaciones específicas cuentan con áreas tales como:

- Área de recepción de alimentos preparados
- Área de procesamiento de alimentos
- Área de emplatado o empaque de alimentos
- Área de almacenamiento de materia primas (almacén)
- Área de lavado de menaje, utensilios y equipos.
- Área de refrigeración de productos orgánicos

COPIA CONTROLADA

- ❖ Áreas de refrigeración de productos cárnicos, lácteos y productos terminados.
- ❖ Área de alimentación de personal
- ❖ Área disposición de residuos (transitoria) punto ecológico.
- ❖ Área de lavado de elementos de aseo
- ❖ Área de vestier, lockers para implementos personales de los operarios
- ❖ Área de preparación de jugos, gelatinas, compotas, sorbetes, etc.
- ❖ Área Oficinas
- ❖ Área para implementos de contingencia ante accidentes o emergencias.

En las instalaciones aptas para la manipulación y preparación de alimentos de la Planta de Producción y Puntos Satélites (Hospital Departamental de Nariño, Hospital San Pedro, Hospital San José de Tuquerres, Corposalud y Hospital Infantil Los Ángeles), se cuenta con tres servicios básicos de alimentación especializada como son: DESAYUNO, ALMUERZO y CENA. Además de dos servicios más, de menor complejidad como son los refrigerios de media mañana y media tarde.

7.1. ¿QUE SE DEBE TENER LIMPIO Y DESINFECTADO?

Infraestructura: toda la infraestructura deberá estar en las mejores condiciones de higiene, identificando y respetando los protocolos con respecto al tipo de área y superficie. En cada una se incluye paredes, techos, puertas, ventanas, pisos, etc.

Equipos: hace referencia a neveras, estufas, licuadoras, congeladores, contenedores (isotérmicos), mesas, hornos, servidores de alimentos, vehículos de apoyo interno, y todo tipo de equipos que se mantengan en contacto con los alimentos.

Utensilios: se refiere a cubiertos metálicos, platos, bandejas, cuchillos, envases, jarras, organizadores, ollas, sartenes, hervidores, refractarias, tablas de cortar, moldes, especieros, todo objeto que sirva para manipular y coadyuvante en los respectivos procesos.

Los utensilios de limpieza que se utilicen para limpiar y desinfectar se recomienda que sea de tipo descartable (desechable), en caso de utilizar toallas o limpiones de otro material deberá contar con un procedimiento de limpieza y desinfección ya que puede dejar de cumplir sus funciones y convertirse en un vehículo de bacterias que contaminen todas las superficies en contacto. Se recomienda lavar periódicamente con agua caliente y el detergente líquido adecuado además el uso deberá ser inferior a 15 días.

COPIA CONTROLADA

8. FUNCIONES DEL PROCESO

- **Coordinador del proceso de producción y Nutrición de SERVINARIÑO EU.**

  - Es responsable de socializar lo que se aplica para la guía de limpieza y desinfección y proporcionar los medios para que se lleve a cabo.
  - Delegar en forma escrita, todo lo relacionado con limpieza y desinfección, especificando área, equipo, método de limpieza, frecuencia, materiales, soluciones, procedimiento y responsables en esta guía.
  - Asignar la persona encargada de limpieza y desinfección tanto para las instalaciones de producción como para las de cada servicio prestado.

- **Coordinadores Administrativo y/o Coordinador de Calidad de SERVINARIÑO EU.**

  - Tiene autoridad para solicitar la colaboración del personal y para ejercer la supervisión y control de los procedimientos de limpieza y desinfección en instalaciones, equipo, ollas, vajilla, menaje y del personal.
  - El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado en los procedimientos establecidos para cada área.

9. MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza se efectúa usando los métodos físicos de forma combinada o separada, además se debe tener en cuenta que el calor es un factor adicional importante en el uso de los métodos físicos y químicos.

Según las circunstancias, podrán emplearse uno o más de los siguientes métodos:

9.1. Método manual.

Se utiliza cuando se requiere eliminar la suciedad, restregando con una solución detergente. Se recomienda remojar en un recipiente aparte con soluciones de detergentes, las piezas desmontables de la maquinaria y los pequeños dispositivos del equipo, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar a restregar.

9.2. Máquinas lavadoras.

Algunos contenedores, equipos, vajilla y/o menaje empleados en la elaboración de productos, pueden lavarse con máquinas. Estas máquinas realizan el proceso de limpieza, además desinfectan mediante el enjuague con agua caliente, una vez concluido el ciclo de limpieza. Con estas máquinas se pueden obtener buenos

COPIA CONTROLADA

resultados, siempre que se mantenga su eficacia y eficiencia mediante un mantenimiento regular y adecuado.

10. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

- **Preparación Solución Detergente**

Para realizar los cálculos para la preparación de cualquier detergente al porcentaje requerido o deseado realice el siguiente cálculo:

- $$A = \frac{B \times C}{100}$$

Dónde:

A: volumen en mililitros o peso en gramos de detergente concentrado para la preparación de la solución en dilución con agua.
B: es el porcentaje de la solución que se desea obtener, es decir la concentración que usted requiera o necesite.
C: volumen en mililitros o peso en gramos de solución detergente que se desea preparar.
100: *E*s una constante.

Ejemplo: ¿cuántos mililitros de detergente concentrado se necesitan para preparar 5 Litros de solución detergente al 2%?

- $$A = \frac{2 \times 5000ml}{100}$$

- $$A = 100ml$$

Respuesta: para preparar 5 Litros de una solución de detergente al 2% se deben adicionar 100ml del detergente.

- **Preparación Dilución Desinfección.**

- A continuación, se presenta el procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes:
- Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.
- Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, la concentración de desinfectante a utilizar, y la concentración requerida.
- Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado

COPIA CONTROLADA

- Adicionar el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante o detergente quede mezclado con el agua).

Para determinar la cantidad de desinfectante necesaria se utiliza la siguiente fórmula:

Desinfectante	
Hipoclorito	**Sanit o Yodo master**
c.c. de Desinfect = $\frac{Cd * Vd}{Cc}$	$C_1 * V_1 = C_2 * V_2$

Ejemplo con hipoclorito (referencia de INVIMA):

Se desea preparar una solución al 0.15% (1500 ppm) porque se va a emplear para hacer el procedimiento de desinfección del lavado rutinario de un área crítica.

1) Verifique en la etiqueta del producto hipoclorito de sodio comercial la concentración de este, suponer que en este ejemplo se dispone de hipoclorito de sodio al 13% (130000 ppm).

2) Determine la cantidad que necesite preparar de esta dilución. En este ejemplo necesitamos preparar 1 litro a 1500 ppm.

Información que se requiere para hacer los cálculos:

Concentración deseada (Cd) 1500 ppm (o sea que cada 100mL de solución contiene 0.25 gramos de hipoclorito)

Concentración conocida (Cc) 130000 ppm (Solución de hipoclorito de sodio al 13%)

Volumen de la solución de la concentración deseada a preparar (Vd) 1000 mL (1 Litro de solución de 1500 ppm)

Entonces debo utilizar la siguiente fórmula para saber que (V?)

Volumen en ml (mililitros) de la solución conocida al 13% (130000 ppm) que debe mezclarse con agua desionizada o destilada.

Entonces debo utilizar la siguiente fórmula para saber que Cd x Vd= Cc x V ?:

COPIA CONTROLADA

$$h = \frac{ppm * v}{c * 10} = ml$$

Volumen de hipoclorito (ml) = $\frac{1500 \text{ ppm} * 1000 \text{ lt}}{130000 \text{ ppm}}$

ml de hipoclorito = 20 ml

SANIT O YODO MASTER

C1*V1 = C2*V2
Dónde:
C1 es la concentración del SANIT MASTER
V1 es el volumen de amonio que se debe utilizar
C2 es la concentración que se desea preparar
V2 es el volumen de solución que desea preparar

Ejemplo: prepare una solución desinfectante en 1 Lt de agua a 200 ppm de SANIT que tiene una concentración comercial de 2.5%

C1= 2,5% C2= 200ppm (0,02%)
V1= V2= 1 L (1000 ml)

V1= $\frac{0.02\% * 1000ml}{2,5\%}$ V1= 8 ml de sanit master

R/. Se necesitan 8 ml para preparar una solución de Sanit master a 200 ppm en 1 Litro de agua que tiene una concentración comercial de 2,5%

11. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Una manera eficiente y segura de llevar a cabo las operaciones de saneamiento es mediante la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), que se planifican y desarrollan “a medida”.

11.1. ¿Qué son los POES?

COPIA CONTROLADA

Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de limpieza y sanitización. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración. Lo primero es asegurarse que nada quede por fuera de los POES, ya que en toda cocina no existe ningún sector o equipo que no necesite ser limpiado y desinfectado alguna vez.

Debido a que la limpieza y desinfección en una empresa es uno de los papeles más importantes para la inocuidad alimentaria, se considera necesario la implantación en la Industria Alimentaria la elaboración y aplicación de los Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES), para la elaboración de los procedimientos es necesario tomar en cuenta que solo se debe considerar los procesos de limpieza y desinfección, mismos que deberán ser documentados, aplicados y verificados para que se cumplan dentro de las áreas de producción y distribución de alimentos de SERVINARIÑO E.U. y se puedan verificar y validar con las autoridades correspondientes. Esto considerando que la limpieza se refiere a la eliminación de suciedad, y suciedad es toda materia orgánica e inorgánica que se encuentra fuera de lugar, por tanto, es importante

Considerar que hay algunos tipos de limpieza como la física de partículas visibles y la limpieza química de residuos de olor y sabor. Mientras que la desinfección (o limpieza microbiológica) es el proceso por el cual se destruyen todos los microorganismos patógenos y se reducen los no patógenos, de modo que no puedan afectar a la calidad de los productos de forma negativa.

El POES está dirigido a la introducción de inocuidad alimentaria en las áreas de producción y distribución de alimentos de SERVINARIÑO E.U., esto considerando que la empresa cuenta con un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, el cual es cumplido cabalmente y verificado frecuentemente por el organismo certificador.

22.2 Objetivos del POES

Implementar Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES) para mejorar la inocuidad de las áreas de producción y distribución de alimentos de SERVINARIÑO E.U.

22.3 Alcance del POES

Con la implementación de los Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES) se pretende desarrollar los programas de limpieza y desinfección para las áreas de producción y distribución de alimentos de SERVINARIÑO E.U., con el propósito de garantizar la inocuidad en los alimentos y servicios que la empresa ofrece a sus clientes.

COPIA CONTROLADA

PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ETAPA	ACCION
PREPARACION	• Preparar superficies y materiales • Retirar todo lo que pueda disminuir la eficacia de las etapas posteriores. • Desenchufar maquinas (por seguridad) • Proteger las zonas de riesgo o peligrosas
PRE-LIMPIEZA	Es la primera fase y en ella se eliminará la suciedad más visible como puede ser grasa pegada, partículas de alimento quemadas, etc. Esta etapa se lleva a cabo raspando las superficies o frotando con cepillo
LIMPIEZA PRINCIPAL	Consiste en la separación de la grasa, suciedad, etc. de las superficies por medio de un detergente y un desengrasante.
ENJUAGADO	Es la eliminación de la grasa disuelta y del detergente empleado.
DESINFECCIÓN	Es la eliminación de las bacterias de las superficies mediante el empleo de desinfectantes (amonios cuaternarios o compuestos clorados)
ACLARADO O ENJUEGUE FINAL	Tiene como objeto la eliminación del desinfectante.
SECADO	Para eliminar los restos de humedad y así dejar la superficie lista para ser usada de nuevo.
VERIFICACIÓN	Después del enjuague, observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad, en caso de quedar residuos, se debe hacer un nuevo lavado.

18. DESCRIPCION DE LOS POES

EQUIPO/ AREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
Neveras Congeladores Refrigeradores Cuarto frio y abatidor	NOTA: apague y desconecte los equipos de la corriente eléctrica. 1. Use guantes y tapabocas para inicial la actividad. 2. Retirar los alimentos y contenedores. 3. De ser necesario retirar las piezas desmontables que requieran limpiarse (estantería, bandejas etc) estas pueden lavarse afuera. 4. Humedecer y aplicar jabón en las superficies de la nevera externa e interna con un paño húmedo o esponja de microfibra (no metálica) y con ella remover los residuos sólidos visibles (ejemplo: manchas o incrustaciones). 5. limpiar las gomas (caucho) de las puertas y manija de puerta. 6. Con una toalla limpia y abundante agua fría remover la solución de detergente que se encuentra en las superficies de la nevera parte interna y externa. NOTA: La limpieza y desinfección semanal para los congeladores deberán descongelar una hora antes.	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante por aspersión (atomizador) o inmersión (trapo húmedo) que cubra toda la superficie, incluyendo la estantería. 2. Mantenga los equipos abiertos durante 5 - 10 minutos mientras actúa el desinfectante. 3. Secar con un paño limpio todas las superficies y estantería. 4. Conectar los equipos a la corriente eléctrica y revisar su correcto funcionamiento	Diaria (hipoclorito) Semanal (Sanit master)	Paños esponjas Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable	Auxiliares de producción y nutrición
Mesones, estantería, (material en acero inoxidable)	1. Use guantes y tapabocas para iniciar. 2. Recoja todos los implementos que se encuentren sobre estos.	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante por aspersión (atomizador) que cubra toda la superficie. (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el	Diaria Cada vez que sea necesario	Paños esponjas cepillos manguera	Auxiliares de producción y nutrición

COPIA CONTROLADA

Tablas plásticas	3. Retire todos los residuos generados en cada una de las superficies. 4. Humedecer y aplicar jabón en las superficies externa e interna con un paño húmedo o esponja de microfibra (no metálica) y con ella remover los residuos sólidos visibles (ejemplo: manchas o incrustaciones). 5. Enjuague	desinfectante. 2. Secar con un paño limpio todas las superficies y estantería.		Guantes Detergente Desinfectante Agua potable	
Estufa industrial **Plancha**	1. Aliste los implementos y soluciones a utilizar. 2. Cierre la llave de gas, desmonte los quemadores y parrillas e introduzca las piezas en solución detergente y deje 15 minutos. 3. Retire los residuos generadores en el proceso de cocción, si es necesario aplique solución desengrasante y retire con espátula. 4. Introduzca la esponja en solución detergente y estregue vigorosamente superficies y orificios hasta retirar los residuos restantes. 5. Enjuague con suficiente agua.	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante mediante aspersión de manera que cubra toda la superficie incluyendo estantería. (Dejar durante 10 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Sumerja bien piezas en solución desinfectante por 10 minutos y refriéguelos. 3. Devuelva a su sitio las partes ensamblables. como parrillas, boquillas y tapas. 4. Conecte a la fuente de servicio (gas natural) y revise su correcto funcionamiento 5. Arme la estufa y deje secar.	Diaria	Esponjas cepillo Guantes manguera Detergente desengrasante Desinfectante Agua potable	Auxiliares de producción y nutrición
Trampa de grasa	1. Aliste los implementos y soluciones de aseo. 2. Retire las partes ensambles tapa y malla atrapa residuos etc. 3. Recoger y remover todo el contenido en una bolsa para residuos, todos los compuestos orgánicos, grasos y todas las sustancias presentes en la malla y al interior de la trampa (utilizar espátula) hasta que esté completamente	1. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión ÚNICAMENTE en las superficies externas de manera que cubra toda la superficie (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante.	Diaria Al terminar el proceso	Esponjas cepillo Guantes manguera Detergente desengrasante Desinfectante Agua	Auxiliares de producción y nutrición

COPIA CONTROLADA

	vacía. 4. No utilizar agua caliente, desengrasantes o detergentes para limpiar el interior de la trampa. 5. Restregué con un estropajo de aluminio, removiendo la grasa adherida en todas las superficies. 6. Usa jabón y agua a temperatura ambiental para limpiar la superficie de la tapa, los costados de la trampa y sus componentes 6. Enjuague con abundante agua, removiendo todos los residuos. 7. Instala los componentes de la trampa de grasa.			potable	
Baño María industrial	1. Aliste los implementos y soluciones de aseo. 2. Apague, desconecte el equipo de fuentes eléctricas. 3. Retire el agua depositada en el baño maría. 4. Refriegue con la esponja y solución de detergente paredes, fondo y superficies externas (remover los residuos sólidos visibles). 5. Enjuague con abundante agua.	1. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión de manera que cubra toda la superficie (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Devuelva a su sitio las partes ensamblables como: tapas etc. 3. Secar con un paño limpio todas las superficies y estantería. 4. Vuelva a conectar a la corriente eléctrica el equipo y revise su correcto funcionamiento.	Diaria Cada vez que sea necesario	Esponja dura Cepillo de mano Detergente Desinfectante	Auxiliares de producción y nutrición
Licuadoras, peladora de papas y picadoras	1. Aliste los implementos y soluciones de limpieza. 2. Destape el equipo, retire los discos o tapas y refriéguelos en el lavaplatos con cepillo y solución detergente.	1. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión o inmersión de manera que cubra toda la superficie y a todas sus piezas (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante.	Diaria Cada vez que sea necesario	Paños, esponjas Guantes Detergente Desinfecta	Auxiliares de producción y nutrición

COPIA CONTROLADA

	3. refriegue las paredes internas y el fondo, al igual que superficies externas con la esponja dura y la solución de detergente, refriegue las ranuras con cepillo removiendo toda suciedad. 4. Enjuague con abundante agua, preferiblemente a presión. Verifique que se haya eliminado toda la suciedad, sino repita el procedimiento	2. Devuelva a su sitio las partes ensamblables como: tapas etc, y deje secar 3. Vuelva a conectar a la corriente eléctrica el equipo y revise su correcto funcionamiento.		nte Agua potable Paños, cepillos cerdas duras, Guantes Detergente Desinfecta nte	
Vajilla, menaje y cubiertos	1. Use guantes multiusos y tapabocas para iniciar esta actividad. 2. Retire los restos de comida y dispóngalos en una bolsa plástica (VERDE) de Residuos orgánicos. 3. Introduzca por separado vajilla, menaje y cubiertos en solución detergente por 2 minutos 4. Estregue vigorosamente con esponja hasta retirar los residuos restantes. 5. Lave con suficiente agua y por separado. Escurrir y/o secar.	1. Sumerja platos, vasos y pocillos en solución desinfectante durante 15 minutos. 2. Retire y deje secar 3. ubíquelo en su lugar.	Diaria Las veces que sea necesario y se necesite para su uso	Paños, esponjas Guantes Detergente Desinfecta nte Agua potable	Auxiliares de producción y nutrición
Ollas, sartenes	1. Aliste los implementos y soluciones a utilizar. 2. Retire los restos de comida, si es necesario utilice espátula y dispóngalos en una bolsa plástica de Residuos orgánicos. 3. Introduzca la esponja en la solución detergente y estregue vigorosamente con la esponja hasta retirar los residuos restantes.	1. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Deje escurrir. 3. Ubicarlo en su lugar.	Diaria Después de terminado casa proceso de cocción	Paños, esponjas Guantes Detergente Desengras ante Desinfecta nte Agua potable	Auxiliares de producción y nutrición

COPIA CONTROLADA

	4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir. 5. Verifique que se haya eliminado toda la suciedad, sino repita el procedimiento.				
Contenedores isotérmicos (UPC) **Vehículos isotérmicos** **Contenedores Plásticos (canastillas y recipientes)** **Estantería Plástica** **Recipientes de residuos sólidos** **Carros Transportadores de alimentos**	1. Aliste los implementos y soluciones de limpieza y desinfección. 2. Limpie los contenedores de cualquier tipo de residuos de alimentos, deposítelos en una respectiva bolsa. 3. Introduzca la esponja en la solución detergente y estregue vigorosamente con la esponja hasta retirar los residuos restantes. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir. 5. Verifique que se haya eliminado toda la suciedad, sino repita el procedimiento.	1. Observe la limpieza de paredes, puertas, chapas y aplique la solución desinfectante mediante aspersión (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Seque o elimine el exceso de agua con una toalla de cocina completamente limpio y deje abierto el contenedor para que se airee esto ayudara a que los olores no se penetren.	Diaria o periódica cuando se termine cada distribución	Esponja no abrasiva guantes detergente Desinfectante agua potable	Auxiliares de producción y nutrición
Techos, paredes, puertas y ventanas	1. Desocupar áreas donde se ha previsto hacer el procedimiento, retirando utensilios, menaje, cubiertos, ollas, contenedores, etc. 2. Desconectar y tapar los equipos correspondientes del área como estufas, horno, neveras, ollas etc. Seguir la siguiente secuencia de limpieza: - Techos	1. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión a techo, paredes, puertas y ventanas. 2. Trapee el piso con solución desinfectante y no repase en una misma dirección	**Techos y paredes:** 1 vez cada 8 días **Ventanas:** 3 veces por semana	Escoba Recogedor Cepillo Balde Manguera Guantes Gafas Detergente Desinfectante	Auxiliares de producción y nutrición

COPIA CONTROLADA

	- Paredes - Ventanas - Pisos y desagües 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y humeda 4. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufas, neveras etc). 5. Aplique la solución de detergente en techos, paredes, ventanas y puertas, estregando. 6. Aplique solución detergente en el piso y estregue con cepillo y escoba. 7. Enjuague con abundante agua. 8. Trapee el piso las veces que sea necesario para retirar el detergente.		**Pisos:** Diariamente	Agua potable	
Baños (lavamanos sanitarios y accesorios)	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Retire los elementos de aseo que se encuentren en el baño. 3. Aplique la solución de detergente con un cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad. 5. Elimine con el cepillo las manchas que encuentre. 6. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	Aplique la solución desinfectante mediante aspersión a techo, paredes, puertas y ventanas. 2. Trapee el piso con solución desinfectante y no repase en una misma dirección	Diaria	Escoba Recogedor Balde Cepillo Manguera Gafas Detergente Desinfectante Agua potable	Auxiliares de producción y nutrición
Campanas extractoras de	1. Aliste los implementos y soluciones a utilizar.	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante mediante aspersión de manera	Diaria	Esponjas cepillo	Auxiliares de producción y

COPIA CONTROLADA

gases y olores. **Horno Industrial** **Sartén basculante,** **marmita,** **empacadora al vacío** **Microondas**	2. Retire los residuos generadores en el proceso de cocción, si es necesario aplique solución desengrasante y retire con espátula. 3. Humedecer y aplicar jabón en las superficies externa e interna con un paño húmedo o esponja de microfibra (no metálica) y con ella remover los residuos sólidos visibles (ejemplo: manchas o incrustaciones). 4. Enjuague con suficiente agua. De ser necesario destape el equipo, retire los discos, tapas u otros elementos y refriéguelos en el lavaplatos con cepillo y solución detergente.	que cubra toda la. superficie incluyendo estantería. (Dejar durante 10 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Sumerja bien las piezas removibles en solución desinfectante por 10 minutos y refriéguelos. 3. Devuelva a su sitio las partes ensamblables. como parrillas, boquillas y tapas. 4. Conecte a la fuente de servicio (gas natural) y revise su correcto funcionamiento 5. Arme el equipo y deje secar.		Guantes manguera Detergente desengrasante Desinfectante Agua potable	nutrición
Lavaplatos manual	1. Use guantes y tapabocas para iniciar. 2. Recoja todos los implementos que se encuentren sobre estos. 3. Retire todos los residuos generados en cada una de las superficies. 4. Humedecer y aplicar jabón en las superficies externa e interna con un paño húmedo o esponja de microfibra (no metálica) y con ella remover los residuos sólidos visibles (ejemplo: manchas o incrustaciones). 5. Enjuague	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante por aspersión (atomizador) que cubra toda la superficie. (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Secar con un paño limpio todas las superficies y estantería.	Diaria Cada vez que sea necesario	Paños esponjas cepillos manguera Guantes Detergente Desinfectante Agua potable	Auxiliares de producción y nutrición
Lavaplatos automático	1. Aliste los implementos y soluciones a utilizar. 2. Retirar las piezas desmontables que requieran limpiarse (estantería, bandejas etc) estas pueden lavarse afuera.	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante por aspersión (atomizador) que cubra toda la superficie. (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante.	Diaria Cada vez que sea necesario	Paños esponjas Guantes Detergente Desinfecta	Auxiliares de producción y nutrición

COPIA CONTROLADA

	3. Humedecer y aplicar jabón en las superficies externa e interna con un paño húmedo o esponja de microfibra (no metálica) y con ella remover los residuos sólidos visibles (ejemplo: manchas o incrustaciones). 4. Enjuague con suficiente agua. De ser necesario destape el equipo, retire los discos, tapas u otros elementos y refriéguelos en el lavaplatos con cepillo y solución detergente.	2. Secar con un paño limpio todas las superficies y estantería.		nte Agua potable	
Gramera	1. Desenchufar y apagar la gramera. 2. Con aspersión aplique el detergente en la bandeja. 3. Pasar un paño húmedo y limpio para retirar la suciedad y el exceso de jabón.	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante por aspersión (atomizador) que cubra toda la superficie. (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Secar con un paño limpio todas las superficies y estantería.	Diaria Cada vez que sea necesario	Paños esponjas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable	Auxiliares de producción y nutrición
Hornos inteligentes **Superficie exterior**	1. Limpiar con un paño suave y humedecido (no utilizar estropajos y limpiadores agresivos) superficies exteriores, cristal de la puerta y junta de la puerta. 2. Cerciorarse que el Desagüe de la bandeja colectora de la puerta no esté atascada con grasa o bloqueada por algún objeto	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante por aspersión (atomizador) que cubra toda la superficie. (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Secar con un paño limpio todas las superficies y estantería.	Diaria	Paños suaves y humedecido Guantes Desinfectante	Auxiliares de producción y nutrición
Hornos	El equipo Horno Rational viene equipado con tecnología HACCP el cual notifica mediante alarma		Diaria		Jefe de

COPIA CONTROLADA

inteligentes **Interior**	la limpieza y Desinfección que debe realizarse al equipo; para esta actividad se debe colocar dos pastillas de detergente para Combi Rational rojas y azul en el dispositivo (caja) que dispone el equipo		Pastillas Combi Rational	producción
Ambientes	La actividad se realizará cada vez que ingresen los alimentos o materia prima transportados de planta de producción a los puntos satélites. Se utiliza hipoclorito (4 cc x 1 litro de agua según instructivo de dosificación IPA_01) de la siguiente manera: • Los alimentos dispuestos en el carro bandejero antes de hacer su ingreso por los pasillos del servicio al área de procesos, la auxiliar de nutrición o supervisora de nutrición realizará la desinfección de ambientes por aspersión por las zonas donde transita el carro bandejero hasta llegar a la zona de liberación de producto (área de procesos)	Cada vez que se ingrese alimentos o materia prima	Atomizador con hipoclorito	Supervisora de nutrición o Auxiliar de nutrición

NOTA: las oficinas se asearán a diario a primera hora antes de la llegada del personal administrativo, haciendo limpieza de pisos, escritorios o puestos de trabajo, estanterías o archivadores, desocupando las canecas y realizando aspersión.

COPIA CONTROLADA

12. LAVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Todas las frutas y verduras frescas deben lavarse con agua potable en una pileta previamente lavada y desinfectada. Verificar que al término del lavado estén perfectamente limpias. Para evitar que se deterioren rápidamente, secar las frutas y verduras debido a que cuanto mayor es la humedad más se facilita el desarrollo microbiano. Deben ser desinfectadas con una solución de agua y desinfectante a la concentración recomendada y enjuagadas para remover contaminantes antes de ser cortadas, combinadas con otros ingredientes, cocidas o servidas.



COPIA CONTROLADA

12.1. Método para lavar y desinfectar frutas, hortalizas y verduras frescas:

EQUIPO/ AREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
Frutas, hortalizas y Verduras	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 2. elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. 3. Enjuague con abundante agua se deja escurrir. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 4. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 5. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	1. Sumerja frutas y verduras en solución desinfectante durante 15 minutos. 2. Retire y deje secar 3. ubique la materia prima en su lugar en su lugar. NOTA: Los desinfectantes SANIT MASTER Y YODO MASTER, no necesitan enjuague solo se recomienda mantener un tiempo prudente de contacto antes de volver al proceso.	**Diaria**	Tapabocas Guantes Plásticos, Cuchillo Recipiente Plástico Agua Desinfectante	**Auxiliares de producción y nutrición**

COPIA CONTROLADA

13. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS DE DISTRIBUCION

13.1 Disposiciones generales

- Los vehículos deben ser exclusivamente para transporte de alimentos
- Se permitirá transportar alimentos con diferentes riegos para la salud, siempre y cuando estén debidamente envasados impidiendo la contaminación cruzada
- Los recipientes que contengan los alimentos deberán estar diseñados con materiales de grado alimenticio, que faciliten su limpieza y desinfección.
- Los recipientes no deben estar directamente sobre el piso, para ello deberá utilizarse estibas, recipientes o materiales que aíslen los alimentos de cualquier foco de contaminación.
- Los vehículos de transportadores de alimentos deben llevar en su exterior de forma clara y visible la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”
- Se prohíbe el transporte conjunto de alimentos con materias primas o con sustancias que representen riesgo de contaminación de los alimentos.
- No se permite el transporte de operarios en la bodega de alimentos, solo podrá tener (1 a 2) acompañantes según las especificaciones del vehículo.
- Revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de garantizar la contaminación y preservar la inocuidad.
- Los vehículos deberán tener impreso físicamente el instructivo de limpieza y desinfección.

COPIA CONTROLADA

Limpieza y desinfección de vehículos de transporte.

EQUIPO/ AREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
Vehículo transportador	1. Aliste los implementos y soluciones de limpieza y desinfección. 2. con ayuda de una escoba elimine los residuos visibles presentes como polvo, residuos de alimentos, empaques desechables, materia prima y otros. 3. Recoja y disponga de ellos en una bolsa para residuos orgánicos. 4. Humedezca las superficies con suficiente agua. 5. Prepare una solución con detergente alcalino en polvo (5%) 6. Con ayuda de un cepillo suave o escoba y la solución de detergente frote las superficies internas del vehículo realizando movimientos circulares y llegando hasta el área más estrecha. 7. Enjuague con agua potable preferiblemente a presión a fin de eliminar toda la suciedad y que los residuos de detergente sean removidos por completo. En caso de observarse residuos de suciedad o detergente repita el respectivo procedimiento. 8. Elimine los residuos de agua con ayuda de una paño o toalla limpia.	1. Preparar y aplicar la solución desinfectante por aspersión (atomizador) que cubra toda la superficie. (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 2. Secar con un paño limpio todas las superficies.	**Diaria**	Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable **Escoba** **Cepillo** **Paños o toallas limpias**	**Conductor**

COPIA CONTROLADA

14. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Características, indicación del uso, almacenamiento y limpieza de Elementos de Protección Personal

Disposiciones según la resolución 2674 del 2013

- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado al proceso o preparación será obligatorio el uso de tapabocas cubriendo la nariz y la boca, debe evaluarse el riesgo alto o medio en salud pública cuando este esté terminado o listo para el consumo y puede estar expuesto a contaminación.
- El calzado debe ser cerrado, de material resistente o impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios sin rupturas o desperfectos y ser cuidados con el mismo cuidado higiénico que las manos. (el uso de guante no exime al operario de la obligación de lavarse la manos)
- Los visitantes deben portar vestimenta adecuadas y cumplir estrictamente con todas las prácticas de higiene (es autonomía de la empresa determinar la dotación para los visitantes)

ELEMENTOS		CARACTERISTICAS ALMACENAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	REPOSICION
	**UNIFORME ANTIFLUIDO**	Indicación de uso: actividades operativas de SERVINARIÑO E.U. El uniforme debe usarse exclusivamente para desempeñar labores de SERVINARIÑO EU., debe contarse con ropa extra para desplazarse del hogar al trabajo y viceversa. • Uniforme de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza. • Clasificar debidamente la ropa: No mezclar la ropa de la familia o ropa de calle con la del trabajo. • Manipulación adecuada: Si la ropa está muy sucia o presenta manchas debemos dejar en remojo durante una hora (utilizar guantes). • Cuidado especial ante químicos: Utilizar productos de limpieza no tóxicos y abrasivos para las telas y para la salud de la persona. (usar detergente evitar blanqueadores) • Temperatura adecuada: Realizar el planchado es totalmente imprescindible; en lo que respecta a los microorganismos, estos mueren a	Renovación anual. Cambio antes del tiempo establecido, si presenta daño en su textura por exposición a algún agente químico o biológico que ponga en riesgo la salud del trabajador.

COPIA CONTROLADA

		temperaturas de entre 60 y 70 grados. Planchando las prendas y aireándolas, aseguraremos de que haya sido desinfectada.	
	**ZAPATO DE SEGURIDAD, CON CUBRIMIENTO DEL DORSO TOTAL DEL PIE Y CON ANTIDESLIZANTE. EN NINGÚN CASO DEBE USARSE ZAPATO ELABORADO EN TELA.**	Indicación de uso: Trabajo en áreas con pisos irregulares o tareas que impliquen riesgo mecánico por caída de personas. Deben ser de un material resistente, grueso y cubrir completamente el dorso del pie, la suela debe tener características antideslizantes	Por deterioro en las características de la suela antideslizante.
	**DELANTAL DE CAUCHO K 35 O K 16**	Indicación de uso: actividades que impliquen proyección de partículas o fluidos. Limpieza y almacenamiento: Debe almacenarse sin doblarse en un lugar fresco y seco. En ningún caso debe limpiarse con alcohol o sustancias que puedan deteriorar la fibra.	Por deterioro en el material, ruptura de las cintas que ajustan en cuello y cintura.
ELEMENTOS		**CARACTERISTICAS ALMACENAMIENTO Y LIMPIEZA**	**REPOSICION**
	**BOTAS DE CAUCHO MACHA ALTA SIN PUNTERA, CON SUELA ANTIDESLIZANTE BLANCAS**	Indicación de uso: exposición a factor de riesgo biológico y/o mecánico por caída de personas. Limpieza y almacenamiento: Deben mantenerse en un lugar fresco y seco. Elaboradas en PVC, con suela de características antideslizantes.	Por deterioro en las características antideslizantes, o daño en el material.
	**GUANTES DE LÁTEX**	Indicación de uso: exposición a factor de riesgo biológico. Por bioseguridad debe usarse doble par de guantes, es necesario realizarse lavado de manos antes y después de una usar los guantes. Para retirarlos sujételos dos guantes desde la muñeca y llévelos hacia dedos para evitar contacto directo con la piel. Siempre deben ir por encima de la bata o traje a nivel de muñeca. En ningún caso se reutilizan por tanto no	Son desechables, una vez se usan deben desecharse.

COPIA CONTROLADA

		requieren limpieza, ni almacenamiento. Se determinó disponer guantes de diferente color de la siguiente manera: **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores. **Color negro**: Contenedores metálicos, menaje, cubiertos, Limpieza y Desinfección Área de procesos	
	**TAPABOCAS QUIRÚRGICO**	Es un elemento de protección personal y desechable. Protege desde el puente nasal hasta el inicio del cuello (buco-nasal). La mascarilla específica para manejo de paciente con diagnóstico de TBC debe tener las siguientes características: Filtro tipo Referencia 1860/ N95, Resistente a los fluidos. Para usarse en concentraciones que no superen la concentración de 10X. Recomendaciones: *Las mascarillas y los tapabocas, deben estar elaborados en un material con alta eficiencia de filtración, para disminuir la diseminación de gérmenes a través de estos durante la respiración, al hablar y al toser. *Las mascarillas deben tener el grosor y la calidad adecuada. Si el uso de mascarilla o tapabocas está indicado, su colocación debe ser la primera maniobra que se realice para comenzar el procedimiento.(charlas en puesto de trabajo sobre uso adecuado de EPP) Personal de aseo que manipula los residuos hospitalarios en el cuarto de almacenamiento temporal y central deben utilizar respirador con filtro y cartuchos para vapores orgánicos.	Elemento desechable, de eliminación inmediata, al terminar procedimientos
	**Gorro desechable Quirúrgico tipo oruga**	Gorro Oruga Desechable, en tela no tejida con pliegue tipo "Oruga", para uso médico, quirúrgico, industrial, etc. protege al usuario y a los productos de agentes contaminantes e infecciones. Resistente al agua, sangre, sudoración y demás fluidos por lo cual ofrece una barrera contra el riesgo de infecciones. Características Tela no tejida en SMS. 100% polipropileno, trilaminada	Elemento desechable, de eliminación inmediata, al terminar procedimientos

COPIA CONTROLADA

15. ELEMENTOS DE ASEO

ELEMENTOS DE ASEO		CARACTERÍSTICAS	REPOSICIÓN
	**ESCOBA PLASTICA DE CERDAS SUAVES, DURAS**	La escoba es un elemento indispensable en la limpieza ya que ayuda a remover todos los residuos visibles y adheridos a cualquier superficie principalmente en el piso. Se determinó disponer de diferente color de palo de escoba para las áreas de los servicios de alimentos de la siguiente manera: **Color Verde**: Área de procesos **Color Azul:** Área de oficinas **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores.	Una vez este elemento no presente desprendimiento de las cerdas
	**RECOGEDOR PLASTICO**	Este elemento como su nombre lo indica ayuda a recoger todos los residuos removidos, esto facilita su fácil recolección en los contenedores adecuados y su final disposición. Se determinó disponer de diferente color de palo de escoba para las áreas de los servicios de alimentos de la siguiente manera: **Color Verde**: Área de procesos **Color Azul:** Área de oficinas **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores.	Su reposición deberá realizarse cuando presente grietas o rupturas
	**TRAPEADOR DE FIBRAS DE ALGODON**	Este elemento por su capacidad de absorción ayuda en el proceso de limpieza y secado con la remoción de derrames de líquidos, también dentro de sus funciones ayuda a facilitar el contacto de soluciones desinfectantes en superficies como el piso. Se determinó disponer de diferente color de palo de escoba para las áreas de los servicios de alimentos de la siguiente manera: **Color Verde**: Área de procesos **Color Azul:** Área de oficinas **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores.	Cuando el volumen de la fibras de algodón se desprendan y no faciliten la absorción
	BALDE PLASTICO MATERIAL RESISTENTE	Este contenedor es muy útil en los procesos de limpieza ayuda con el almacenamiento de agua, en la dilución de soluciones detergentes, desinfectantes, desengrasantes, es muy práctico y muy resistente a almacenar gua en estado de	Una vez presente grietas o rupturas que impida el almacenamiento de líquidos y genere derrames

COPIA CONTROLADA

		ebullición	
	**Guantes impermeables de caucho**	Guantes de caucho natural, de diferentes colores, tallas y calibres, perfectas para uso doméstico e industrial. Su impermeabilidad protege las manos de irritaciones, quemaduras, infecciones, etc. Su uso especialmente para lavar, disposición de residuos, para desinfección con compuestos clorados, y manipulación de sustancias en descomposición que representen peligro de contaminación y peligro para la salud humana	Su reposición deberá hacerse cuando esté presente rupturas, o perdida de la impermeabilidad

Las herramientas o elementos de aseo deben tener un procedimiento propio para limpieza y desinfección, estos al mantener un contacto directo con todos los residuos son los principales focos de proliferación causantes de la contaminación cruzada, a fin de evitar estos inconvenientes una vez se termine cada una de las actividades de remoción de residuos, aseo e higiene estos deben ser lavados con detergente eliminando los residuos visibles y posteriormente desinfectados destruyendo toda clase de microorganismos que puedan estar en las superficies.

COPIA CONTROLADA

16. ANEXOS

TABLA DE DILUSIÓN PARA DESINFECCIÓN IPA_01

FORMATO DE REGISTRO PARA EL CONTROL DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION RPA_01 Y RPA_02

COPIA CONTROLADA