ACTA DE REUNIONES		ACTA No: 002		
CONVOCA: AREA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		DD	MM	AAAA
		28	02	2019
TEMA	Socialización Programa de Limpieza y desinfección			
OBJETIVO	▪ Dar a conocer al Talento Humano de la cafetería LA REINA, en que el programa de LIMPIEZA Y DESINFECCION, integrado dentro del Plan de saneamiento Básico de Cafetería la Reina.			

ORDEN DEL DIA:

- Bienvenida.
- Lectura de la temática a trabajar, metodología.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Son las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.
La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos.

Se definen 2 pasos fundamentales:

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

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

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación, se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que en este apartado se define denominado "*Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes*".
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba
- Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.
- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar.
- Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto y luego se procede a juagar la superficie para eliminar el desinfectante

PROCEDIMIENTO:



- Los Productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos), no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del Encargado del Programa.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que estos tienen suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- No se permite el uso de cepillos, esponjas de material abrasivo, ya que pueden dañar los equipos.
- Cuando no estén en uso la manguera de limpieza, debe enrollarse y guardarse colgada para que no esté en contacto con el piso.
- Las mangueras deberán contar con pistola, para evitar el desperdicio de agua.
- Aquellos equipos de limpieza que estén conformados por piezas deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, deben colocarse en mesas o estantes, esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso.
- El equipo de limpieza, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado

- Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección debe realizarse en 2 pasos por separado, primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.
- La limpieza y desinfección puede realizarse manualmente o con equipos como máquinas lavadoras que utilizan calor (vapor o agua) o productos químicos.
- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas, generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de microorganismos.
- Todos los derrames o salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones ya sea en los pisos, paredes o en los baños se deben limpiar inmediatamente.
- Los pisos se deben limpiar en cada turno y de ser posible desinfectarlos una vez por día.
- Los desagües se deben limpiar todos los días, para limpiarlos es necesario abrir las rejillas para poder sacar la grasa y basura que se acumule,
- Los baños se deben limpiar una vez por turno como mínimo

Luisa María Ruiz G.
CC 1.105 334 954

LUISA MARIA RUIZ GUERRERO
ASESOR SST
RESOLUCION 1074 DE 2015.

	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR - SST-PIR-F-001	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	05/02/2019
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 2	

SOCIALIZACION PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCION (SG-SST)

NOMBRE: Sol Hyram Cardenas T **FECHA:** 28 02 2019
CARGO: Administradora **CIUDAD:** Ibague

1. **¿Qué es la limpieza y desinfección?**

Son las actividades encaminadas a la reducción de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación

2. **¿Nombre dos (2) lineamientos generales de limpieza y desinfección?**

La desinfección se hace cuando la superficie esta completamente limpia
El enjuague final se hace con suficiente agua potable.

3. **¿Es lo mismo LIMPIEZA y DESINFECCION? ¿Porque?**

NO, Limpieza es el proceso de eliminación de residuos de alimentos y u/otros.
Desinfección: es el tratamiento físicoquimico aplicado a las superficies limpias, para destruir bacterias!

4. **¿En actividades de limpieza y desinfección, que equipos o elementos de protección son necesarios?**

Tapabocas, guantes de Caucho, Gafas, zapatos antideslizantes, delantal plastico.

Luisa Maria Ruiz G.
CC. 1 105 334 954

CAPACITADOR
Luisa María Ruiz Guerrero
Asesora SST. Licencia 1074/2015

	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR - SST-PIR-F-001	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	05/02/2019
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 2	

SOCIALIZACION PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCION (SG-SST)

NOMBRE: Jarol Orozco Jaramillo **FECHA:** 28-02-2019
CARGO: Asesor de mantenimiento **CIUDAD:** Ibagué

1. **¿Qué es la limpieza y desinfección?**

Actividades propuestas para la reducción de los microorganismos contaminantes y evitar su proliferación disminuyendo riesgos.

2. **¿Nombre dos (2) lineamientos generales de limpieza y desinfección?**

No se recomienda uso de esponjas a fallas en procesos de enjuague la desinfección se hace cuando la superficie esté limpia.

3. **¿Es lo mismo LIMPIEZA y DESINFECCION? ¿Porque?**

No, limpieza es eliminación de residuos de alimentos o materias extrañas y desinfección es profundo físicoquímico o biológico aplicado a las superficies.

4. **¿En actividades de limpieza y desinfección, que equipos o elementos de protección son necesarios?**

Todos guantes, zapatos cerrados, gorra

Luisa María Ruiz G.
CC. 1.105.334.954

CAPACITADOR
Luisa María Ruiz Guerrero
Asesora SST. Licencia 1074/2015

	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR - SST-PIR-F-001	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	05/02/2019
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 2	

SOCIALIZACION PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCION (SG-SST)

NOMBRE: Yantza Ximena Cruz May **FECHA:** 28-02-2019
CARGO: Manipulador alimentos **CIUDAD:** Ibague

1. **¿Qué es la limpieza y desinfección?**

Es la higienización que conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, alimentos, utencillos

2. **¿Nombre dos (2) lineamientos generales de limpieza y desinfección?**

el jabon no debe aplicarse directamente sobre las superficies los pisos se deben limpiar en cada turno

3. **¿Es lo mismo LIMPIEZA y DESINFECCION? ¿Porque?**

NO, porque limpieza es recoger los desperdicios y desinfección es el tratamiento químico

4. **¿En actividades de limpieza y desinfección, que equipos o elementos de protección son necesarios?**

tapabocas, guantes, botas caucho gorra

Luisa María Ruiz G.
CC. 1.105.334.954

CAPACITADOR
Luisa María Ruiz Guerrero
Asesora SST. Licencia 1074/2015

CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CODIGO: CR-SST-FAC-F001	
		VERSION:	1
	PROGRAMA DE CAPACITACION	FECHA:	04/02/2018
	FORMATO: ASISTENCIA A CAPACITACIONES	PAGINA 1 DE 1	

TEMA: Socialización programa de limpieza y desinfección

OBJETIVO: Dar a conocer que es el programa de limpieza y desinfección

FECHA: Febrero 28/2019 HORA: 08:00 GRUPO: CAFETERIA

ITEM	NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	FRIMA
1	Sol Mynom Cárdenas	65733851	Administrad	
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	Maritza Cruz Nair	1110501050	Manipulador de alimento	Maritza Cruz
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA CAPACITADOR: Luisa Fernanda Ruiz G.

CC: 1 105334959