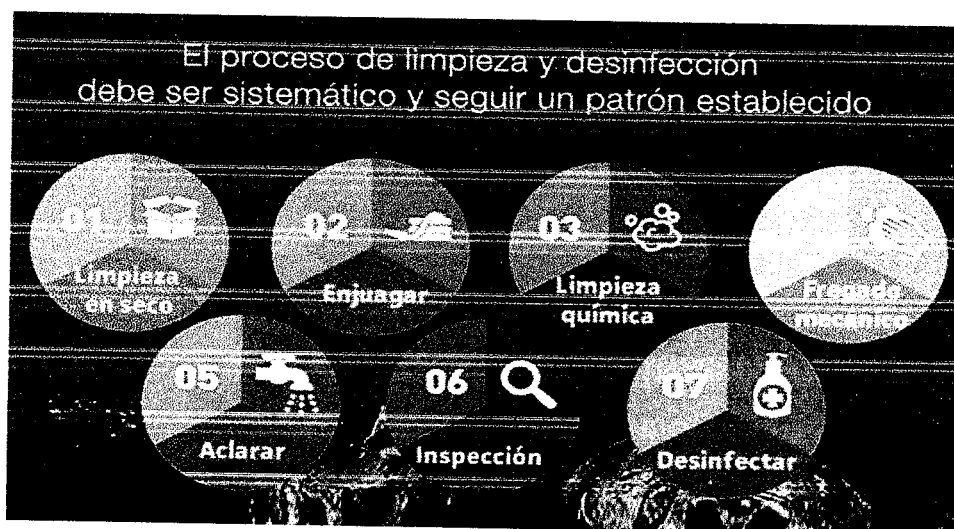
 CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Código: CR-SST-PTA-F-015	
	PLAN DE TRABAJO ANUAL		Versión:	1
	FORMATO: ACTA CAPACITACION		Fecha:	08/02/2018
	Página 1 de 4			

ACTA DE REUNIONES		ACTA No: 002		
CONVOCA: AREA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		DD 26	MM 07	AAAA 2019
TEMA	PASOS PARA REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> Dar a conocer al Talento Humano de la cafetería LA REINA los productos y elementos de Limpieza y desinfección. 			

ORDEN DEL DIA:

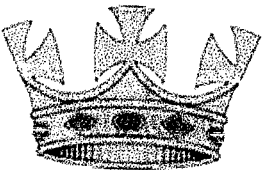
- Bienvenida.
- Lectura de la temática a trabajar, metodología.

PASOS PARA REALIZAR LIMPIEZA, HIGIENE Y DESINFECCIÓN

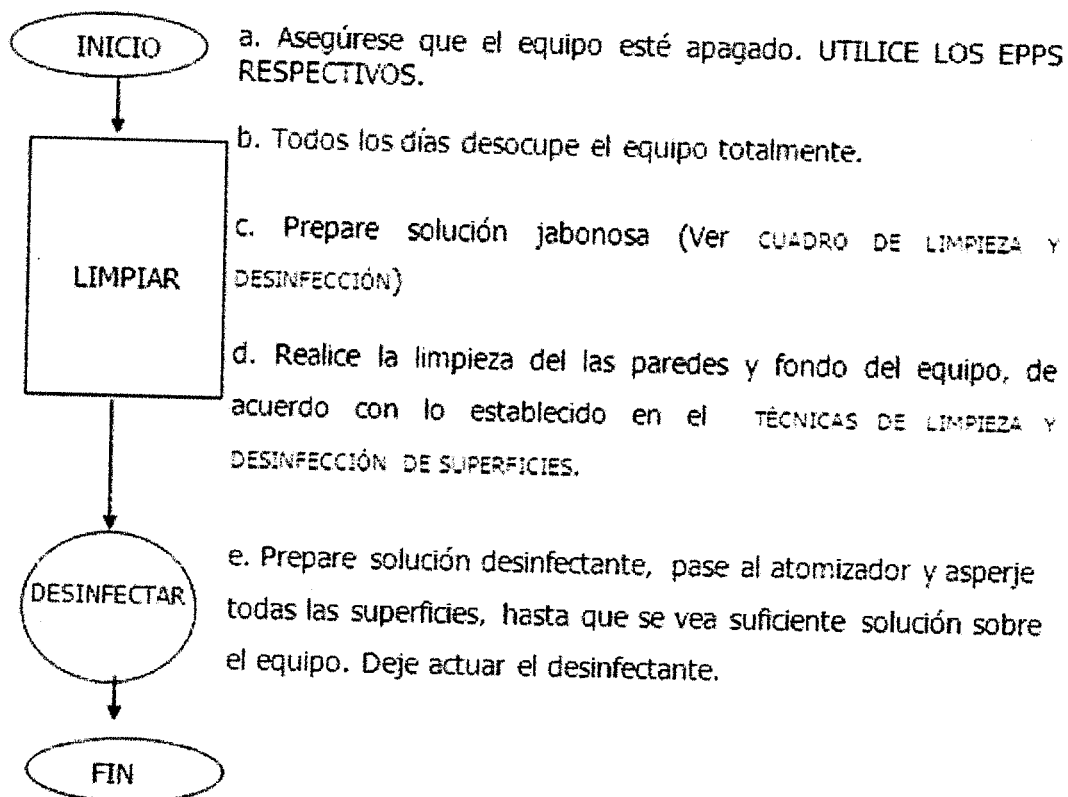


Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana son las más comunes con las que nos encontramos en cualquier área donde se traten o elaboren alimentos, y pueden dar lugar a contaminaciones como salmonella, estafilococo, escherichia, coli y otras bacterias. Este problema se presenta principalmente en los denominados "puntos críticos", para los que seguidamente se describen las operaciones de limpieza adecuadas:

Superficies, pavimentos y paredes. Se debe realizar la limpieza a diario, primero eliminando los residuos y, a continuación, aplicando un eficaz detergente.

 CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Código: CR-SST-PTA-F-015	
	PLAN DE TRABAJO ANUAL		Versión:	1
	FORMATO: ACTA CAPACITACION		Fecha:	08/02/2018
	Página 3 de 4			

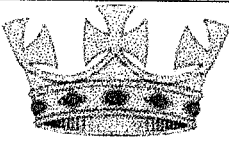
DESINFECCION EN MAQUINAS Y HERRAMIENTAS



Los almacenes de residuos deberán mantenerse debidamente limpios

Cabe señalar que la industria de procesamiento de alimentos requiere una enorme cantidad de agua, que es usada como ingrediente, agente de limpieza, para hervir y enfriar, para transportar y acondicionar las materias primas... Y precisamente uno de los principales problemas es la cantidad de agua residual continuamente producida en las plantas de alimentación.

Es fundamental también vigilar la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos de forma periódica, ya sea mediante inspecciones de revisión previas o tomando muestras microbiológicas

 CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-001	
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Versión:	1
		Fecha:	16/02/2018
FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO		Página 1 de 2	

SOCIALIZACION PLAN LIMPIEZA Y DESINFECCION (SG - SST)

NOMBRE: Sol Myriam Corderas T. **FECHA:** Julio 26/2019
CARGO: Administradora **CIUDAD:** Itaque

1. NOMBRE LOS PASOS BASICOS PARA LOGRAR UNA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ADECUADA.

Limpieza en seco, Enjuagar, Limpieza Químico,
Fregado mecánico, Aclarar, Inspeccionar, Desinfectar

2. ¿PORQUÉ ES IMPORTANTE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PASO A PASO?

para eliminar Bacterias, Germen
y evitar contaminaciones

3. ¿QUE SUCEDE SI NO SE REALIZA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?

Se pueden presentar contaminaciones
en los lugares, los alimentos pueden
afectarse.

Luisa Florio Ruiz G.
CC 1.105.334.454

CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

 CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-001	
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Versión:	1
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Fecha:	16/02/2018
		Página 1 de 2	

SOCIALIZACION PLAN LIMPIEZA Y DESINFECCION (SG - SST)

NOMBRE: Jarol Enciso Ruiz **FECHA:** Julio 26/2019
CARGO: asesor mejorador **CIUDAD:** Ybañal

1. NOMBRE LOS PASOS BASICOS PARA LOGRAR UNA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ADECUADA.

1) limpiar en seco u enjabonar al químico al frotado manual 5) aclarar la superficie
2) eliminar residuos 7) desinfectar
3) aplicar un eficaz detergente.

2. ¿PORQUÉ ES IMPORTANTE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PASO A PASO?

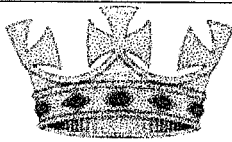
Para que las bacterias desaparezcan. adecuadamente.

3. ¿QUE SUCEDE SI NO SE REALIZA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?

Se da la aparición de flora bacteriana. y bacterias.

Luisa Maria Ruiz G.
CC 1105334454

CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

 CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-001	
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Versión:	1
		Fecha:	16/02/2018
FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO		Página 1 de 2	

SOCIALIZACION PLAN LIMPIEZA Y DESINFECCION (SG - SST)

NOMBRE: Marta Ximara Cruz Noh **FECHA:** Julio 26/2019
CARGO: Manipulador de alimentos **CIUDAD:** Ibagué

1. NOMBRE LOS PASOS BASICOS PARA LOGRAR UNA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ADECUADA.

eliminar los desperdicios por medio de un banyo.
Usar jabón para remover la suciedad
realizar la acción mecánica

2. ¿PORQUÉ ES IMPORTANTE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PASO A PASO?

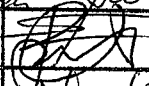
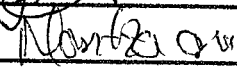
para una limpieza adecuada libre en
bacterias y muge.

3. ¿QUE SUCEDE SI NO SE REALIZA UNA ADECUADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?

se ve todo sucio
mas lleno de bacterias
enfermedades.

Luisa Florio Ruiz G.
CC 1.105.334.954

CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		CODIGO: CR-SST-FAC-F001	
	PROGRAMA DE CAPACITACION		VERSION:	1
	FORMATO: ASISTENCIA A CAPACITACIONES		FECHA:	04/02/2018
	CAFETERIA LA REINA		PAGINA 1 DE 1	
TEMA: PASOS PARA REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCION				
OBJETIVO: Dar a Conocer al talento Humano los productos y elementos				
FECHA	Julio 26/2019	HORA:	17:00	GRUPO: Cafetero
ITEM	NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	FRIMA
1	Sol Hymon Contreras	65733851	administrador	
2	Jarvis Emory	1910548506	asesor	
3	Martha Ximena Cruz	110201050	Manipulador	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA CAPACITADOR: Lusa Yania Ruiz G.
 CC: 1105.334.959