CHECK LIST LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpieza: Eliminación mugre visible-partículas –polvo
Desinfección: Eliminación mugre no visible-Microorganismos

PLAN DE ASEO

HORA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	REALIZADO POR
07:00	LIMPIEZA DE MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR	Limpiar para retirar todos los residuos sólidos. Limpiar con detergente diluido en un balde y empleando una esponja hasta retirar toda la suciedad. Retirar el detergente. Realizar aspersión con desinfectante	DIARIA	Gloria Rosas
09:45	LIMPIEZA DE MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR		DIARIA	Gloria Rosas
10:30	ASEO GENERAL DE PISOS	Retirar todos los obstáculos donde puedan quedar basuras acumuladas. Barrer, para remover residuos sólidos del área, incluyendo por debajo y alrededor de las mesas Recoger la basura Trapeado utilizando agua con detergente	DIARIA	Gloria Rosas
13:30	LIMPIEZA DE MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR	Procedimiento anterior	DIARIA	Gloria Rosas
	ASEO GENERAL DE PAREDES	Lavar las superficies con esponja o cepillo de uso exclusivo, sumergiéndose en mezcla de agua con detergente un balde exclusivo para esta labor.	SEMANAL	Gloria Rosas
13:40	LIMPIEZA DE CALENTADOR Y NEVERAS	Retirar el producto almacenado y apagar el equipo. Limpiar para retirar todos los residuos sólidos. Limpiar con detergente diluido en un balde y empleando una esponja hasta retirar toda la suciedad. Retirar el detergente	DIARIA	Gloria Rosas
14:10	LIMPIEZA DE NEVERAS	Retirar el producto almacenado y apagar los equipos. Limpiar para retirar todos los residuos sólidos. Limpiar techo, paredes y puertas con detergente diluido en un balde y empleando una esponja hasta retirar toda la suciedad. Retirar el detergente	SEMANAL	Gloria Rosas

PLAN DE ASEO DIARIO

HORA	ACTIVIDAD	FIRMA RESPONSABLE
07:00	LIMPIEZA DE MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR	Gloria Rosas
09:45	LIMPIEZA DE MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR	Gloria Rosas
10:30	BARRIDO Y TRAPEADO DE PISOS CON DETERGENTE. SE APLICA HIPOCLORITO PARA DESINFECTAR PISOS	Gloria Rosas
13:50	LIMPIEZA DE MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR	Gloria Rosas
	ASEO GENERAL DE PAREDES, MESONES Y PISOS CON DETERGENTE. SE APLICA HIPOCLORITO PARA DESINFECTAR	Gloria Rosas
	LAVADO DE UTENSILIOS, CANECAS, CALENTADOR Y NEVERAS	Gloria Rosas

Lavado de manos:

Procedimiento adecuado de lavado de manos para manipuladores de alimentos

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
LAVADO DE MANOS	Humedecer desde las manos hacia los codos con el chorro de agua. Usar una aplicación de jabón para manos Fregar enérgicamente por 10-15 segundos. Restregar cada dedo en forma circular, palma con palma y palma con dorso, haciendo énfasis en los espacios entre los dedos. Restregar uñas Enjuagar bajo el chorro de agua desde las manos hacia los codos. Secar con toalla desechable	Después de haber usado el baño Al cambiar de Actividad Después de cada descanso Cada vez que se considere necesario	Todos los manipuladores de alimentos

Se debe realizar diariamente las tareas y cumplirlas y firmar las actividades los respectivos colaboradores.

Atentamente,

Joaquín Macías Rodríguez
C.C: **91.157.884** de Floridablanca
Representante Legal Cafetería Seventy Seven "77"
Dirección: Calle 156 # 31ª-78 Piso 4 Asovilagos, Floridablanca