servinariño	REGISTRO DE ASISTENCIA		Pág. 1 de 1
	CODIGO: RGH-07	VERSION: 4	VIGENCIA: 01 de julio de 2023

FECHA: 12/10/23		DURACIÓN		RESPONSABLE / CONFERENCISTA	Mateo Portillo

TEMA: Capacitacion y sensibilizacion en relación al proceso de limpieza y desinfección

ASISTENTES:

No.	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	SITIO DE TRABAJO	FIRMA
1	Angel Cabrera	1086528213	aux. Produccion	Sena agropecuario	Angel Cabrera.
2	Graciela Ramos	30731248	aux Produccia	Sena Agropecuario	Graciela Ramos
3	Saida Andrade G.	1059220473	AUX. Produccion	Sena agropecuario	Saida Andrade.
4	Angela restrepo	1114734467	cajera	Sena	Angela R
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

OBSERVACIONES:

FIRMA DE RESPONABLE

CARGO: Supervisor SGA

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCION

LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ADECUADA ES IMPORTANTE PARA PROTEGER LA SALUD Y LA SEGURIDAD DE LOS CONSUMIDORES. LA LIMPIEZA REGULAR DE LOS EQUIPOS Y LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS AYUDA A ELIMINAR ESTOS CONTAMINANTES Y PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

COMO SE REALIZA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Paso 1. Recolección de residuos visibles
- Paso 2. Limpia la superficie con un trapo humedo.
- Paso 3. Diluir el producto en agua de acuerdo a la concentración. 20g/l
- Paso 4. Enjabonar y restregar la superficie con la ayuda de una esponja.
- Paso 5. Enjuagar con agua.
- Paso 6. Desinfectar la superficie de acuerdo a la concentración y producto establecido.
- Paso 7. Dejar actuar el desinfectante de 15 a 20 min y se procede a juagar la superficie con agua.

DILUCIONES DE DESINFECTANTE



ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL



Se deben mantener sin rupturas ni desperfectos



Deben ser desinfectadas y usadas adecuadamente



Debe cubrir nariz y boca

LIMPIEZA NORMAL Y DE ALTO IMPACTO



Aplica Hipoclorito de Sodio al 5.25% de manera rutinaria

Una vez a la semana se utilizará el desinfectante West (AmonioCuaternario).





PORQUE..??



Para prevenir que los microorganismos desarrollen resistencia al producto químico y asegurar la adecuada limpieza y desinfección de las superficies.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUIMICOS

los productos químicos envasados deben estar debidamente rotulados



El área debe estar señalizada y disponer de las fichas de seguridad de cada uno de los productos químicos-

IMPLEMENTOS DE ASEO

AREAS	COLOR	RIESGO
Área de procesos	Verde	INTERMEDIO
Área de oficinas	Azul	BAJO
Área de baños	Rojo	ALTO

Cada color corresponde a un área de limpieza en concreto y a una tarea determinada

servinariño
Nutrición Integral Avanzada

servinariño
Nutrición Integral Avanzada

Powered by CamScanner