4. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ÁREAS Y EQUIPOS.

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: FILTRO DE AGUA

TIPO DE SUCIEDAD	PROCEDIMIENTO			PRODUCTOS DE L&D	FRECUENCIA	RESPONSABLE
	PRE-OPERATIVAS	OPERATIVAS	POST-OPERATIVA			
Residuos de: • Tierra • Polvo	1. Inspeccionar: Inspeccione el estado del filtro para determinar el nivel de suciedad. 2. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 3. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 4. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1. Retirar: Retirar la porta piedra 2. Verificar: El estado de la piedra para ver si esta fracturada o partida 3. Limpiar: Limpiar con sal mineral y agua 4. Enjuagar: Limpiar con abundante agua 5. Montaje: Hacer el montaje del filtro 6. Verificar: Verificar el color del agua (El agua debe salir limpia) 7. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina fría.	1.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente y Desinfectante	SEMANAL	Operador encargado de la limpieza del elemento (meseros, Aux. de cocina)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL BARRANQUILLA - COLOMBIA	**SUBPROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECION**	**MC-MB1**
	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARES	

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: ESTANTES						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Restos de comida • Grasa • Harina	1. Desocupar: pase todos los elementos que estén sobre el estante a lavar a otro. 2. Inspeccionar: inspeccione el estado del estante para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1. Lavar: Con una esponja y agua, refriegue el estante para retirar toda la mugre adherida el. 2. Retirar: Aplique agua para retirar la mugre desprendida 3. Lavar: Aplique detergente disuelto en agua en la dosificación adecuada según lo descrito en la ficha técnica del producto y refriegue con una esponjilla 4. Retirar: Enjuague la solución hasta quitar por completo los residuos de detergente 5. Aplicar: Aplique desinfectante en la dosificación indicada de acuerdo al lo estipulado en la ficha técnica del producto y deje actuar	1.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente, Desengrasante y Desinfectante (de acuerdo a lo que requiera)	Cada vez que lo requiera, DIARIA	Operador encargado de la limpieza de este equipo

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		6. Secar: Secar con una toalla de papel 7. Verificar: Verifique el estado de limpieza 8. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente y/o fría.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: HORNOS ELECTRICOS Y A GAS

TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Tierra • Polvo • Restos de comida	1.Verificar: Compruebe que el horno se encuentre desconectado 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado de los equipos para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1.Limpiar: Retire todas las partículas acumuladas en el horno con un cepillo y /o una esponja 2. Disponer: Bote todo lo que recogió en una bolsa de basura 3. Lavar: Lave con agua todas las partes que se encuentren con restos de partículas que no pudo desprende en el paso 1 4. Retirar: retire toda el agua que queda en el horno con la ayuda de un paño absorbente. 5.Lavar: lave con una mezcla de agua y detergente según la dosificación establecida por la ficha técnica del producto y con un cepillo y /o esponja limpie toda la	1.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente y Desinfectante	DIARIA (O al cambiar de alimentos al cocinar)	Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		superficie interna del horno 6. Enjuagar: retire todos los restos con suficiente agua 7. Desinfectar: Aplique solución desinfectante, según la concentración indicada en la ficha técnica y deje actuar la solución por 15-20minutos 8. Retirar: Lavar con suficiente agua sin dejar residuos 9. Secar: Con un paño absorbente seque todo el horno 10. Verificar: Verifique el estado de limpieza y que no exista nada fuera de lo normal 11. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: CILINDRADORA

TIPO DE SUCIEDAD	PROCEDIMIENTO			PRODUCTOS DE L&D	FRECUENCIA	RESPONSABLE
	PRE-OPERATIVAS	OPERATIVAS	POST-OPERATIVA			
Residuos de: • Tierra • Polvo • Harinas • Masa	1.Verificar: compruebe que la cilindradora se encuentre desconectada 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar	1. Retirar: Con una brocha limpie toda la superficie del equipo, recoja todo los restos y deposítelos en la caneca 2. Limpiar. Con una toalla humedecida con solución de detergentes diluidos de acuerdo a la ficha técnica de este producto, pase por toda la superficie del equipo con cuidado de no tocar las partes engrasadas como el motor, entre otros. Repetir esta acción con el desinfectante 3. Retirar: Pasar un paño limpio y humedecido con agua varias veces hasta retirar el detergente 4. Secar: Con una toalla de papel seque toda la	1.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente y Desinfectante	DIARIO (después de cada cambio de material)	Operador encargado de la limpieza del elemento (Aux. de cocina, Aux. de panadería, Stewart)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

	a cabo la actividad.	superficie de la cilindradora 5. Verificar: Verificar el estado de limpieza 6. Registrar: Registre el lavado en el formato de Inspección de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: MESONES

TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Tierra • Polvo • Restos de comida	1. Inspeccionar: Inspeccione el estado del mesón para determinar el nivel de suciedad. 2. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 3. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 4. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1.Desalojar: retire todos los elementos que se encuentren sobre la superficie del mesón 2. Limpiar. Con agua y esponjilla elimine la suciedad 3. Lavar: Lave con agua y detergente en la dosificación establecida en la ficha técnica del producto. Refriegue bien la superficie con esponjilla 4.Enjuagar: retire con bastante agua toda la mugre sin dejar residuos 5. Aplicar: aplique desinfectante el cual debe estar diluido según lo estipulado en la ficha técnica del producto y deje actuar durante 15	1.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente y Desinfectante	DIARIA (O al cambiar las materias primas al trabajar)	Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		minutos 6. Secar: Con un paño limpio seque toda la superficie 7. Verificar: Verifique el estado de limpieza 8. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente y/o fría.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: PESO						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Tierra • Polvo	1. Inspeccionar: Inspeccione el estado del elemento para determinar el nivel de suciedad. 2. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 3. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 4. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1. Limpiar: Retire todas las partes del peso y límpielas 2. Lavar: Lave con agua y esponja la superficie 3. Retirar. Retire la mugre con agua 4. Lavar: Lave con agua y detergente de acuerdo a lo descrito en la ficha técnica del producto a utilizar y con una esponja limpie toda la superficie del peso 5. Enjuagar: Retire todos los restos con suficiente agua 6. Desinfectar: Aplique la solución desinfectante de acuerdo a las indicaciones contenidas en la fichas técnicas y	1.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente y Desinfectante	DIARIA (O al cambiar pesaje del alimento)	Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería, operador de almacén, Porcionador)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		deje actuar dicha solución por 15-20 minutos 7. Retirar: Lavar con agua 8. Secar: Con un paño seque toda la superficie del peso 9. Verificar: Verifique el estado de limpieza 8. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: TAJADORA						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Polvo • comida • Tierra	1.Verificar: compruebe que la tajadora se encuentre desconectada 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y	1.Desarmar: Retire todas las partes removibles del equipo, según instructivo correspondiente 2.Limpiar: Retirar todas las partículas acumuladas en la tajadora con una toalla de papel 3.Disponer: Bote todo lo que recogió en una bolsa de basura 4. Lavar: Lave con agua todas las partes que se encuentren con restos de partículas que no pudo desprender 5.Enjuagar: Retire con agua todos los residuos desprendidos 6.Lavar: Lave con agua y detergente de acuerdo a	1. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Detergente y Desinfectante	DIARIA (O después de su utilización)	Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

	utensilios para llevar a cabo la actividad.	la dosificación establecida en la ficha técnica del producto 7.Enjuagar: Retire todos los restos con suficiente agua 8.Desinfectar: Aplique solución desinfectante, la cual debe estar diluida según la ficha técnica del producto y dejar actuar la polución desinfectante de 15-20 minutos 9.Retirar: Lavar con agua 10.Verificar: Compruebe que la tajadora este limpia y no presente partículas ni olores extraños 11.Secar: Seque con un paño absorbente 12.Armar: Arme el equipo 13. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina fría.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: PARRILLAS, ESTUFAS Y PLANCHAS						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Grasas • Polvo • Comida	1.Verificar: compruebe que la llave del gas se encuentre cerrada 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar	1.Limpiar: Retirar todas las partículas acumuladas en el equipo con una toalla de papel 2.Disponer: Bote todo lo que recogió en una bolsa de basura 3. Primer Lavado: Lave bien todas las partes, especialmente aquellas que se encuentren con restos de grasas y mugre, con agua y esponja 4.Retirar: retire toda la mugre y grasa extraída con suficiente agua 5.Lavar: Lave con una mezcla de agua y detergente y/o desincrustante, el cual debe dosificarse de acuerdo a la ficha técnica	1. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Desengrasante y Desinfectante	DIARIA (Y debe hacerse al terminar cada servicio)	Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina, Aux. de panadería)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

	a cabo la actividad.	del producto a utilizar, y con una esponja abrasiva (limpia) refriegue todo el equipo 6.Enjuagar: Retire la mezcla con agua, hasta eliminar todos los residuos 7.Desinfectar: Aplique solución desinfectante la cual debe estar diluida según como aparece en la ficha técnica del producto y dejar actuar por 15-20 minutos 8.Retirar: Lavar con agua 9.Verificar: Compruebe que el equipo este limpio y no presente partículas extrañas y dejar secar 10. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: MAQUINA DE HIELO						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Polvo • Hielo pegado	1.Verificar: compruebe que la maquina se encuentre desconectad 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar	1.Cubrir: Cubra todo aquello que se pueda dañar por acción de limpieza 2.Retirar: Retire todo los productos que se encuentran dentro de la maquina y páselos a un congelador auxiliar 3.Lavar: Lave el equipo que se desocupo con suficiente agua a presión hasta retirar el polvo o suciedad acumulada en al superficie de la maquina 4.Refregar: Pase un paño empapado de agua y detergente preparado según las ficha técnica de los productos 5.Enjuagar: Retire el detergente con abundante agua	1.Ubicar: Ubique todo en su puesto 2.Retirar: retire la cubierta de los materiales que fueron protegidos 3.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente y Desinfectante	DIARIA (Debe hacerse al terminar cada servicio)	Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina, Aux. de panadería)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

	a cabo la actividad	6.Desinfectar: Aplique agua y desinfectante preparado según la ficha técnica del producto 7.Verificar: Verifique el estado de la limpieza 8.Secar: Seque con una toalla de papel la superficie internas y externas del equipo 9. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL BARRANQUILLA - COLOMBIA	**SUBPROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECION**	**MC-MB1**
	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARES	

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: UTENSILIOS DE COCINA						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Polvo • Tierra • Comida • Grasa	1. Inspeccionar: inspeccione el estado del estante para determinar el nivel de suciedad. 2. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 3. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 4. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1. Limpiar: Con una esponja y agua, limpie toda la superficie del utensilio para retirarle todos los restos de suciedades que hay en él. En caso de platos, vasos, pocillos y tasas, retire todos los restos de alimentos y demás, deposítelos en las bolsas correspondientes. 2. Lavar: Lave todas las partes con agua para retirar toda la mugre que queda. 3. Refregar: Refriegue con una esponjilla mojada y detergente preparado según lo descrito en la ficha técnica 4. Enjuagar: retire el detergente con bastante agua.	1.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente, Desengrasante y desinfectante (de acuerdo a lo que requiera)	DIARIA (Antes y después de utilizarlos)	Operador encargado de la limpieza de este equipo (Stewart Aux. de panadería y en algunos casos los Aux. de cocina)

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		5. Desinfectar: Sumerja los utensilios en agua de desinfectante, para minimizar los niveles de microorganismos patógenos que estos puedan contener. 6. Verificar: Verifique el estado de limpieza 7. Secar: Ponga secar o seque con un paño absorbente o toalla de papel 8. Registrar: Registre el lavado en el formato de Inspección de Limpieza y desinfección de Instalaciones y equipos.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: EXTRACTORES						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Tierra • Polvo	1.Verificar: Compruebe que el extractor se encuentre desconectado 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del extractor para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1. Retirar: Retire con un cepillo o brocha todo el polvo que se encuentre en la superficie del extractor. 2. Lavar: Lave con una manguera todas las partes que se encuentran con sucio 3. Refregar: Lave con una mezcla de agua y detergente preparado según lo descrito en la ficha técnica del producto y con un cepillo limpie todas las partes del extractor. 4. Enjuagar: Retire el detergente con abundante agua. 5. Desinfectar: Aplique agua y luego la solución de desinfectante preparado	1. Ubicar: Ubique todo en su puesto. 2. Encender: Encienda el equipo para asegurar que funcione. 3.Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisor(a) de BPM	Detergente	QUINCENAL	Auxiliares de mantenimiento Eléctrico y/o refrigeración

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		6. Verificar: Verifique el estado de limpieza y espere unos minutos hasta que seque. 11. Registrar: Registre el lavado en el formato de Inspección de Limpieza y desinfección de Instalaciones y equipos.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: CAMPANA EXTRACTORA						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Polvo • Grasa • Tierra	1.Verificar: Compruebe que el extractor se encuentre desconectado 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del extractor para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1.Quitar: Suelte la atrapa grasas girando las mariposas 2.Retirar: Con una esponjilla retire toda la grasa acumulada dentro y fuera de la campana y en la atrapa grasas 3.Disponer: Bote todo lo que regio en una bolsa de basura 4.Lavar: Lave con suficiente agua y detergente en la dosificación establecida en la ficha técnica de los productos y con la esponjilla limpie toda la superficie de la campana (interna y externa) 5.Enjuagar: retire los restos de la solución con agua hasta no dejar residuos de la solución	1. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Desengrasante, Detergente y Desinfectante	QUINCENAL	Operador encargado de la limpieza de este equipo

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		6. Desinfectar: Aplique solución desinfectante, la cual debe estar incluida en la ficha técnica del producto. Deje actuar la solución desinfectante por 15-20 minutos 7. Secar: Dejar escurrir 8.Verificar: Verifique el estado de limpieza 9. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: TRAMPAS DE GRASA						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Grasa	1. Inspeccionar: Inspeccione el estado del elemento determinar el nivel de suciedad. 2. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 3. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 4. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	1.Retirar: Retire o levante la tapa de la trampa 2.Despegar: Con ayuda de una pala de hierro raspe toda la mugre, grasa y residuos presentes en la trampa 3.Recoger: Recoja el asentamiento en un balde 4.Sondear: En caso de taponamiento, con un tubo PVC de media, introdúzcalo en la tubería y empuje el material que obstruye el funcionamiento de la trampa de registro a registro hasta sacarlo 5.Aplicar: Aplique destapador de cañería 6.Verificar: Compruebe que la trampa haya	1. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Detergente, Desengrasante y Desinfectante	SEMANAL	Operador encargado de la limpieza de este equipo

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		quedado limpia y sin obstrucciones 7.Tapar: Coloque la tapa a la trampa 8. Registrar: Registre el lavado en el formato de Control de Mantenimiento de trampa de grasa				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: CANASTILLAS

TIPO DE SUCIEDAD	PROCEDIMIENTO			PRODUCTOS DE L&D	FRECUENCIA	RESPONSABLE
	PRE-OPERATIVAS	OPERATIVAS	POST-OPERATIVA			
Residuos de: • Polvo • Tierra • Migajas de comida	1. Inspeccionar: Inspeccione el estado del elemento para mirar el nivel de suciedad. 2. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 3. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 4. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad. 5.Recoger: Recoger y llevar las canastillas al sitio de lavado	1.Lavar: Sumerja las canastillas en una mezcal con agua, detergente y desinfectante diluido según lo descrito en la ficha técnica de los productos, y con un cepillo proceda a restregar hasta quitar toda la suciedad 2.Enjuagar: Retire con agua la mugre extraídas 3.Verificar: de las canastillas están completamente limpias e inodoras 4.Escurrir: En un lugar limpio, ponga a escurrir para que se sequen 5.Registra: Registre el lavado en el formato de Inspección de L&D de instalaciones y equipos	1. Ubicar: Ubique las canastillas en su puesto. 2. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Detergente y Desinfectante	Cada vez que cambie el producto a depositar en estas.	Operador de mantenimiento

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: LICUADORA INDUSTRIAL						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Frutas o comida • Polvo	1.Verificar: Compruebe que la licuadora se encuentre desconectada 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar	1. Limpiar: Retire toda la mugre del vaso y límpielo con agua y una esponjilla. 2. Lavar: Lave con agua para retirar todas las partículas extraídas 3. Retirar: Retire toda el agua que queda en la licuadora inclinándola en un Angulo de 180 grados. 4. Lavar: Lave con una mezcla de agua y detergente, de acuerdo con la dosificación establecida en la ficha técnica del producto, y con una esponjilla refriegue bien y limpie todas las partes de la licuadora. 5. Enjuagar: retire todas los restos con suficiente agua y gire el vaso a 180	2. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Detergente y Desinfectante	DIARIA (Cada vez que cambie el producto a depositar en estas)	Operador encargado de la limpieza de este equipo

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

	a cabo la actividad	grados 6. Desinfectar: Aplique solución desinfectante la cual debe estar diluida según lo descrito en la ficha técnica del producto y deje actuar por 15- 20 minutos. 7. Retirar: Lavar con agua y retirarla 8. Verificar: compruebe que la licuadora esta limpia y no presente partículas ni olores extraños 9. Dejar secar: gire el baso hasta que quede boca abajo y el agua escurra y se seque Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina fría.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: ÁREAS HUMEDAS						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Tierra • Frutas o Comida • Polvo • O en algunos casos papeles	1. Verificar: inspeccione el estado del área para determinar el nivel de suciedad. 2. Realizar: Mueva los equipos que se encuentren pegados a la pared para poder lavar detrás de ellos. 3. Realizar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad	1. Limpiar: Retire todo aquello que se pueda dañar por acción del agua, como el caso del cartón o papel, y cubra aquellos como los equipos electrónicos o motores eléctricos. 3. Limpiar: realice un barrido suave para evitar el levantamiento exagerado de polvo, agregue abundante agua. 4. Lavar: Agregue el detergente y/o Desincrustante ya diluido en agua tal como se describe en la ficha técnica del producto. Para baños utilice desengrasante y detergente, para pisos y paredes de la cocina (Limpiar juntas,	1. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la coordinadora de BPM.	Detergente y Desinfectante	DIARIA (Después de cada servicio)	Auxiliar de cocina

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		detergente) 5. Lavar: Restriegue fuertemente con un cepillo adecuado para realizar un lavado grosero. Y asegúrese que pueda llegar hasta los rincones del área y por detrás de los equipos. 6. Enjuagar: retire todos los restos con suficiente agua a presión. 7. Escurrir: Escurra todos los restos de agua con un escurridor. 8.lavar: Aplique el desinfectante diluido tal y como se establece en la ficha técnica del producto, deje actuar de 10-15 minutos; Para baños y otras áreas húmedas del hotel utilice cloros y para pisos, paredes y áreas de cocina utilice desinfectante. 9. Lavar: Aplique una aserción con solución desinfectante para reducir				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		la contaminación presente en el ambiente. 10.Organizar: Coloque los equipos que rodó en su puesto 11. Verificar: Verifique le estado de la limpieza. 12. Registrar: registre la información en el formato de inspección de L&D de instalaciones y equipos.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: ÁREAS SECAS						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Tierra • Frutas o Comida • Polvo O en algunos casos papeles	1. Verificar: inspeccione el estado del área para determinar el nivel de suciedad. 2. Realizar: Mueva los equipos que se encuentren pegados a la pared para poder lavar detrás de ellos. 3. Realizar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad	1. Limpiar: Realice un barrido a todos los rincones del área. Se deben correr los equipos para una limpieza profunda y a la vez sacudirlos con un paño limpio. 2.Lavar: Agregue una mezcla de desengrasante, agua y blanqueador, según lo establecido en la ficha técnica de los productos (Blanqueador y Desengrasante) 3. Secar: Dejar secar el área durante 5 minutos Aprox. 4. Organizar: Coloque los equipos que rodó en su puesto 5. Limpiar Vidrios: Con el limpiador de vidrios y	1. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Detergente y Desinfectante	Cada 5 días y cada vez que se requiera.	Operador encargado de la limpieza del equipo

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		según las dosis de la ficha técnica, se deben limpiar los vidrios; utilizar un paño limpio. 6. Ambientación: Aplicar ambientador según instrucciones de la ficha técnica, solo a áreas de oficinas. 7. Verificar: Verifique el estado de la limpieza 8. Registrar: Registre el lavado en el formato de Inspección de L&D de instalaciones y equipos.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: REFRIGERADORES, CONGELADORES Y NEVERAS						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Frutas • Carnes • Comidas • Jugos • Verduras	1. Verificar: Compruebe que el equipo se encuentre desconectado. 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad	1. Limpiar: Con una esponja y agua limpie todo el interior del equipo para recoger todos los restos de elementos que hay dentro de el. 2. Disponer: Bote todo lo que recogió en una bolsa de basura. 3. Lavar: Lave todas las partes con agua para retirar toda la mugre que queda. 4. Lavar: Lave con una mezcla de agua y detergente de acuerdo a la dosificación establecida en la ficha técnica de los productos y con una esponjilla limpie toda la superficie del equipo. 5. Enjuagar: Retire la mezcla con suficiente agua, hasta no dejar	1. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Detergente y Desinfectante	Cada 5 días y cada vez que se requiera, preferiblemente diario.	Operador encargado de la limpieza del equipo

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		residuos de la misma. 6. Desinfectar: Aplique solución de desinfectante la cual debe estar diluida según las instrucciones de la ficha técnica. 7. Dejar actuar: Deje actuar la solución desinfectante por 15-20 minutos 8. Retirar: Lavar con agua 9. Verificar: Compruebe que el equipo se encuentre limpio y no presente olores extraños 10. Secar: Seque con un paño absorbente 8 Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente y/o fría.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: GRECA						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Macillas de café	1. Verificar: Compruebe que el equipo se encuentre desconectado, espere que se repose durante 15 minutos aprox. 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y	1. Limpiar: Retire toda la mugre de los vasos y límpielos con agua, jabón para vajillas y una esponjilla. 2. Lavar: Lave todas las partes con agua para retirar todas las partículas extraídas. 3. Retirar: Retire toda el agua que queda en los vasos inclinándolos en un ángulo de 180 grados 4. Lavar: Lave con una mezcla de agua y desinfectante la unidad principal de la greca de acuerdo a la dosificación establecida en la ficha técnica de los productos. 5. Retirar: Retire toda el agua que queda en los vasos inclinándolos en un ángulo de 180 grados	1. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Detergente y Desinfectante	DIARIA(Cada vez que se utilice)	Operador encargado de la limpieza del equipo

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

	utensilios para llevar a cabo la actividad	6. Secar: secar todo los restos del producto con un paño absorbente, limpio y seco. 7. Restregar: Restregar con una mezcla de agua y desinfectante las planchas de la greca de acuerdo con la dosificación establecida en la ficha técnica del producto. 8. Lavar: Enjuagar con abundante aguas las planchas. 9. Secar: Secar todo los restos del producto con un paño absorbente, limpio y seco. 10. Verificar: Compruebe que el equipo se encuentre limpio y no presente olores extraños 11. Registrar: Registre la información en el formato de inspección de L&D de equipos y áreas.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: BAÑO DE MARIA						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Polvo • Comida • Sopas • Tierra	1. Verificar: Compruebe que la llave del gas se encuentre cerrada. 2. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 5. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad	1. Cubrir: Cubra todo aquello que se puede dañar por acción de la limpieza. 2. Abrir: Abra la llave de descarga de agua para evacuar toda el agua caliente del baño de Maria. 3. Raspar: Si el equipo presenta costras, raspe con una espátula para retirar ese tipo de partículas y deposítelas en una caneca. 4. Limpiar: Realice una limpieza con un paño para retirar el polvo o suciedad acumulado en la superficie del equipo. 5. Refregar: Pase un paño empapado de agua y detergente preparado según lo descrito en las	1. Retirar: Retire la cubierta de los materiales que fueron protegidos. 2. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.	Detergente y Desinfectante	DIARIA(Cada vez que se utilice)	Stewart

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

		fichas técnicas. 6. Enjuagar: Retire el detergente con abundante agua. 7. Desinfectar: Aplique agua y desinfectante preparado según el instructivo correspondiente. 8. Verificar: Compruebe que el equipo se encuentre limpio y no presente olores extraños 9. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: AIRES ACONDICIONADOS						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Tierra • Polvo • Macillas de mugre	1. Enviar: Enviar comunicado al jefe de mantenimiento con anterioridad; de acuerdo con el cronograma de limpieza y desinfección de cuartos fríos para desconexión eléctrica del mismo. 2. Desconectar: Desconecte el circuito eléctrico del equipo. 3. Inspeccionar: Inspeccione el estado del equipo para determinar el nivel de suciedad. 4. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad.	1. Retirar. Retire la tapa o el panel frontal del equipo y posteriormente el filtro. 2. Lavar: Con la ayuda de un cepillo, agua y detergente corriente lave el filtro y la tapa o cubierta. 3. Desmontar: Desmonte el equipo y llévelo al sitio de lavado de aires en un carro de carga. 4. Desarmar: Desarme todas las partes atornilladas del equipo. 5. Engrasar: Engrase la parte delantera y trasera del motor eléctrico del equipo y cubra con un plástico todo el motor eléctrico. 6. Lavar: Con ayuda de una manguera agregue abundante agua a	1. Ubique: Ubique el aire en su sitio. 2. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.		BIMESTRAL	Operador encargado de la limpieza del equipo.

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

	5. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el desarrollo de la actividad. 6. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad	presión, aplique líquido limpiador de metal y deje actuar de 3-5 minutos. 7. Refregar: Enjuague con abundante agua y pase un cepillo plástico. De igual forma lave con detergente corriente y cepille las demás partes del equipo como la cáscara, la hélice, el blower, etc., para de esta forma eliminar la suciedad. 8. Enjuagar: Enjuague con abundante agua. 9. Dejar secar: Exponga al sol durante dos horas para su secado. 10. Probar. Arme nuevamente y pruebe el equipo en el taller de mantenimiento y después de verificar su buen funcionamiento transpórtelo al sitio donde fue desmontado. 11. Verificar: Verifique el estado de la limpieza.				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

AREAS O EQUIPOS DE MANIPULACION: TANQUES DE RESERVA DE AGUA						
TIPO DE SUCIEDAD	**PROCEDIMIENTO**			**PRODUCTOS DE L&D**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
	PRE-OPERATIVAS	**OPERATIVAS**	**POST-OPERATIVA**			
Residuos de: • Tierra • Polvo	1. Cerrar: Cierre la llave de la tubería para impedir el ingreso de agua al tanque 2. Retirar: Retire toda el agua que se encuentre en el tanque, tenga en cuenta el ahorro del agua y traspase el agua de un tanque ha otro. 3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad. 4. Instalar: Instale y conecte la maquina de hidrolimpiado a la fuente de energía 5. Estimar: Estime el tiempo a tardar en el	1.Encender: Encienda la maquina hidrolimpiadora, según lasa instrucciones técnicas de la misma 2. Lavar: Lave con agua a presión (con la ayuda de la pistola de la maquina) las paredes y el piso, refregando con un cepillo o una esponjilla hasta retirar toda la suciedad adherida a las paredes y el pisos de l tanque de reserva 3. Encender: Encienda el botón de lavado y agregue detergente disuelto según lo descrito en la ficha técnica del producto. 4. Apagar: Apague el botón de la maquina y retire el detergente con abundante agua sin dejar	1. Abrir: Abra la llave de la tubería para que comience a llenarse. 2. Verifique: el cerrado del tanque con su tapa 3. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM	Detergente y Desinfectante	SEMESTRAL	Operador de mantenimiento

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial

	desarrollo de la actividad. 6. Verificar: Verifique que cuenta con todas las herramientas y utensilios para llevar a cabo la actividad.	residuos. 5. Verificar: Verifique el estado de limpieza				

Documento propiedad del Country Internacional hotel. Prohibida su reproducción total o parcial