PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN (POES)

GESTIÓN DE CALIDAD

01/01/2024

INTRODUCCIÓN

El presente manual estructura las actividades a realizar para la limpieza y desinfección de todas las áreas y elementos que integran el proceso de Gestión Nutricional, con el fin de garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura, al igual que garantizar las normas de sanidad aplicables.

1. OBJETIVO

Consolidar las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene en el Proceso de Nutrición, por medio de la descripción de procedimientos operativos estandarizados (POES).

2. ALCANCE

Aplica para todas las actividades del proceso de Gestión Nutricional.

3. MARCO CONCEPTUAL

- **Acción Correctiva:** Los procedimientos que se deben llevar a cabo cuando se determina que la implementación o el mantenimiento de los POES han fallado, para corregir las acciones.
- **Acción Preventiva:** Es una herramienta que puede ser usada para controlar un peligro identificado, las medidas preventivas eliminan o reducen el peligro hasta un nivel aceptable.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el fin de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos.
- **Calidad:** características del producto y servicio por medio de las cuales el producto o servicio en uso cumple con los requisitos para la satisfacción de las expectativas del cliente.
- **Contaminación:** presencia de agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales. Tipos de contaminación:
  - **Física:** Es cualquier cosa, objeto o partícula inanimada que pueda caer o incorporarse a un alimento (trozos de guante, tiritas, clips, botones, aretes, trozos de techo o de pintura, fragmentos de fluorescente que se rompe, tornillo, etc.
  - **Química:** Tiene diversos orígenes, aunque en las cocinas, la principal fuente son los productos de limpieza (es por ello que deben guardarse en un armario exclusivo y cerrado: Productos de limpieza, Ingredientes a dosis elevadas (nitratos y nitritos en salsamentaría), sustancias que se producen o contiene de forma natural el alimento (solanina patatas, cianuro almendras amargas, hongos tóxicos), sustancias que se producen o se añaden en el procesado de los alimentos (baterías de cocina con plomo, arsénico, aceite en las frituras, residuos de tostado).
  - **Biológica:** Es la más importante en la manipulación de alimentos. Se diferencian dos tipos: La que se puede ver a simple vista (insectos o roedores entre otros y la que no se ve pero está ahí, la microbiológica (virus, bacterias y parásitos).
- **Control:** Evaluación de cumplimiento de los criterio y condiciones establecidos para cada procedimiento estandarizado.
- **Desinfección:** Se define como, aplicación de agentes químicos con la intención de eliminar microorganismos. Esta desinfección se refiere a la suciedad invisible, constituida básicamente por microorganismos.

- **Desinfectantes:** Son sustancias capaces de eliminar la infección de una superficie. Su objetivo es reducir la contaminación microbiana, evitar su desarrollo y destruir la mayor cantidad de agentes microbianos contaminantes. Su acción no alcanza a eliminar las esporas bacterianas ni necesariamente a todos los microorganismos.
- **Detergentes:** son todas aquellas sustancias que limpian, separando la materia adherida a la superficie mediante la disolución o emulsión o simple dispersión con agua. Estos deben ser capaces de mantener los residuos en suspensión, tener una buena propiedad de enjuague, capacidad de humectar y poder eliminar la suciedad de las superficies.
- **Enfermedad contagiosa:** Es cualquier enfermedad que pueda ser transmitida a terceros.
- **Equipo:** Conjunto de ropas, utensilios e instrumentos de uso particular de una persona en el proceso operativo.
- **Limpieza:** Es la eliminación de materias y sustancias químicas mediante el lavado de las superficies con un detergente. En las cuales la bacteria y los hongos pueden encontrar condiciones favorables para el crecimiento. Esta limpieza se refiere a la suciedad visible y a los residuos de los productos procesados. La remoción de cualquier tipo de suciedad, ejemplo: tierra, residuos de alimento, grasa u otras materias objetables.
- **Microorganismo**s: se definen como tales los hongos, levaduras, bacteria y virus, incluyendo especies que tienen incidencia en la salud pública de la población, o bien aquellos que pueden cambiar el ambiente y descomponer el producto.
- **Peligro**: Un agente biológico, químico o físico que sería razonable pensar que podría causar una enfermedad o daños si no se controla.
- **Plagas:** Se refiere a cualquier animal o insecto, incluyendo pájaros, roedores, moscas y larvas.
- **Planta:** Es el edificio, las instalaciones o áreas utilizadas para la fabricación, empaque, etiquetado o comercio de alimento para el consumo humano.
- **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES):** Descripción operativa y detallada de una actividad o proceso, en la cual se precisa la forma como se llevará a cabo el procedimiento, el responsable de su ejecución, la periodicidad con que debe realizarse y los elementos, herramientas o productos que se van a utilizar.
- **Proceso Pre-Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que anteceden a las operaciones del proceso de producción.
- **Proceso Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que se realizan en el proceso de producción.
- **Proceso Post-Operacional:** Son los pasos y operaciones que se realizan después de finalizadas las operaciones de producción.
- **Quirurger:** Desinfectante de alto nivel para instrumental y superficies hospitalarias a base de formaldehído, glutaraldehído y cetrimida, no inflamable, antimicrobacteriano
- **Riesgo:** Es la probabilidad de que ocurra un peligro. Podrá ser de diversa índole, biológico, químico o físico.
- **Saneamientos:** Es el tratamiento adecuado y suficiente de las superficies de contacto con los alimentos mediante un proceso efectivo para destruir las células vegetativas de los microorganismos que causan enfermedad y para reducir sustancialmente otros microorganismos indeseables. Este tratamiento no debe afectar negativamente al producto y a la seguridad del consumidor.
- **Sanitizar:** Aplicación de métodos físicos y químicos destinados a reducir la contaminación a niveles aceptables.
- **Seguridad Alimentaria:** conjunto de actuaciones encaminadas a preservar que todas las etapas que constituyen la cadena alimentaria se desarrollen utilizando procedimientos que de acuerdo con los

conocimientos científicos existentes, consiga un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores.

- **Superficies en contacto directo con los alimentos (Clasificación tipo I):** Corresponde al contacto inmediato que existe entre el lugar donde se realiza el proceso de limpieza y somatización, con el producto cárnico
- **Superficies en contacto indirecto con los alimentos (Clasificación tipo II):** Corresponde al contacto o relación que pueda existir entre un lugar físico capaz de llegar a contaminar el producto a través de fómites, con el producto cárnico.
- **Superficies sin contacto con los alimentos (Clasificación tipo III):** Se incluyen superficies y estructuras internas de la planta, anexas de aquellas instalaciones en donde se procesan las carnes.
- **Supervisar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si los POES están funcionando correctamente.
- **Utensilio:** Cualquier instrumento, mueble, etc., que sirve para el uso manual frecuente.

4. MARCO NORMATIVO O DE REFERENCIA

NORMA O DOCUMENTO	CONTENIDO
Decreto 3015 de 1997	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento son uno de los tres sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria en la alimentación, junto con BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP (Análisis de Riesgo de los Puntos Críticos de Control).

5. CONDICIONES GENERALES

- Las áreas a las que aplica al presente manual son: recepción, almacenamiento, preparación, envase, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Los implementos para el desarrollo de la limpieza y desinfección del área y de los elementos empleados en este proceso no debe constituir riesgo de contaminación física ni química de los alimentos. Por lo anterior se prohíbe el uso de soluciones de limpieza o desinfección que no sean aptas para el contacto con alimentos además del uso de esponjillas metálicas que puedan desprender partículas contaminantes (Ver Anexo 1. Fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección).
- Para la manipulación de soluciones de limpieza y desinfección se utilizarán los elementos de protección personal necesarios para el personal: Guantes de caucho, gafas de seguridad, delantal plástico, botas o zapatos antideslizantes.
- Las actividades de limpieza y desinfección estarán sujetas a verificación semanal por los líderes de cada área, mediante el FGN-01 Formato de Lista de Chequeo de POES.
- La verificación de las soluciones de desinfección se hará a diario y estará a cargo de los supervisores y líderes del área mediante el FGN-02 Verificación de soluciones desinfectantes.
- La programación mensual de la ejecución de actividades de limpieza y desinfección está sujeta a lo definido por los líderes en el FGN-03 Cronograma de actividades de limpieza y desinfección POES.

6. DESARROLLO

POES ÁREA ALMACENAMIENTO		
EQUIPOS	NEVERAS Y/O CONGELADOR HORIZONTAL	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
 [1] **Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua. [2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1 L de agua. **MATERIALES** - Uniforme Completo - Tapaboca - Guantes - Manguera - Cepillo - Esponjilla - Atomizador - Paño de limpieza o toallas - Balde con rotulo (aseo) - Cavas térmicas con hielo.	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Neveras y Congelador 2. Verificar que las Neveras y Congelador se encuentren desconectados 3. Desocupar las Neveras y Congelador en su totalidad garantizando que se conserve la cadena de frío para los alimentos almacenados haciendo uso de cavas térmicas con hielo. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 4. Retirar todos los residuos sólidos visibles 5. Remover las rejillas y aplicar **Solución de jabón[1]** 6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo las rejillas 7. Enjuagar las rejillas con abundante agua potable a presión. 8. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las puertas, empaques, los porta bombillos) 9. Retirar solución jabonosa con ayuda en un paño húmedo. 10. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies de las Neveras y Congelador **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 11. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas para equipos. 12. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -15 minutos** de acuerdo a la solución desinfectante. 13. Dejar secar	
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Diaria	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE DISTRIBUCIÓN	
EQUIPOS	CARRO TRANSPORTADOR
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.

[2] **Solución Desinfectante:**
20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1 L de agua.

MATERIALES

Uniforme Completo
- Tapaboca
- Guantes
- Balde
- Taza
- Cepillo
- Esponjilla
- Atomizador
- Toallas
- Balde con rotulo (aseo)

LIMPIEZA DIARIA

1. Desocupar los carros cambro y transportadores en su totalidad retirando las bandejas, utensilios y residuos (internos, externos y en ruedas)
2. Aplicar solución jabonosa con un paño abrasivo.
3. Retirar solución jabonosa con paño húmedo.
4. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas para los carros cambro y transportadores
5. Dejar secar

LIMPIEZA GENERAL

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

6. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para los carros cambro y transportadores
7. Desocupar los carros cambro y transportadores en su totalidad retirando las bandejas, utensilios y residuos (internos, externos y en ruedas)

ETAPA 2. LIMPIEZA

8. Humedecer todas las superficies con agua potable usando taza y balde. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la **Solución de jabón[1]** con esponja y cepillo.
9. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies internas y externas, las esquinas, las puertas, empaques, manijas, ruedas)
10. Enjuagar con suficiente agua potable a presión de modo que arrastre totalmente el jabón
11. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies de los carros cambro y transportadores

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas para los carros termo y transportadores

	13. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5-15 minutos** 14. Dejar secar	
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente Limpieza general: 1 veces por semana	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

EQUIPOS	MENAJE (CUBIERTOS, PLATOS, POCILLOS, VASOS)
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
 **1. Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1L de agua. **2. Solución Desinfectante** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua. **ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL** - Tapabocas - gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla - Bolsa negra	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** ● Recolectar el menaje y retirar los residuos de alimentos si los hay utilizando guantes y depositándolos los residuos en bolsa negra. ● Realizar aspersión de solución desinfectante inactivando el menaje. ● Organizar el menaje sobre el carro transportador por tipo de utensilio. ● Cerrar la bolsa de residuos. ● Transportar los residuos hasta el sitio almacenamiento temporal. ● Dejar los residuos en el lugar para ser transportados por el personal de aseo designado hasta el depósito central. **ETAPA 2. LIMPIEZA (Servicio de Alimentación)** ● Ordenar el menaje de acuerdo a lo establecido para lavado (platos, pocillos, vasos, cubiertos). ● Humedecer el menaje con agua potable por inmersión en **Solución de jabón** en las pocetas del lavaplatos. ● Restregar meticulosamente con esponja el menaje de modo que quede limpio y sin residuos de alimentos ni grasa. ● Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** ● Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante** en las concentraciones específicas para menaje. ● Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos**. ● Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante. ● **Colocar el menaje en los estantes para que se seque al ambiente.**

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
EJECUCIÓN DE POS	Diariamente después de cada tiempo de consumo de bebidas.	Auxiliar de producción Auxiliar de Nutrición
SUPERVISIÓN	Diaria	Líder de centro de costo

POES ÁREA PREPARACIÓN	
EQUIPOS	UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, CUCHILLOS, CUCHARAS Y TENEDORES DE COCINA, ETC)
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.

[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado**
20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.

MATERIALES
- Tapaboca
–Gafas
- Guantes
- Uniforme Completo
- Esponjilla

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para utensilios
2. Desocupar utensilios retirando los residuos de alimentos y depositándolos en el balde marcado con el rotulo de residuos

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Humedecer los utensilios con agua potable por medio de inmersión en **Solución de jabón**[1] en las pocetas del lavaplatos
4. Estregar meticulosamente con esponja los utensilios de modo que queden limpios y sin residuos de grasa.
5. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el jabón

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

6. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los utensilios.
7. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -15 minutos**
8. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante.
9. Ubicar los utensilios según corresponda

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACIÓN		
EQUIPOS	TABLAS DE PICADO	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones correspondientes 2. Retirar los residuos de alimentos y depositándolos en el balde de residuos. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Humedecer las tablas de picado con agua potable directa de la llave del lavaplatos 4. Introducir la esponja en la solución detergente y aplicar a las tablas de picado directamente la **Solución de jabón[1]** con ayuda de la esponja. 5. Estregar meticulosamente con esponja las tablas de picado de modo que quede limpio, si es necesario usar cepillo para remover completamente las impurezas. 6. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas para los utensilios. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos** 9. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante. 10. Ubicar los utensilios según corresponda **NOTA:** Semanalmente sumerja las tablas en solución desinfectante y deje actuar por un periodo mayor a 2 horas.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.		
[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.		
MATERIALES - Tapaboca –Gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla		

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACIÓN	
EQUIPOS	OLLAS, SARTENES Y AZAFATES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones correspondientes 2. Retirar los residuos de alimentos y depositándolos en el balde de residuos, si es necesario utilice la espátula. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Humedecer las ollas, sartenes y moldes con agua potable directa de la llave del lavaplatos. 4. Introducir la esponja en la **Solución de jabón[1]** y aplicar a las Ollas, Sartenes y Moldes directamente 5. Estregar meticulosamente con esponja las Ollas, Sartenes y moldes de modo que queden limpias, si es necesario usar cepillo para remover completamente las impurezas. 6. Enjuagar con suficiente agua directa de la llave del lavaplatos de modo que elimine totalmente el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas para los utensilios. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos** 9. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante. 10. Ubicar los utensilios según corresponda
[1] **Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1L de agua.	
[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.	
MATERIALES - Tapaboca –Gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla - Toallas	

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	CAMPANA EXTRACTORA
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua

Solución Desengrasante[4] 50 ml de desengrasante por litro de agua

MATERIALES

- Uniforme Completo
- Tapabocas
- Guantes
- Manguera
- Cepillo
- Escoba
- Esponjilla
- Atomizador
- Toallas desechables
- Espátula
- Balde con rotulo (aseo)

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para campana extractora
2. Verificar que la campana extractora se encuentren desconectada
3. Desmontar los filtros recolectores en su totalidad

ETAPA 2. LIMPIEZA

4. Humedecer todas las superficies con un paño húmedo.
5. Aplicar a la campana extractora y filtros recolectores **Solución de Desengrasante** [4] en las concentraciones estipuladas.
6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto el interior como el exterior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones, los porta bombillos y la parte externa de la campana) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas
7. Dejar la superficie en contacto con el desengrasante por un período de **10 minutos.**
8. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

9. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas.
10. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos**
11. Enjuagar con suficiente agua potable con manguera a presión.
12. Dejar secar.
13. Volver a ubicar los filtros.

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Mensual	PERSONAL DE MANTENIMIENTO
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada mes diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	ESTUFAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución Desengrasante**
50 ml de desengrasante por litro
de agua

[2] **Solución Desinfectante:** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua[4]

MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Manguera
- Cepillo
- Escoba
- Esponjilla
- Atomizador
- Toallas desechables
- Espátula
- Balde con rotulo (aseo)

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Estufas.
2. Verificar que la estufa se encuentre con las perillas de gas cerradas.
3. Desmontar quemadores, parrillas de la estufa e introduzca las piezas en **Solución de Desengrasante** [1] en las concentraciones estipuladas.

ETAPA 2. LIMPIEZA

4. Humedecer todas las superficies con agua potable usando un paño húmedo.
5. Aplicar a toda la superficie de la estufa **Solución de Desengrasante** [1] en las concentraciones estipuladas.
6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto el interior como el exterior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas.
7. Dejar la superficie en contacto con el desengrasante por un período de **10 minutos**
8. Retirar la solución desengrasante con un paño húmedo.
9. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies.
10. Estregue quemadores y parrillas con cepillo de mano y abundante agua

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

11. Arme la estufa.
12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas
13. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos**
14. Retirar la solución desinfectante con un paño húmedo.
15. Dejar secar.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada tiempo de comida.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	HORNO MICRO HONDAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de Jabón:**
50 ml (jabón líquido) por 1L de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Taza
- balde
- Cepillo
- Esponjilla
- Atomizador
- Toallas desechables
- Bicarbonato de Sodio

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Horno Micro Hondas
2. Verificar que el Horno Micro Hondas se encuentren desconectado.
3. Retire del interior del Horno Micro Hondas la parrilla y el plato.

ETAPA 2. LIMPIEZA

4. Limpie la parte externa del horno con **Solución de jabón[1]** con ayuda de un paño limpio y desinfectado
5. Limpie meticulosamente con un paño limpio y desinfectado el interior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas.
6. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies.
7. Dejar la puerta abierta del Horno Micro Hondas mientras se seca.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas por la parte externa del Horno Micro Hondas.
9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos**
10. Dejar secar.

NOTA: Al interior del horno realice eliminación de olores con bicarbonato de sodio, póngalo a calentar durante 10 minutos máximo una vez a la semana.

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diaria	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

EQUIPOS	LICUADORAS MANUAL Y SEMI INDUSTRIAL
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.

[2]**Solución Desinfectante:** 20ml hipoclorito por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Taza
-Esponjilla.

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras
2. Verificar que la Licuadora se encuentre desconectada.
3. Retire el vaso de la licuadora del motor, desarme la tapa del vaso de la licuadora y desenrosque la base de la cuchilla.

ETAPA 2. LIMPIEZA

4. Humedecer el vaso de la licuadora con agua potable directa de la llave del lavaplatos
5. Aplicar al vaso de la licuadora directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja
6. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base, la hélice, el empaque y la tapa de la licuadora de modo que quede limpio de las impurezas.
7. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón
8. Vuelva a enroscar el vaso.

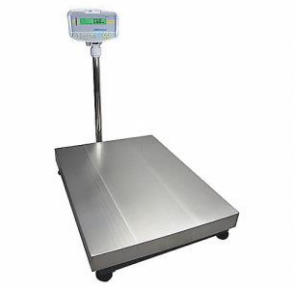
ETAPA 3. DESINFECCIÓN

9. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por la parte interna y externa de la licuadora.
10. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5-10 minutos.**
11. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante.
12. Dejar secar
13. Arme nuevamente el vaso de la licuadora.

NOTA: Limpie el motor con un paño húmedo y desinfectado.

ACCIÓN	14. **FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	GRAMERA Y BASCULA
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**





[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.

[2]**solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua,

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Taza

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras
2. Verificar que el equipo se encuentra desconectado.

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Retire el platón
4. Aplicar directamente la **Solución de jabón[1]** con ayuda de la esponja.
5. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base y el platón, de modo que quede limpio de las impurezas.
6. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón del platón. Retire con paño húmedo los residuos de jabón, de la estructura de la gramera o bascula.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones especificas por la parte externa de la licuadora
8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos.**
9. Retirar solución desinfectante con un paño húmedo.

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso. Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	LICUADORAS INDUSTRIAL
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.

[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua,

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Taza

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

10. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras
11. Verificar que la Licuadora se encuentre desconectada.

ETAPA 2. LIMPIEZA

12. Humedecer el vaso de la licuadora con agua potable.
13. Aplicar al vaso de la licuadora directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja.
14. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base, la hélice, el empaque y la tapa de la licuadora de modo que quede limpio de las impurezas.
15. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo.
16. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón
17. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

18. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por la parte externa de la licuadora
19. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos.**
20. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante.
21. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo.
22. Dejar secar.

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente, después de cada uso. Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA PREPARACION		
EQUIPOS	VENTILADORES	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**LIMPIEZA REALIZADA POR DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO** **ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para ventiladores. 2. Retire los accesorios del ventilador (canasta. hélice.) **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Limpie el área exterior con un paño húmedo limpio y desinfectado y púlala con un paño suave limpio y seco. 4. Aplique a la hélice y canastilla **Solución de jabonosa 1** con ayuda de la esponja. 5. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto interna como externamente de la canastilla, incluyendo la base, la hélice, de modo que quede limpio de las impurezas. 6. Enjuagar con suficiente agua potable directa de la llave del lavaplatos de modo que elimine totalmente el jabón. 7. Secar con toalla limpia y desinfectada. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas por la parte externa del ventilador. 9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos**. 10. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante 11. Dejar secar. 12. Armar nuevamente el ventilador.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.		
[2] **Solución Desinfectante:** 4ml hipoclorito por litro de agua.		
MATERIALES - Uniforme Completo - Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Cepillo		
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Mensual	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 30 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	
POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		

EQUIPOS	PAREDES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.

MATERIALES
- Uniforme Completo
- Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
- Cepillo
- Manguera

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Paredes.
2. Retire las telarañas de las paredes

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Humedecer todas las superficies con agua potable usando una manguera a presión
4. Aplique Solución de jabón[1] a la superficie con ayuda de una escoba
5. Estregue con una escoba de arriba hacia abajo retirando suciedad y manchas, y enfatizando en las uniones de las baldosas, y las uniones de paredes con pisos y el techo.
6. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente el jabón.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas para las superficies de las paredes.
8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos.**
9. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	PISOS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
 [1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua [2]**Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua. **MATERIALES** - Uniforme Completo - Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Cepillo - Taza - Balde -Escoba- Haragán -Trapero	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Pisos. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 2. Realice un barrido de las áreas más limpias a las más sucias para evitar contaminación 3. Recoja los residuos presentes con ayuda de escoba y recogedor, ubicando los residuos en las canecas correspondientes orgánicos o reciclables. 4. Ubique la señal de piso húmedo. 5. Humedecer todas las superficies con agua potable usando balde y taza. 6. Aplique **Solución de jabón[1]** a la superficie con ayuda de una escoba 7. Estregue con una escoba previamente limpia y desinfectada retirando suciedad y manchas, enfatizando en las esquinas, uniones entre baldosas, las uniones del piso con las paredes y las rejillas de los sifones de desagüe. 8. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente la suciedad y el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 9. Aplicar la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones especificas por las superficies del piso, y sifones. 10. Estriegue nuevamente. 11. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.** 12. Enjuague el piso y los sifones nuevamente. 13. Escurra el piso utilizando un haragán hasta que quede seco 14. Trapee las veces que sea necesario. 15. Deje secar a temperatura ambiente.	
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente. Limpieza General: Semanalmente.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	TECHO
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Techos **ETAPA 2. LIMPIEZA** 2. Retire las telarañas con una escoba previamente limpia y seca 3. Envuelva la escoba con un paño limpio y desinfectado humedecido. 4. Estregue retirando suciedad visible y enfatizando en las esquinas. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 5. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas por las superficies de techo. 6. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.** 7. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua	
[2]**Solución Desinfectante:** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua	
MATERIALES - Uniforme Completo - Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Paño -Escoba	

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTRA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	MESONES, MESAS AUXILIARES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**50 ml de (Jabón liquido) por 1L de água.

[2]**Solución Desinfectante: 2**0ml de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua.

MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
– Toallas desechables
–Paño

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Mesones
2. Retire los residuos que se encuentren en la superficie.

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja
4. Estregar meticulosamente con esponja toda la estructura de las mesa incluyendo por debajo de las láminas (si se puede) sus dobleces internos y la base de la mesa.
5. Enjuagar con suficiente agua potable utilizando taza y balde.
6. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies de mesas o mesones.
8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante, no enjuagar.
9. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente, después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	LAVAPLATOS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Lava platos 2. Retire los residuos que se encuentren dentro del lavaplatos. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón[1]** con ayuda de la esponja a las superficies del lavaplatos. 4. Estregar meticulosamente con esponja todo el interior del lava platos eliminando la grasa acumulada 5. Retire la rejilla del lavaplatos y estriegue vigorosamente con una esponjilla. 6. Enjuagar con suficiente agua potable utilizando la llave del lavaplatos. 7. Aplique suficiente agua caliente a todas las áreas de la lava plato. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas por las superficies. 9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante, no enjuagar. 10. Deje secar a temperatura ambiente. **LIMPIEZA LLAVES DEL LAVA PLATO** **11.** Aplique Solución de jabón[1] con ayuda de la esponja a las llaves y restriegue las superficies externas y enjuagar con abundante agua potable. **DESINFECCIÓN DE LLAVES DEL LAVAPLATO** 12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas por las superficies.
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por 1L de agua		
[2]**Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador – Toallas desechables –Paño		

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Diaria	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	DISPENSADOR DE JABON, TOALLAS DE PAPEL	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar. 2. Retire rollo de papel o botella de jabón líquido (SEGÚN EL CASO). **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón**[1] con **ayuda** de paño limpio y desinfectado a las superficies de los dispensadores. 4. Estregar meticulosamente con el paño limpio y desinfectado todo el exterior de los dispensadores eliminando las impurezas acumuladas. 5. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón. 6. Secar con toalla limpia y desinfectada **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies. 8. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante, 9. No enjuagar. 10. Surtir el dispensador con toallas o jabón según sea el caso. 11. Deje secar a temperatura ambiente.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón liquido por 1L de agua		
[2]**Solución Desinfectante:** 4ml de hipoclorito (500ppm) por 1 de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador – Toallas desechables –Paño		

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 15 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	PUERTAS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar. 2. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado por todas las superficies de la puerta. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón**[1] con **ayuda** de paño limpio y desinfectado a la superficie de la Puertas 4. Restregar meticulosamente con el paño limpio y desinfectado haciendo énfasis en las esquinas, bordes y ranuras de la puerta eliminando las impurezas acumuladas 5. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón. 6. secar con toalla limpia y desinfectada **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante, 9. No enjuagar. 10. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por litro de agua		
[2]**Solución Desinfectante:** 4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño		

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

<table>
<tr><th colspan="3">POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS</th></tr>
<tr><td>EQUIPOS</td><td colspan="2">VENTANAS</td></tr>
<tr><td>IMAGEN</td><td colspan="2">PROCEDIMIENTO</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2" rowspan="4">ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar.
2. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado por todas las superficies de la Ventana.

ETAPA 2. LIMPIEZA
3. Aplique Solución de jabón[1] con ayuda de una Sabra y desinfectado a la superficie de la Ventana
4. Restregar meticulosamente con una sabra y desinfectado haciendo énfasis en las esquinas, bordes y ranuras de la ventana eliminando las impurezas acumuladas.
5. Aplique Solución de Desengrasante [3] con ayuda de una Sabra, donde haya manchas de grasa y restregar vigorosamente hasta eliminarlas.
6. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón.
7. secar con toalla limpia y desinfectada

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

8. Aplicar por aspersión con atomizador la Solución de desinfectante[2] en las concentraciones especificas por las superficies.
9. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante,
10. No enjuagar.
11. Deje secar a temperatura ambiente.</td></tr>
<tr><td>[1] Solución de jabón:
50ml de jabón líquido por 1L de agua</td></tr>
<tr><td>[2]Solución Desinfectante:
4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua</td></tr>
<tr><td>[3] Solución de Desengrasante
50ml de desengrasante por 1L de agua</td></tr>
<tr><td>MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>ACCIÓN</td><td>FRECUENCIA</td><td>RESPONSABLE</td></tr>
<tr><td>APLICACIÓN DE POES</td><td>Limpieza: Semanal</td><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>SUPERVISIÓN VISUAL</td><td>Diaria</td><td rowspan="2">NUTRICIONISTA
NUTRICIONISTA DEL SERVICIO</td></tr>
<tr><td>VERIFICACIÓN</td><td>Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">POES DE ÁREA INSTALACIONES FISICAS</th></tr>
<tr><td>EQUIPOS</td><td colspan="2">BAÑO MARIA</td></tr>
<tr><td>IMAGEN</td><td colspan="2">PROCEDIMIENTO</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2" rowspan="4">ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA
1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para el baño María.
2. Verifique que se encuentre apagada y el agua en su interior se encuentre tibia.
3. Retire los samovares.
4. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.

ETAPA 2. LIMPIEZA

5. Aplique Solución de jabón[1] con ayuda de la esponja a las superficies de la línea en el interior y exterior.
6. Estregar meticulosamente con esponja toda la superficie.
7. Enjuagar con suficiente agua potable.
8. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

1. Aplicar por aspersión con atomizador la Solución de desinfectante[2] en las concentraciones específicas para las superficies.
2. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante durante 5-10 minutos.
3. Enjuague en su totalidad con agua potable.
4. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.</td></tr>
<tr><td>[1] Solución de jabón:
50ml de jabón líquido por 1L de agua</td></tr>
<tr><td>[2]Solución Desinfectante:4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua</td></tr>
<tr><td>MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño</td></tr>
<tr><td>ACCIÓN</td><td>FRECUENCIA</td><td>RESPONSABLE</td></tr>
<tr><td>APLICACIÓN DE POES</td><td>Limpieza: Diariamente después de cada uso.
Limpieza General: Semanal.</td><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS
DESPENSERO</td></tr>
<tr><td>SUPERVISIÓN VISUAL</td><td>Diaria</td><td rowspan="2">NUTRICIONISTA
NUTRICIONISTA DEL SERVICIO</td></tr>
<tr><td>VERIFICACIÓN</td><td>Diaria</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO</th></tr>
<tr><td>EQUIPOS</td><td colspan="2">TRAPEROS, ESCOBAS Y RECOJEDORES</td></tr>
<tr><td>IMAGEN</td><td colspan="2">PROCEDIMIENTO</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2" rowspan="4">ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar
2. Retire los residuos visibles según sea el caso.

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Sumerja en Solución de jabón[1] por espacio de 5 a 10 minutos.
4. Estriegue vigorosamente con cepillo eliminando grasa, suciedad y manchas.
5. Enjuagar con suficiente agua potable a presión utilizando la llave.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

6. Sumerja en la Solución de desinfectante[2] en las concentraciones especificas por espacio de 15 minutos.
7. Enjuagar con abundante agua potable a presión utilizando la llave.
8. Deje secar a temperatura ambiente.
9. Ubicarlo en el lugar correspondiente.</td></tr>
<tr><td>[1] Solución de jabón:
50ml de jabón líquido por 1L de agua</td></tr>
<tr><td>[2]Solución Desinfectante:40ml hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua</td></tr>
<tr><td>MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño</td></tr>
<tr><td>ACCIÓN</td><td>FRECUENCIA</td><td>RESPONSABLE</td></tr>
<tr><td>APLICACIÓN DE POES</td><td>Limpieza: Diariamente después de cada uso</td><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>SUPERVISIÓN VISUAL</td><td>Diaria</td><td rowspan="2">NUTRICIONISTA
NUTRICIONISTA DEL SERVICIO</td></tr>
<tr><td>VERIFICACIÓN</td><td>Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección</td></tr>
</table>

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO		
EQUIPOS	DELANTALES PLÁSTICOS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar 2. Retire los residuos visibles. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Sumerja en **Solución de jabón**[1] por espacio **de 5 a 10 minutos**. 4. Estriegue vigorosamente con cepillo eliminando grasa, suciedad y manchas. 5. Enjuagar con suficiente agua potable a presión utilizando la llave. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 6. Sumerja en la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por espacio de **15 minutos**. 7. Enjuagar con abundante agua potable a presión utilizando la llave. 8. Escurra los delantales, guantes, las toallas o paños 9. Deje secar a temperatura ambiente. 10. Colgarlos en el lugar correspondiente.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por 1L de agua		
[2]**Solución Desinfectante:**4ml de hipoclorito (500ppm) por litro de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño		

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO	
EQUIPOS	CONTENEDORES DE RESIDUOS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
40cc de hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labora**.**
2. Desocupe los contenedores de basura

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplique **Solución de jabón[1]** con ayuda de la esponja a las superficies de las cestas.
5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas.
6. Enjuague con abundante agua potable en lo posible caliente para retirar la presencia de jabón.

7. ETAPA 3. DESINFECCIÓN

8. Aplique por aspersión con atomizador con la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas.
9. No enjuagar.
10. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES BODEGAS	
AREA	BODEGA SECOS, FRUVER Y CUARTO FRIO
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20cc de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño
- Mopa
– Escoba
- Recogedor
- Haragán

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labora**.**
2. Retire estibas, estantes, alimentos y contenedores.

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Realice un barrido del área, y retire suciedad del techo y paredes con ayuda de una mopa.
4. Recoja los residuos presentes con ayuda de escoba y recogedor, ubicando los residuos en las canecas correspondientes orgánicos o reciclables.
5. Humedecer todas las superficies con agua potable usando una manguera a presión
6. Aplique **Solución de jabón[1]** a las paredes y pisos con ayuda de una escoba.
7. Estregue con una escoba de arriba hacia abajo retirando suciedad y manchas, y enfatizando en las uniones de las baldosas, y las uniones de paredes con pisos y el techo.
8. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente el jabón.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

9. Aplicar la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones especificas por las superficies del piso, paredes y techos, cerciorarse de queden bien cubiertos los sifones de desagüe.
10. Estriegue nuevamente las superficies.
11. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.**
12. Enjuague el piso y los sifones nuevamente.
13. Escurra el piso utilizando un haragán hasta que quede seco
14. Trapee las veces que sea necesario.

	15. Deje secar a temperatura ambiente.	
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente Limpieza terminal: 1 vez /mes	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES BODEGAS	
EQUIPOS	ESTIBAS, CANASTILLAS Y ESTANTES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20cc de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua

MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Sabrá
- Paño
- Mopa
- Hidro lavadora (deseable)

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labora**.**
2. Desocupe las canastillas, estantes y estibas

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Enjuagar con agua con ayuda de la hidro lavadora.
4. Aplique **Solución de jabón[1]** con ayuda de la esponja o escoba en las superficies de los estantes, canastillas y estibas.
5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas.
6. Enjuague con agua con ayuda de la hidro lavadora para retirar la presencia de jabón.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

7. Aplique por aspersión con atomizador con la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas.
8. No enjuagar.
9. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	

VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA

POES ALIMENTOS	
ALIMENTO	FRUTAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[2] **Solución Desinfectante:**
0.8cc de hipoclorito (100ppm) por 1L de agua
[4] **Solución de vinagre:**
250 ml de vinagre por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Taza
- Paño

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labor**.**

ETAPA 2. LIMPIEZA

2. Retire hojas y tallos.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Retire todas las partículas de suciedad visible

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

5. En una taza con **Solución de desinfectante[2]**, agregue la fruta por inmersión en las concentraciones específicas y esperar el tiempo indicado.
6. Enjuagar y secar con ayuda de un paño

Nota:

El banano: No desinfectar por inmersión, limpiar con ayuda de un paño.

Las uvas desinfectar por inmersión en una **Solución de vinagre**[4]

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	

VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA

CONTROL DE CAMBIOS		
Versión	**Fecha de aprobación**	**Descripción del Cambio**
00	Febrero 9 de 2015	Creación
01	Noviembre 3 de 2017	Ajustar el contenido del documento de acuerdo a las directrices del proceso de Gestión Documental y las necesidades de estandarización del proceso.
02	Junio 09 de 2020	Se ajustan procedimientos y concentración de productos químicos.
03	Noviembre 19 de 2021	Se ajustan procedimientos y se incluyen otros POES.

<table>
<tr><th colspan="2">POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO</th></tr>
<tr><td>EQUIPOS</td><td>TRAMPA DE GRASA</td></tr>
<tr><td>IMAGEN</td><td>PROCEDIMIENTO</td></tr>
<tr><td></td><td rowspan="4">ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes, bata desechable, tapabocas Y GAFAS antes de comenzar la labora.
2. Con ayuda del colador retire toda la grasa solida que se encuentra en la superficie y en el fonde de la trampa y deposite en la bolsa verde.

ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplique Solución de jabón[1] con ayuda de la esponja a las superficies de las cestas.
5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas.
6. Enjuague con abundante agua potable en lo posible caliente para retirar la presencia de jabón.

7. ETAPA 3. DESINFECCIÓN

8. Aplique por aspersión con atomizador con la Solución de desinfectante[2] en las concentraciones específicas.
9. No enjuagar.
10. Deje secar a temperatura ambiente.</td></tr>
<tr><td>[1] solución de jabón:
50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua</td></tr>
<tr><td>[2] Solución Desinfectante:
40cc de hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua</td></tr>
<tr><td>MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño
- Bata desechable
- Colador
- Bolsa verde</td></tr>
</table>

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	