CONTENIDO

1. GENERALIDADES

1.1. INTRODUCCIÓN

1.2. OBJETIVOS

1.3. ALCANCE

2. DEFINICIONES

3. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL

1. GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCIÓN

El Programa de Limpieza y Desinfección del COUNTRY INTERNACIONAL HOTEL ha sido diseñado como parte fundamental de nuestro compromiso con la inocuidad alimentaria. Este programa tiene como objetivo mantener condiciones higiénicas óptimas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos, previniendo riesgos de contaminación y protegiendo la salud de nuestros clientes y colaboradores.

Conscientes de nuestra responsabilidad con la seguridad de los alimentos que se preparan y se sirven, hemos diseñado e implementado rigurosos procedimientos de limpieza y desinfección. Estos establecen claramente las actividades necesarias para garantizar que la preparación y manipulación de los alimentos se realicen bajo condiciones seguras, evitando cualquier situación que pueda representar un riesgo para el consumidor.

Cada área involucrada en el proceso alimentario cuenta con métodos y productos específicos para la limpieza y desinfección, así como con responsables claramente asignados para asegurar su cumplimiento. Así promovemos un entorno de trabajo limpio, saludable y confiable.

1.2 OBJETIVOS

Objetivo General

- ✓ Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en todas las áreas involucradas en la preparación, manipulación y servicio de alimentos del COUNTRY INTERNACIONAL HOTEL, mediante la implementación de procedimientos sistemáticos de limpieza y desinfección que prevengan la contaminación, protejan la salud de los consumidores y contribuyan al cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.

Objetivos específicos

- ✓ Establecer protocolos estandarizados de limpieza y desinfección para cada área del proceso de producción y servicio de alimentos, en cumplimiento con la normativa sanitaria vigente.

- ✓ Capacitar al personal involucrado en la manipulación de alimentos sobre las prácticas adecuadas de higiene, uso correcto de productos químicos y procedimientos de limpieza.

- ✓ Determinar la frecuencia y los responsables de las actividades de limpieza y desinfección, garantizando su ejecución y registro de manera sistemática.

- ✓ Seleccionar y utilizar productos de limpieza y desinfección certificados, que aseguren la eliminación efectiva de microorganismos sin comprometer la seguridad alimentaria ni la salud del personal.

- ✓ Monitorear y evaluar periódicamente la eficacia del programa, mediante auditorías internas, indicadores de desempeño y acciones correctivas que permitan la mejora continua del sistema.

1.3 ALCANCE

Este programa aplica a todas las áreas del COUNTRY INTERNACIONAL HOTEL donde se manipulan, preparan, almacenan o sirven alimentos y bebidas, incluyendo cocinas, comedores, cuartos fríos, bar, almacenes y cualquier otro espacio relacionado con el proceso alimentario. Abarca a todo el personal que interviene en dichas actividades, así como al uso de equipos, utensilios e instalaciones.

2. DEFINICIONES

Desinfección. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Desinfectante. Agente químico capaz de reducir a niveles insignificantes las tasas de patógenos y otros microorganismos presentes en un material o superficie.

Detergente. Agente químico que modifican las propiedades físicas y químicas del agua, de forma que ésta puede penetrar, desalojar y arrastrar residuos adheridos sobre los utensilios.

Higiene de los alimentos. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. Esta operación se realiza con productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se encuentra.

PPM: forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg del agente en un litro de solución.

Suciedad libre. Impurezas fijadas en una superficie, fácilmente eliminables.

Suciedad adherente. Impurezas fijadas, que precisan una acción mecánica o química para desprenderlas de la superficie.

Suciedad incrustada. Son impurezas localizadas en los relieves recodos de las superficies de instalaciones equipos y utensilios.

Solución: mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

3. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL

COMPONENTE	DESCRIPCION	ACCIONES	
		REQUERIMIENTOS / DOCUMENTOS	RESPONSABLE
Hotel	Garantizar la implementación del manual de Limpieza y Desinfección	Revisar, actualizar e implementar el **Instructivo de Limpieza y Desinfección (MC-IB11)**	Jefe de G.H. y Calidad
Sustancias de limpieza y desinfección	Se tienen relación de sustancias aprobadas, fichas técnicas y hojas de seguridad de cada una de ellas, documentos que describen la forma de disolverlas y rotarlas.	**Fichas técnicas** de las sustancias y **hojas de seguridad** disponibles en los puntos de almacenamiento.	Jefe de G.H. y Calidad
		Productos debidamente identificados y rotulados.	Jefe de G.H. y Calidad Ama de llaves
Personal Manipulador	El personal que realiza labores de manipulación de alimentos debe ser apto y con conocimientos en BPM.	Realizar los exámenes de reconocimientos médicos.	Hotel
		Identificar la necesidad de capacitación en los procesos de BPM **(encuesta)**	Jefe de G.H. y Calidad
		Capacitar al personal manipulador de alimentos	Jefe de G.H. y Calidad o Entidad prestadora de servicio
		Realizar entrenamiento en los procedimientos de Limpieza y Desinfección.	Jefe de G.H. y Calidad
	El personal manipulador debe cumplir con los implementos de trabajo	Revisar el cumplimiento del uso de los implementos	Jefe de G.H. y Calidad
L&D	El personal manipulador debe mantener las áreas de manipulación de alimentos limpias y desinfectadas	Realizar inspección diaria de las áreas de manipulación de alimentos **(Formato Inspección de limpieza y desinfección de áreas de manipulación de alimentos)**	Jefe de G.H y Calidad

		Se debe programar L&D mensual, **(Formato de Limpieza y desinfección de áreas mensuales)**	Jefe de G.H y Calidad
		Realizar inspección por turno en cocina principal (**Formato de Limpieza y desinfección por turno en el área de cocina)**	Jefe de G.H y Calidad
Seguimiento	Se debe realizar un análisis del estado (equipos, áreas, personal manipulador) y recomendaciones para la mejora.	Mantener informe del cumplimiento y recomendaciones **Informe**	Jefe de G.H y Calidad

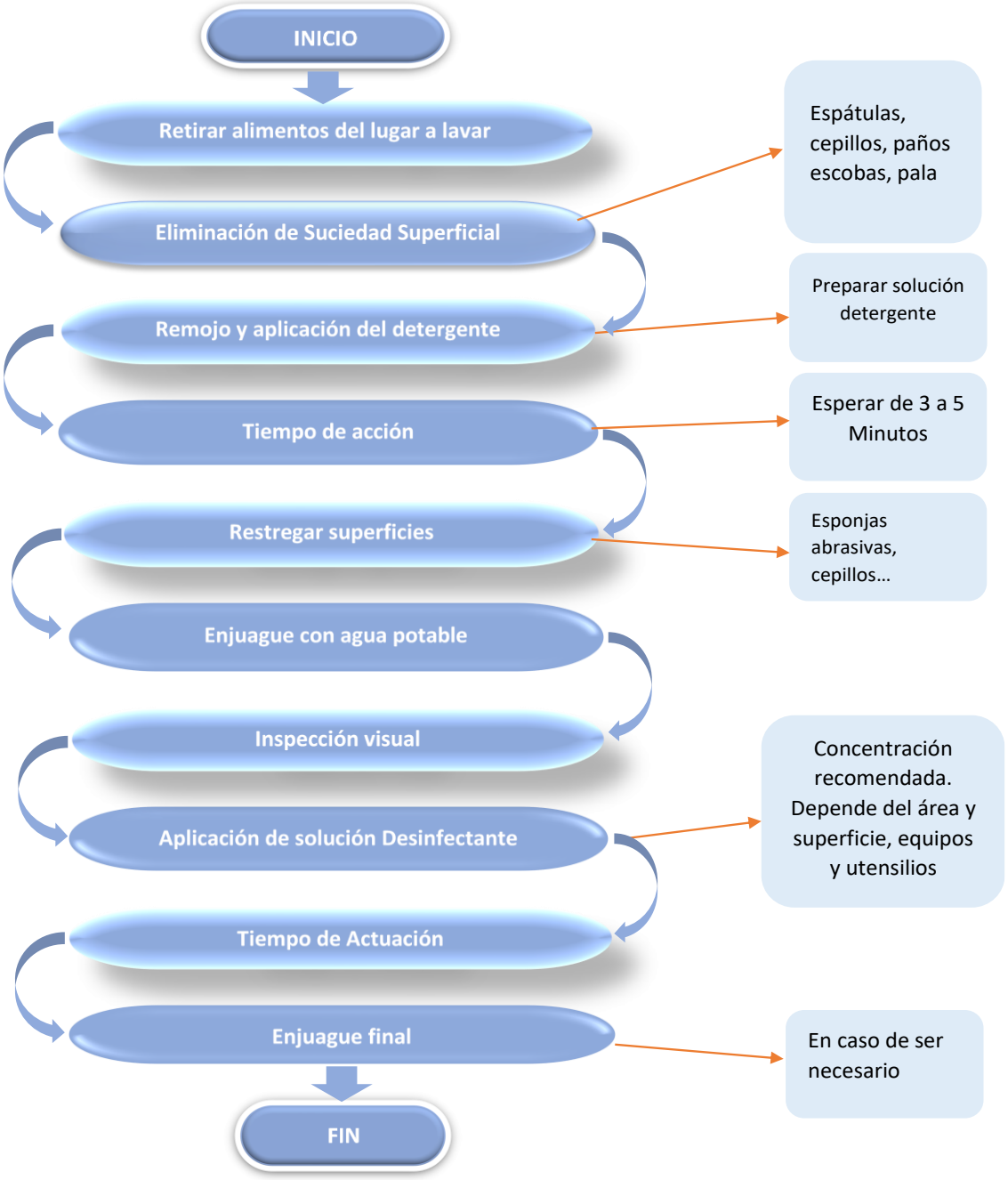
4. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

PROCEDIMIENTO ESTANDARIZADO PARA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

PASOS	ACTIVIDAD	ELEMENTOS Y RECURSOS EMPLEADOS	AGENTES Y SUSTANCIAS EMPLEADAS
1	***Limpieza en seco***. Se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad superficial del equipo que se va a lavar.	Espátulas, Cepillos Escobas, palas, Baldes	Agua potable
2	***Limpieza en húmedo***. Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes limpios, como baldes plásticos o lavaderos.	Lavaderos Baldes Manguera	Agua Potable
3	***Aplicación del detergente***. Aplicar detergente o jabón en las superficies a lavar, esparciendo la solución de jabón con una esponja o cepillo o por inmersión en solución.	Esponjas Cepillos Baldes	Jabón líquido o detergente y Agua Potable
4	***Remoción de la suciedad adherida***. Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser realizada concienzudamente de modo que toda el área, equipo o utensilio que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón o detergente que se esté utilizando.	Esponjas abrasivas Limpiones lavaderos Cepillos Escobas Baldes	Jabón o detergente y Agua Potable
5	***Enjuague***. Aplicar suficiente agua potable a chorro, proveniente de una manguera con suficiente presión, o del grifo del lavadero, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón o detergente.	Manguera Grifos Lavaderos Baldes	Agua Potable
6	***Inspección Visual.*** Verificar visualmente que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso contrario devolverse al paso 3 y 4.	Operario o Inspector	
7	***Desinfección***. Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante. La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.	Lavadero para desinfección Baldes, Bomba de Aspersión	Desinfectante Agua Potable
8	***Tiempo de acción.*** La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo de 5 a 10 minutos depende de la recomendación del fabricante.	Reloj, cronometro	Solución desinfectante Agua Potable
9	***Enjuague final.*** En caso de ser necesario, aplicar abundante agua potable. Si no, dejar secar en el paso 8.		Agua Potable

5. FLUJOGRAMA DE PROCESO GENERAL PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El presente flujograma es la base para la elaboración y comprensión de los procedimientos de limpieza y desinfección en las áreas de preparación de alimentos.



Fuente: Autor, Ing. Asesor

6. ÁREAS EQUIPOS Y UTENSILIOS

El establecimiento HOTEL COUNTRY INTERNACIONAL cuenta con tres áreas, dos en el primer piso y una en un segundo piso, entre la cuales se encuentran distribuidos los equipos.

Áreas	Proceso
1	1 panadería
	2 repostería
2	Cocina principal (Preparación de alimentos y Almacenamiento de M.P.)
3	Áreas de almacenamiento de alimentos
4	Restaurante
5	Bar

1. Panadería	Cantidad
Lavaplatos	1
Mesones	3
Cilindradoras	1
Batidora Industrial	1
Hornos	3
Estufas	1
Escabiladeros	2
Estantes	1
congeladores	1
Refrigerador	1
neveras	1
Utensilios de cocina	
Peso	1
Cuarto de crecimiento	2
Rejillas	1
Luces	6
Extractores	2
Tomacorrientes	6
Anjeo, ventanas	2
Desagües	2
Canecas	2

2. Repostería	Cantidad
Mesones	2
Lavaplatos	1
Estantes	1
Licuadora	1
Batidora Pequeña	1
Batidora Industrial	1
congelador	1C
Refrigerador	1R
Utensilios de cocina	
Bascula grande	1
Cuartos de crecimiento	1
Dispensador de Papel	1
Puertas	1
Rejillas	1
Desagües	1
Tomacorrientes	5
Luces	1
Canecas	1

3. Cocina Principal	Cantidad
Baño María	1
Lavaplatos	3
mesones	5
Planchas	2
Horno gas	1
Horno microondas	1
Estufas	3
Planchas	1
Parrillas	1
Refrigerador	3
Neveras	1
Congeladores	2
Picadora	1
Licuadora	2
Tajadora	1
Utensilios de cocina	

Salamandra	1
Bascula	1
Dispensador de Papel	1
Campana extractora	2
Estantes	1
Extractores	2
Rejillas	4
Desagües	4
Puerta	2
Escaleras	1
Rampas	1
Luces	4
Tomacorrientes	12
Canecas	4

4. Almacén	**Cantidad**
Cuartos fríos	2
Máquinas de hielo	1
Canastillas	111
Bascula	1
Balanza	1
Estantes	22

Utensilios de aseo	
Cuarto de utensilios de aseo y de sustancias de L y D.	1
Utensilios de aseo área común y Baños	Varios
Escobas	2
Trapero de área común	1
Balde de trapeado de área común	1
Trapero de Baño	1
Balde de trapeado de Baños	1
Pala recogedora de basura	1
Recipientes de desechos	2

7. PROCEDIMIENTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

HORNOS ELECTRICOS Y A GAS	
Frecuencia:	DIARIA (O al cambiar de alimentos al cocinar)
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
1	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.
Paso	**OPERATIVAS**
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 desprender en el paso 1

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 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.
Paso	**POST-OPERATIVA**
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM.
RESPONSABLE: Operador encargado de lavado del equipo (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería).	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

ESTANTES	
Frecuencia:	DIARIA (O al cambiar de alimentos)
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1. Lavar: Con una esponja y agua, refriegue el estante para retirar toda la mugre adherida a él.
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 con lo estipulado en la ficha técnica del producto y deje actuar.
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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM

RESPONSABLE: Operador encargado de lavado del equipo (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería).

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desengrasante:
Desinfectante:

FILTRO DE AGUA	
Frecuencia:	SEMANAL

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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.

Paso	OPERATIVAS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM

RESPONSABLE: Operador encargado de lavado del equipo (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería).

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desinfectante:

CILINDRADORA	
Frecuencia:	DIARIA (después de cada cambio de material)

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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 a cabo la actividad.

Paso	OPERATIVAS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1. Retirar: Con una brocha limpie toda la superficie del equipo, recoja todos los restos y deposítelos en la caneca
2. Limpiar. Con una toalla humedecida con solución de detergentes diluidos de acuerdo con 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 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM.

RESPONSABLE: Operador encargado de lavado del equipo (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería).

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desinfectante:

MESONES	
Frecuencia:	DIARIA (O al cambiar las materias primas al trabajar)

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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.

Paso	OPERATIVAS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM.

RESPONSABLE: Operador encargado de lavado del equipo (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería).

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desinfectante:

PESO	
Frecuencia:	DIARIA (O al cambiar pesaje del alimento)

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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.

Paso	OPERATIVAS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 las fichas técnicas y 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM.

RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina, Operadores de panadería, operador de almacén, porcionador)

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desinfectante:

TAJADORA	
Frecuencia:	DIARIA (O después de su utilización)

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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 utensilios para llevar a cabo la actividad.

Paso	OPERATIVAS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 con 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM.

RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina).

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desinfectante:

PARRILLAS, ESTUFAS Y PLANCHAS	
Frecuencia:	DIARIA (Y debe hacerse al terminar cada servicio)

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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.

Paso	OPERATIVAS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.

RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina, Aux. de panadería).

PRODUCTOS DE L&D
Desengrasante:
Desinfectante:

MAQUINA DE HIELO	
Frecuencia:	DIARIA (Debe hacerse al terminar cada servicio)
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**

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 a cabo la actividad.

Paso	OPERATIVAS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1.Cubrir: Cubra todo aquello que se pueda dañar por acción de limpieza 2.Retirar: Retire todos 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 a la superficie de la maquina 4.Refregar: Pase un paño empapado de agua y detergente preparado según la ficha técnica de los productos 5.Enjuagar: Retire el detergente con abundante agua 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.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1 2 3	Ubicar: Ubique todo en su puesto Retirar: retire la cubierta de los materiales que fueron protegidos Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM.
RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del elemento (Stewart, Aux. de cocina, Aux. de panadería).	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

UTENSILIOS DE COCINA	
Frecuencia:	DIARIA (Antes y después de utilizarlos)
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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. 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.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM.
RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza de este equipo (Stewart Aux. de panadería y en algunos casos los Aux. de cocina)	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

EXTRACTORES	
Frecuencia:	QUINCENAL
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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	
Paso	**OPERATIVAS**

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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

Paso	POST-OPERATIVA
1 2 3	Ubicar: Ubique todo en su puesto. Encender: Encienda el equipo para asegurar que funcione. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora(a) de BPM

RESPONSABLE: Auxiliares de mantenimiento Eléctrico y/o refrigeración.

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:

CAMPANA EXTRACTORA	
Frecuencia:	QUINCENAL

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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.

Paso	OPERATIVAS

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.
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

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

9. Registrar: Registre el lavado en el formato de limpieza y desinfección de Equipos por turno en el área de cocina caliente.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.

RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza de este equipo.

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desengrasante:
Desinfectante:

TRAMPAS DE GRASA	
Frecuencia:	SEMANAL

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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.

Paso	OPERATIVAS

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 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.

RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza de este equipo.

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desengrasante:
Desinfectante:

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

CANASTILLAS	
Frecuencia:	Cada vez que cambie el producto a depositar en estas.
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**
1.Lavar: Sumerja las canastillas en una mezcla 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 extraída 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	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1 2	Ubicar: Ubique las canastillas en su puesto Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.
RESPONSABLE: Operador de mantenimiento.	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

LICUADORA INDUSTRIAL	
Frecuencia:	DIARIA (Cada vez que cambie el producto a depositar en estas).
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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 a cabo la actividad.	
Paso	**OPERATIVAS**

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 todos los restos con suficiente agua y gire el vaso a 180 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 está limpia y no presente partículas ni olores extraños 9. Dejar secar: gire el vaso 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.

RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza de este equipo.
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**

ÁREAS HUMEDAS	
Frecuencia:	DIARIA (Después de cada servicio)

PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**
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, 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	

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la coordinadora de BPM.

RESPONSABLE: Auxiliar de cocina.
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**

ÁREAS SECAS	
Frecuencia:	Cada 5 días y cada vez que se requiera.

PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**
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 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	

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

8. Registrar: Registre el lavado en el formato de Inspección de L&D de instalaciones y equipos.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.
RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del equipo.	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

ÁREAS SECAS	
Frecuencia:	Cada 5 días y cada vez que se requiera.
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**
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 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.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.
RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del equipo.	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

REFRIGERADORES, CONGELADORES Y NEVERAS	
Frecuencia:	Cada 5 días y cada vez que se requiera, preferiblemente diario.
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**
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 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.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.
RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del equipo.	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

GRECA	
Frecuencia:	DIARIA (Cada vez que se utilice)
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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 utensilios para llevar a	

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

cabo la actividad	
Paso	**OPERATIVAS**
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 6. Secar: secar todo el resto 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 agua las planchas. 9. Secar: Secar todo el resto 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.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.
RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del equipo.	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

BAÑO DE MARIA	
Frecuencia:	DIARIA (Cada vez que se utilice)
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 María. 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 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.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1 2	Retirar: Retire la cubierta de los materiales que fueron protegidos. Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.
RESPONSABLE: Stewart	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

AIRES ACONDICIONADOS	
Frecuencia:	BIMESTRAL.
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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. 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.	
Paso	**OPERATIVAS**

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

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 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.

Paso	POST-OPERATIVA
1	Ubique: Ubique el aire en su sitio.
2	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato

RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del equipo.

PRODUCTOS DE L&D
Detergente:
Desinfectante:

TANQUES DE RESERVA DE AGUA	
Frecuencia:	SEMESTRAL

PROCEDIMIENTO

Paso	PRE-OPERATIVAS

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 a otro.
3. Inventariar: Haga un inventario de los utensilios necesarios para ejecutar la actividad.
4. Instalar: Instale y conecte la máquina de hidro limpiado a la fuente de energía
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.

Paso	OPERATIVAS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1.Encender: Encienda la maquina hidro limpiadora, según las 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 piso del 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 residuos. 5. Verificar: Verifique el estado de limpieza.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1	Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato.
RESPONSABLE: Operador encargado de la limpieza del equipo.	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

ÁREAS SECAS	
Frecuencia:	SEMESTRAL.
PROCEDIMIENTO	
Paso	**PRE-OPERATIVAS**
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.	
Paso	**OPERATIVAS**
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 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.	
Paso	**POST-OPERATIVA**
1	Abrir: Abra la llave de la tubería para que comience a llenarse.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

2 3	Verifique: el cerrado del tanque con su tapa Informar: Cualquier inquietud o variación en el proceso, infórmelo a su jefe inmediato o a la supervisora de BPM
RESPONSABLE: Operador de mantenimiento.	
PRODUCTOS DE L&D **Detergente:** **Desinfectante:**	

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial