Con Calidad S.A.S

DOSIS DE CHOQUE

Procedimiento mediante el cual se aplica bien sea un cambio de desinfectante o elevación de la concentración del mismo con el fin de lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección.

Superficie	Cantidad de Hipoclorito	Cantidad de agua	Dosis de choque (Desinfectante para 1Litro)	Tiempo
Vajilla en general y bandejas plásticas	0.5 cm^3 o mL	1 LITRO	1.0 cm^3 o mL	5 minutos
Ambientes	1.0 cm^3 o mL	1 LITRO	2.0 cm^3 o mL	10 minutos
Alimentos empacados, frutas y verduras	1.0 cm^3 o mL	1 LITRO	2.0 cm^3 o mL	10 minutos
Utensilios y equipos de material inoxidable que se encuentre en contacto con los alimentos	4.0 cm^3 o mL	1 LITRO	8.0 cm^3 o mL	30 minutos
Paredes, ventanas, pisos, estructura física en general	6.0 cm^3 o mL	1 LITRO	12.0 cm^3 o mL	10 minutos
Área de basuras y sanitarios	8.0cm^3 o mL	1 LITRO	16.0 cm^3 o mL	10 minutos

Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACTIVIDAD DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	RESPONSABLE	HORARIO	SUSTANCIA QUÍMICA
Manos	Todos los operarios	Al ingreso del turno, cambio de actividad, entrada y salida del sanitario, antes y después de comer.	Jabón antibacterial
Ambiente	Administrador y auxiliares de cocina	6:00 a.m., 9:00 a.m., 12:00 p.m	Hipoclorito de sodio
Comedor (Mesas y sillas)	Administrador y auxiliares de cocina	Después de cada comida.	Desengrasante e Hipoclorito de sodio
Utensilios	Auxiliares de cocina	Diario después de cada uso	Desengrasante e Hipoclorito de sodio
Equipos (Estufa, freidora, plancha, campana, microondas, greca)	Administrador	Diario al finalizar la jornada	Desengrasante e Hipoclorito de sodio
Refrigeradores y congeladores	Administrador y auxiliares de cocina	Semanal	Desengrasante e hipoclorito de sodio
Vitrinas	Auxiliares de cocina	Diario	Desengrasante e Hipoclorito de sodio
Pisos	Administrador y auxiliares de cocina	Diario	Detergente en polvo e Hipoclorito de sodio
Paredes	Auxiliares de cocina	Quincenal	Detergente en polvo e Hipoclorito de sodio
Canecas	Administrador y auxiliares de cocina	Fines de semana	Detergente en polvo e hipoclorito de sodio
Implementos de aseo	Auxiliares de cocina	Después de cada uso	Detergente en polvo e hipoclorito de sodio

FLOR MARITZA TORRES NIÑO
C.C. 60.[illegible]

Nutriones y Servicios Con Calidad S.A.S

TABLA DE CONCENTRACIONES DE HIPOCLORITO DE SODIO (NaOCl) AL 15%

Superficie	Cantidad de Hipoclorito	Cantidad de agua	Método de Aplicación	Tiempo
Vajilla en general y bandejas plásticas	0.5 cm^3 o mL	1 LITRO	Inmersión	5 minutos
Ambientes	1.0 cm^3 o mL	1 LITRO	Aspersión	10 minutos
Alimentos empacados, frutas y verduras	1.0 cm^3 o mL	1 LITRO	Inmersión	10 minutos
Utensilios y equipos de material inoxidable que se encuentre en contacto con los alimentos	4.0 cm^3 o mL	1 LITRO	Contacto directo/ aspersión	30 minutos
Paredes, ventanas, pisos, estructura física en general	6.0 cm^3 o mL	1 LITRO	Contacto directo/ aspersión	10 minutos
Área de basuras y sanitarios	8.0cm^3 o mL	1 LITRO	Aspersión y no enjuagar	10 minutos