PLAN DE CHOQUE

La rotación con dos o tres desinfectantes es la mejor medida para prevenir la aparición de fenómenos de resistencia y adaptación.
Tras un tratamiento continuo con el mismo desinfectante, suele apreciarse que las superficies no sólo no se desinfectan bien, sino que en ocasiones se da un incremento del número de bacterias. Cuando ello ocurre se define una situación de riesgo que puede ser especialmente importante si entre los microorganismos que permanecen se encuentran bacterias patógenas.
Las dificultades en la eliminación de patógenos pueden acarrear episodios de contaminación que pueden mantenerse durante largos periodos de tiempo. Ello dificulta la eliminación definitiva y evidencia la poca eficacia del tratamiento del desinfectante

Rotación de desinfectantes

La rotación entre distintos desinfectantes es la posible solución a los fenómenos adaptativos, por lo cual se deberá llevar a cabo la rotación del Hipoclorito rotándolo

Con otro producto de elección del operador del servicio. La frecuencia se establece de acuerdo a las indicaciones del proveedor del producto para garantizar la eficiencia del procedimiento.
Se deberá elaborar un cronograma para la rotación de los desinfectantes, este dependerá del presupuesto de cada institución y de sus necesidades

TÉCNICAS DE ASEO:

1- **Técnica de arrastre**:
Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar los desconchados y grietas en los cuales se puede quedar la suciedad acumulada.

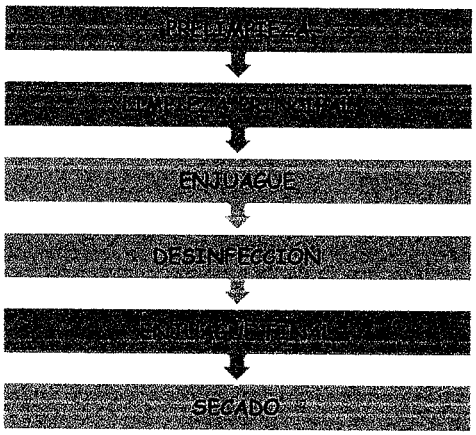
2- **Técnica del ocho**:
Se coloca el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente trapeado

La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.

Si se utiliza hipoclorito de sodio u otro desinfectante tiene que tener en cuenta las recomendaciones del fabricante en las concentraciones y la dosificación para la preparación de la solución desinfectante según el área a desinfectar.

Para preparar la respectiva solución desinfectante se debe utilizar una jeringa para realizar la medición del hipoclorito de sodio.

MODELO GENÉRICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



RECOMENDACIONES:

- El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos agua.
- Barrer antes de trapear; reduce el gasto de agua, evita que se dañen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de instalación de agua.
- Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de contaminantes, de esta forma reduce la cantidad de desinfectante para lograr el mismo efecto.
- El personal bien entrenado y que recibió instrucciones de cómo realizar adecuadamente sus funciones es más eficiente en el uso de los productos y utensilios; nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos), para limpiar mesones o implementos de cocina.
- Deberá contarse con herramientas para el desarme de los equipos (cortadora, licuadora, picadora,) las que se mantendrán bajo las mismas condiciones de higiene y desinfección que los utensilios de limpieza.

Documentos de referencia

- Decreto 3075 de 1997
- Decreto 60 del 2002
- Cuadro de sustancia aprobadas de detergentes y desinfectantes

Ficha técnica de Desinfección:

ELEMENTOS	AGUA	HIPOCLORITO DE SODIO	TIEMPO
Menaje , equipo, toallas	UN LITRO	4 CC	10 Minutos
Trapeador, baños y mesones	Un litro	7 a 8 cc	10 minutos
Pisos y paredes	Un litro	4 a 5 cc	10 minutos
Frutas y verduras con cáscara	Un litro	2 cc	3 a 5 minutos
Otras Verduras y frutas	Un litro	1 cc	3 a 5 minutos

Medidas Preventivas para el personal del Servicio de Alimentos

- Ninguna persona ajena al Servicio de Alimentación puede ingresar sin ser autorizada.
- Toda persona que ingrese al servicio debe utilizar los siguientes elementos bata o delantal, gorro, tapa bocas, zapatos cerrados. Todo debidamente limpio.
- Lave las manos adecuadamente, según el procedimiento establecido.
- Durante el tiempo que permanezca en el Servicio, debe usar correctamente el gorro y el tapabocas.
- Ninguna persona debe ingresar sus pertenencias a las áreas de producción y almacenamiento.
- Dentro del servicio de alimentación no se debe portar ningún tipo de joyas, ya sean relojes, pulseras, anillos, aretes, entre otras.
- Las auxiliares del servicio no deben tener maquillaje.

Manipuladoras de alimentos:

- **M**antener limpia y ordenada el área de trabajo
- Usar el Uniforme completo, limpio y ordenado
- Manipular los alimentos sin anillos, pulseras, relojes, aretes; uñas sin esmaltes, limpias y cortas. no deben tener maquillaje.

HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS



- Retire joyas, adornos o cualquier otro objeto que tenga en las manos o antebrazos.
- Moje las manos y antebrazos hasta el codo con agua limpia.
- Aplique jabón bactericida y cepille completamente uñas, manos y antebrazos en forma circular en los dedos.
- Retire el jabón con agua a chorro**, nunca** enjuague con agua aposada.

Además de hacerlo cada vez que se va a entrar a las áreas de proceso:

- Cuando toquen objetos o partes contaminadas o cambie de actividad (picar, pelar, servir).
- Después de comer, toser o estornudar.
- Cada vez que utilice el sanitario.
- Cuando manipule alimentos crudos o cocidos al mismo tiempo.
- Después de cepillarse el cabello.
- Después de fumar o sonarse la nariz.
- Después de manipular alimentos desechados (sobras), desperdicios (cáscaras, empaques) y basuras.