CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ÁREA DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y EL AMBIENTE DE PREPARACIÓN DE FORMULAS ESPECIALES
GAT-NUT-FO-41, Versión 3
GESTIÓN DE SERVICIOS DE APOYO TERAPÉUTICO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

SERVICIO	NUTRICION	EMPRESA	Mediterranea Facility
LUGAR	HUS-Servicio de Alimentos		
MES/ AÑO:	Febrero 21 al 28 /2026		

TIPO DE ELEMENTO A DESINFECTAR		Menaje, bandejas y utensilios	Menaje contaminado	Ambiente por aspersión, planta física y equipos	Pisos, paredes	Rejillas, desagues, contenedores de basura	Frutas y Verduras
CONCENTRACIÓN REQUERIDA PARA EL ELEMENTO		2500 ppm	5000 ppm	2500 ppm	2500 ppm	5000 ppm	100 ppm
DISOLUCIÓN POR TIPO DESINFECTANTE	Disolución Hipoclorito de Sodio al 13%/Lt Agua	20 cc	40 cc	20 cc	20 cc	40 cc	0,8cc
	Disolución Hipoclorito de Sodio al 5%/Lt Agua	50 cc	100 cc	50 cc	50 cc	100 cc	2cc
Tiempo de Exposición		5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos	5 a 10 minutos

DIA	ESPACIOS O ELEMENTOS DEL ÁREA									TIPO DE ASEO			REALIZADO POR	VERIFICADO POR	OBSERVACIONES
	PISOS	PUERTAS	PAREDES	TECHOS	ESTANTES	TRAMPA DE GRASA	MENAJE	ESTIBAS	CONTENEDORES DE RESIDUOS	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL			
21	Si	Si	Si	Si	Si			Si		X			Blanca Moreno	Angelica Castro	
22	Si	Si	Si	Si	Si			Si		X			Angel V.	Angelica Castro	
23	Si	Si	Si	Si	Si			Si		X			Blanca Moreno	Daiana Celiz	
24	Si	Si	Si	Si	Si			Si		X			Angel V.	Daiana Celiz	
25	Si	Si	Si	Si	Si			Si		X			Blanca Moreno	Angelica Castro	
26	Si	Si	Si	Si	Si			Si		X			Angel V.	Angelica Castro	
27	Si	Si	Si	Si	Si			Si		X			Blanca Moreno	Daiana Celiz	
28	Si	Si	Si	Si	Si			Si		X			Angel V.	Angelica Castro	