PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

CONTENIDO

CONTENIDO 2
1. INTRODUCCION 3
2. JUSTIFICACIÓN 3
3. OBJETIVOS 4
3.1. OBJETIVO GENERAL 4
3.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 4
4. ALCANCE 4
5. MARCO NORMATIVO 4
6. DEFINICIONES GENERALES 5
7. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS 8
7.1. ¿QUE SE DEBE TENER LIMPIO Y DESINFECTADO? 12
8. GENERALIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 13
8.1. FUNCIONES DEL PROCESO 13
9. MÉTODOS DE LIMPIEZA 14
10. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES 14
11. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) 17
18. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA DESINFECCION 18
19. DESCRIPCION DE LOS POES 21
12. LAVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS 42
12.1. Método para lavar y desinfectar frutas, hortalizas y verduras frescas: 43
13. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS DE DISTRIBUCION 44
13.1 DISPOCICIONES GENERALES 44
14. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL 46
15. ELEMENTOS DE ASEO 48
16. ANEXOS 50

		Color Azul: Área de oficinas **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores.	
	**BALDE PLASTICO MATERIAL RESISTENTE**	Este conte0nedor es muy útil en los procesos de limpieza ayuda con el almacenamiento de agua, en la dilución de soluciones detergentes, desinfectantes, desengrasantes, es muy práctico y muy resistente a almacenar gua en estado de ebullición	Una vez presente grietas o rupturas que impida el almacenamiento de líquidos y genere derrames
	**Guantes impermeables de caucho**	Guantes de caucho natural, de diferentes colores, tallas y calibres, perfectas para uso doméstico e industrial. Su impermeabilidad protege las manos de irritaciones, quemaduras, infecciones, etc. Su uso especialmente para lavar, disposición de residuos, para desinfección con compuestos clorados, y manipulación de sustancias en descomposición que representen peligro de contaminación y peligro para la salud humana	Su reposición deberá hacerse cuando esté presente rupturas, o perdida de la impermeabilidad

Las herramientas o elementos de aseo deben tener un procedimiento propio para limpieza y desinfección, estos al mantener un contacto directo con todos los residuos son los principales focos de proliferación causantes de la contaminación cruzada, a fin de evitar estos inconvenientes una vez se termine cada una de las actividades de remoción de residuos, aseo e higiene estos deben ser lavados con detergente eliminando los residuos visibles y posteriormente desinfectados destruyendo toda clase de microorganismos que puedan estar en las superficies.

16. ANEXOS

- FSGA-17_DILUCIONES DESINFECTANTES_V001
- FSGA-16_CONTROL DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION_V001
- FSGA-8_ MATRIZ COMPATIBILIDAD_V001

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
10-01-2017	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
09-12-2017	Ajustes programa teniendo en cuenta las observaciones del INVIMA, se deja un solo documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
11-01-2019	Se incluyen nuevos clientes HOSDENAR y HES. Se incluye procedimiento de L y D de autolavado de hornos y de canastillas (recipientes plásticos)	Carlos Morcillo Subgerencia SIG
15/05/2023	Se actualiza el alcance, marco normativo, Definición de áreas, clasificación de aras, productos utilizados, insumos, almacenamiento de productos químicos.	Mateo Portillo Supervisor SGA
28/11/2024	Actualización de sustancias químicas empleadas, Alcance, generalidades, flujograma	Mateo Portillo Supervisor SGA
03/04/2025	Actualización del documento por terminación de la vigencia documental.	Mateo Portillo Coordinador SGA

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
servinariño Nutrición Integral Avanzada	CODIGO: PGSGA-07	VERSION: 001	ACTUALIZACIÓN: 03 de Enero de 2025	VIGENCIA: 03 de Enero de 2027