	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 18.

PLAN DE SANEAMIENTO, CRONOGRAMA Y PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

				CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.												
				CODIGO			FECHA						VERSION			
				UT-OP-CR-003			10/06/2026						1			
ÍTEM	LUGAR	UTENSILIO / AREA	ACTIVIDAD	GRUPO ASIGNADO	FRECUENCIA											
					DIARIO	SEMANAL					QUINCENAL				MENSUAL		
1	ÁREA DE COCINA CALIENTE, FRIA, PREALISTADO	CAMPANA EXTRACTORA	Sanitización de equipos, utensilios, paredes, pisos, techos.	Dirigido al personal de cocina, lava Loza, cocineros, chef		4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces 6 al	4 veces	4 veces	4 veces al mes	4 veces al mes.	4 veces al mes.	4 veces al mes.
		ESTANTES															
		ESTUFAS															
		FREIDORA															
		HORNOS			Aseo diario de paredes y piso, mesones, menaje,	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días
		MESONES			Aseo de campana extractora cada 4 días.	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por	4 días por
		UTENSILIOS															
		PAREDES															
		PISOS															
		PUERTAS															
		VENTANAS			Aseo de extractores cada mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por Mes	1 por mes	1 por mes
2	BODEGAS (Cto Frio, víveres, líquidos, productos y elementos de aseo)		Sanitización de Bodega utensilios y equipos.	Dirigido al personal de bodega y relevo.	Aseo general de áreas cada 15 dias (antes de llegar mercado). (Canastillas, utensilios, equipos)	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes
					Aseo particular (diariamente)	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días	30 días
					Aires acondicionado cada mes.	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes	1 por mes
3	COMEDOR Y CANASTILLAS			Meseros	Aseo general del comedor (cada 8 días)	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
					Aseo particular de canastillas diariamente	2 veces al mes											
					Lavado de sillas cada 15 días	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes

1.INTRODUCCIÓN

El programa de Limpieza y desinfección se hace necesario por la influencia que estos procedimientos ejercen sobre la calidad de los alimentos y servicios; toda superficie, equipo, utensilio y manipulador de alimentos debe seguir un procedimiento de limpieza y desinfección antes de ser liberado a la manipulación directa de los alimentos para evitar su contaminación y por ende una calidad deficiente en el servicio.

El programa contempla la frecuencia de aplicación de los procedimientos a cada una de las áreas que integran o hacen parte de la organización. Por otro lado, se describen los procedimientos que deben realizarse a cada una de las instalaciones, equipos y utensilios que participan en el desarrollo de las operaciones de la empresa.

2. OBJETIVO

Establecer los parámetros para tener en cuenta para efectuar la limpieza y desinfección de menaje y equipos utilizados en el servicio de alimentación y actividades de la empresa.

3.DEFINICIONES

Agente limpiador: Aquel que se emplea para retirar la suciedad, los más conocidos son los detergentes, los jabones y el agua, esta última se utiliza para preparar la solución de limpieza.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Asepsia: Conjunto de procedimientos destinados a preservar de microorganismos infecciosos los alimentos.

Bactericida: Sustancia que tiene la propiedad de destruir las bacterias.

Contaminación: La introducción o presencia de un agente biológico o químico, físico u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos o el medio ambiente alimentario.

Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.

Detergente: Sustancia o producto que limpia químicamente. Producto tensoactivo usado previamente a la desinfección, para remover o eliminar la contaminación indeseada en alguna superficie.

Desinfectante: Sustancia química que destruye los microorganismos, pero no necesariamente las esporas microbianas (Forma de resistencia que adoptan las bacterias ante condiciones ambientales desfavorables; otra fuente de contaminación biológica).

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.

Equipo: Aparato usado para realizar los procesos de fabricación o transformación de los productos o materia prima o para facilitar las operaciones de elaboración o fabricación.

Fungicida: Sustancia que tiene la propiedad de destruir hongos.
Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Limpieza: Es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aun cuando un objeto esté limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas) capaces de causar ETA.

Limpieza manual: Es la limpieza aplica con ayuda de una acción mecánica fuerte como el frotado o fregado con cepillo y otro elemento.

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene.

Superficie: Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante el procesamiento y
manejo normal del producto; incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

4. ALCANCE

El Programa de Limpieza y Desinfección aplica a toda área de manipulación de alimentos directa o indirecta (pisos, paredes, superficies, utensilios, ambientes y manipulador) que se encuentran dentro de las áreas de proceso, y es responsabilidad de cada uno de los operarios conocer y hacer cumplir la INFORMACIÓN TÉCNICA de este programa.

5. RESPONSABLES

Los responsables de realizar las diferentes operaciones de limpieza y desinfección son todas aquellas personas que se encuentran involucradas directa o indirectamente en la manipulación de alimentos, tal como son:

- Auxiliares designados por el Supervisor o Administrador (Bodeguero, Auxiliares de bodega, Auxiliares de servicios generales, Auxiliares de cocina, y demás cargo que implique la operación).
- Los líderes INOCUIDAD y administradores son los responsables de verificar la realización de las operaciones y procedimientos, así como de vigilar el correcto diligenciamiento de los registros.
- Todos los involucrados son responsables de diligenciar y controlar el registro de las variables en los formatos correspondientes y así hacerse participes del control de calidad de los diferentes productos y servicios.

.

6. USO Y PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES DESINFECTANTES

En la preparación y uso de soluciones desinfectantes se deben considerar los siguientes aspectos:

-El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
-El recipiente que va a contener la solución desinfectante debe estar limpio.
-Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir o jeringa) que permita establecer con exactitud el volumen necesario para obtener la solución desinfectante.
-Desinfecte todas las superficies de contacto de alimentos: ollas, bandejas o charolas, tablas de cocina, tablas de cortar alimentos y utensilios de cocina en general.

6.1 CUADRO DE DOSIFICACIÓN PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACCIÓN	PRODUCTO QUÍMICO	DOSIFICACIÓN
LAVADO	DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	5 ml por 1 L de agua
DESENGRASE	DESENGRASANTE INDUSTRIAL	5 ml por 1 L de agua
DESINFECCIÓN	AMONIO CUATERNARIO	15 ml por 1 L de agua
	ÁCIDO ORGÁNICO	2 ml por 1 L de agua
	ACIDO PÁRACETICO	5 ml por 1 L de agua

6.2 CRONOGRAMA DE ROTACIÓN DE LOS DESINFECTANTES

ACCIÓN	DESINFECTANTE	DIAS DE APLICACIÓN						
		L	M	M	J	V	S	D
DESINFECCIÓN SUPERFICIES, AMBIENTES	AMONIO CUATERNARIO	X	X	X	X	X		
	LACTICO						X	X
DESINFECCIÓN EQUIPOS, UTENSILIOS, MENAJE	AMONIO CUATERNARIO	X	X	X	X	X		
	ACIDO LACTICO						X	X

7. PELIGROS, RIESGOS Y CONTROLES DE SEGURIDAD

PELIGRO	RIESGO	CONTROLES	RESPONSABLE
Herramientas	Heridas abiertas, cortaduras, quemaduras, amputación, muerte, debido al Manejo inadecuado de herramientas manuales al momento de lavarlas cortopunzantes	Charla de reunión previo al inicio de labores, divulgación de procedimiento código CSF-OP-PR-17 Y CSF-OP-I-01 INSTRUCTIVO DE USO Y LIMPIEZA EQUIPO, verificación de uso correcto EPP (guantes anti corte y trabajo en caliente), Elementos de bioseguridad (tapabocas), Resguardos a elementos cortopunzantes y herramientas menores en cocina, Orden y aseo en estantes y almacenamiento de herramientas menores de cocina, Capacitación en manejo de herramientas manuales, Inspecciones de herramientas manuales y equipos de panadería, aplicación de	ADMINISTRADOR DE /CHEF

		preoperacionales de revisión de herramientas y equipos.	
Insectos	Diarrea, fiebre, Enfermedades Gastrointestinales, perdida del conocimiento, muerte; Por contacto con zancudo, garrapatas, cucarachas, pito (Triatominos); el contacto con esto puede producir enfermades endémicas como Chagas, dengue entre otros.	Control de plagas (fumigación), limpieza y remoción de posibles focos de incubación, charla sobre efectos posibles y cuidados, uso correcto de EPP, esquema de vacunas, encerramiento de cocina con contra puertas en angeo.	ADMINISTRADOR DE /CHEF
Maquinaria	Estrés, cefalea, dolor de cabeza, hipoacusias neurosensoriales, Ruido asociado a los equipos de operación "CLIENTE" Campana Extractora ruido no continuo.	Charla operacional de divulgación de peligros y niveles de ruido permitidos, uso de EPP, reportes de tarjeta de HSEQ, Mantenimiento preventivo a equipos de cocina (Extractor), Exámenes ocupacionales, tapa oídos de inserción, pausas activas.	ADMINISTRADOR /CHEF
Otro peligro	fracturas, golpes por choque, esguinces, invalidez, congelamiento, muerte, Estructura e instalaciones (tropezones, resbalones, caídas a igual o a diferente nivel), atrapamiento den cuarto de congelación.	Charla operacional, uso de EPP, divulgación de procedimientos de limpieza y desinfección, Orden y aseo en el área de trabajo, piso antideslizante en cocina caliente y fría, túnel, sistema de alarma en cuarto de congelación, sistema de apertura desde adentro, botas de seguridad antideslizantes, uso de chaquetas de frio, pasamontaña y guante de frio, Reporte de tarjetas de actos y condiciones inseguras.	ADMINISTRADOR /CHEF

Sustancias químicas	Uso de químicos de limpieza y desinfección; salpicaduras, trasiego, alergias, dermatitis, intoxicación.	capacitación de sustancias químicas SGA, charla operacional, uso de EPP, verificación de cumplimiento de procedimiento CSF-OP-PR-17, uso del sistema globalmente armonizado, uso de tablas de dosificación.	ADMINISTRADOR /CHEF
Manejo manual de cargas	Lesiones músculo esquelético, lesiones de columna, espasmos musculares, afección sistema circulatorio, debido al manejo manual de carga en bodega y cocina (canastillas, bultos, equipos)	capacitación en manejo manual de carga, posturas al momento de levantamiento y peso adecuado, bultos, canastillas en tamaño máximo de 25 kilos, pausas activas.	ALMACENISTA /ADMINISTRADOR
Posturas	Lesiones músculo esquelético, lesiones de columna, espasmos musculares, afección sistema circulatorio; debido al desarrollo de actividades de limpieza y desinfección.	Pausas activas, calistenia, espacios de descanso prolongados, capacitación al personal en posturas adecuadas y buenas prácticas en posturas.	ADMINISTRADOR /CHEF/ALMACENISTA

8. TECNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

8.1. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

La técnica de limpieza y desinfección de instalaciones comprende todas las partes que la conforman (techos, lámparas, ductos de aire, paredes, puertas, ventanas, zócalos, pisos), este procedimiento se debe efectuar en todas las zonas y áreas de proceso, e incluye las zonas de producción, almacenamiento, zonas comunes, servicios sanitarios, depósito de residuos y todos los puntos muertos que se identifiquen en los diferentes puntos de operación.

8.1.1 LIMPIEZA DE TECHOS, PISOS, LAMPARAS, PAREDES, VENTANAS Y PUERTAS (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Se deben tener en cuenta las normas de seguridad (para alturas y riesgos eléctricos) para la limpieza de partes altas (ventanas, puertas).
- En todo caso informe al administrador para que tome las medidas del caso.
- Las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen en las áreas de producción deben efectuarse en un horario que no interrumpa las actividades normales (fuera de los horarios de producción).
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA DE TECHOS, PISOS, LAMPARAS, PAREDES, VENTANAS Y PUERTAS (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA, COMEDOR, COCINA SHOW)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

	- Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Señalizar el área de piso resbaloso para evitar accidentes.
3. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección
4. Se debe remover la suciedad acumulada, por ejemplo: grumos, residuos alimenticios adheridos a la superficie, etc., puede hacerse con barrido general o con ayuda de cepillos y escobas suaves.
5. Aplicar con una esponja o un cepillo suave la solución detergente, restregando hasta retirar la suciedad acumulada.
6. Retirar totalmente los residuos jabonosos utilizando un trapo humedecido en agua limpia. Dejar secar totalmente.
7. Esta actividad solo se realiza en las áreas de producción (cocina, comedor)
8. Utilizando el método de aspersión, se aplica la solución desinfectante, según especificación. Se deben usar todos los elementos de protección personal (guantes de caucho, tapabocas, botas, etc.).
9. Se debe dejar secar totalmente para dar por terminado el procedimiento.
10. Esta actividad debe quedar registrada en el formato de limpieza y desinfección.

8.2 DESINFECCIÓN DE AMBIENTES (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento aplica a los ambientes de las áreas donde se manipulan alimentos (cocina, áreas de producción, cuartos fríos, bodegas)
- Recuerde despejar el área y efectuar la operación cuando no se encuentren alimentos expuestos, pues podrían verse alterados por el producto químico.
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes y el registrar la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-PR-001	10-06-2026	1

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
DESINFECCIÓN DE AMBIENTES (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS,COCINA SHOW)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	N/A	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	N/A	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva,	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	
PROCEDIMIENTOS	

1. Se debe despejar el área, retirando los objetos y utensilios que representen obstáculo y/o cubrirlos con plásticos.
2. El área debe estar libre de alimentos.
3. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
4. Tener en cuenta los estipulado
5. Disolver el desinfectante y aplicar la solución por el método de aspersión con ayuda de un atomizador.
6. Se aplica de adentro hacia fuera del área y de arriba hacia abajo.
7. Realizar este procedimiento mínimo 2 veces al día
8. Se debe desalojar el área y dejar actuar el desinfectante entre 5 a 10 minutos.
9. Luego de dejar actuar el desinfectante, se procede a realizar las actividades.
10. Este procedimiento debe quedar registrado en el formato de limpieza y desinfección.

8.3 LIMPIEZA MESONES Y OTRAS SUPERFICIES (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento aplica a todas las áreas de manipulación de alimentos (cocina, áreas de producción, cuartos fríos, bodegas), involucra mesones, tapas laterales, puertas de neveras y otros equipos, fondos de cocción, ollas, sartenes, equipos isotérmicos, azafates, bandejas y otros equipos.
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-PR-001	10-06-2026	1

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA MESONES Y OTRAS SUPERFICIES (COCINA FRIA-COCINA CALIENTE- PANADERIA, COMEDOR,COCINA SHOW)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semana l	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	
PROCEDIMIENTOS	

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Se debe despejar el área, retirando los objetos que representen obstáculo. Se procede a retirar la suciedad entera por medio de barrido o trapo.
4. Aplicar la solución, realizar restregado con ayuda de escoba o cepillo sobre las áreas involucradas.
5. Se debe retirar todo residuo de jabón, mediante el uso de un trapo o esponja impregnado de agua limpia. Se debe dejar secar inmediatamente.
6. Se debe aplicar solución desinfectante por el método de aspersión.
7. Dejar actuar el desinfectante por 10 min.
8. Dejar secar totalmente para dar por terminado el procedimiento.
9. La actividad debe quedar registrada en el cronograma de aseo.

8.4 LIMPIEZA DE MENAJE MANUAL (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a la cristalería, vajilla, cubertería y demás utensilios de cocina (jarras plásticas, cuchillos, ollas, canecas, aspersores etc.).
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-PR-001	10-06-2026	1

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA MENAJE MANUAL (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA, COMEDOR)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A
Equipos e implementos de limpieza				**Requerimiento Hseq**		
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva				- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.		
Gafas, tapabocas, guantes, Botas						
PROCEDIMIENTOS						

1. Los residuos de alimentos se retiran utilizando un cepillo suave, esponja o la mano enguantada (Se clasifican como residuos orgánicos).
2. Los residuos con mayor adherencia se retiran a chorro de agua y restregando suavemente.
3. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
4. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
5. El menaje, debe sumergirse en una solución detergente de acuerdo con las especificaciones de limpieza y desinfección
6. El menaje de cocina, la cristalería, la vajilla y la cubertería se debe enjuagar con agua caliente, verificando que no queden residuos de jabón
7. Aplicar la solución desinfectante a la cristalería, la vajilla y la cubertería por inmersión colocando en un recipiente hondo o por aspersión con ayuda de un atomizador.
8. Dejar el tiempo de contacto requerido con el desinfectante y enjuagar con agua limpia.
9. Dejar evidencia diaria de la limpieza y desinfección realizada al menaje en el respectivo registro.

6.5 LIMPIEZA DE Y DESINFECCIÓN DE CARCAMOS (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a los cárcamos ubicados
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ DE CARCAMOS (COCINA FRIA-COCINA CALIENTE- PANADERIA,COCINA SHOW)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A

AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Maquina lava vajillas , baldes, esponjas	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Retirar el agua almacenada
2. Retirar los residuos sólidos que se encuentran
3. Aplicar agua para quitar los sólidos adheridos.
4. Prepare en un balde con agua con solución detergente y aplique de acuerdo con las instrucciones
5. Refregar con escoba hasta obtener una excelente limpieza
6. Retirar el detergente hacia abajo con la hidro lavadora de alta presión, manguera o baldes de agua.
7. Aplicar el desinfectante directo según la dosificación establecida.

8.6 LIMPIEZA DE Y DESINFECCIÓN DE CORTINAS TERMOFILICAS (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a las cortinas termofílicas
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-PR-001	10-06-2026	1

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ DE CORTINAS TERMOFILICAS (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA)				TODAS LAS ÁREAS Frecuencia de usos		
				Diario	Semana l	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Maquina lava vajillas, baldes, esponjas	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Aplicar agua para aflojar los sólidos adheridos.
2. Prepare un balde con agua la solución detergente y aplique de acuerdo con las instrucciones.
3. Refregar con esponjilla hasta obtener una excelente limpieza
4. Retirar el detergente hacia abajo con la hidro lavadora de altar presión, mangueras
5. Aplicar el desinfectante por aspersión

8.7 LIMPIEZA DE Y DESINFECCIÓN DE LAVAMANOS (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a los cárcamos ubicados
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.
-

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ DE LAVAMANOS (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA,)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semana l	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Maquina lava vajillas , baldes, esponjas	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	
PROCEDIMIENTOS	

1. Dejar desocupado el lavamanos
2. Preparar la solución detergente y aplicarla de acuerdo con las instrucciones.
3. Refregar con esponjilla hasta obtener la limpieza
4. Retirar el detergente hacia abajo con presión
5. Aplicar el desinfectante con la solución establecida.

8.8 LIMPIEZA DE Y DESINFECCIÓN DE EXTRACTORES (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a los cárcamos ubicados
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.
-

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ DE EXTRACTORES (COCINA FRIA-COCINA CALIENTE- PANADERIA,)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semana l	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ACIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Maquina lava vajillas, baldes, esponjas	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

	- Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.

PROCEDIMIENTOS

1. Desconectar la fuente de energía
2. Limpiar suciedad con trapo o escoba
3. Prepare un balde con solución detergente y aplique según las indicaciones
4. Restregar con esponjilla o cepillo hasta tener una buena limpieza
5. Retirar el detergente hacia abajo con presión.

8
.9 LIMPIEZA DE Y DESINFECCIÓN DE CAMPAÑA EXTRACTORA (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a los cárcamos ubicados
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES CRITICAS

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ DE CAMPANA EXTRACTORA (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA,)				Frecuencia de usos		
				REJILLAS		
				Diario	Semanal	Quincenal
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	X

DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	X
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	N/A	N/A

AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN	HONGO		
				Semanal	Quincenal	Semestral
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	N/A	N/A	X
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	N/A	N/A	X
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	N/A	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	N/A	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Maquina lava vajillas , baldes, esponjas	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante. - Tener los permisos de trabajo - Alistar la zona para la limpieza de hongo - Tener los equipos necesarios para la limpieza (andamios, cursos certificados) - Personal certificado para trabajo en alturas - Inspecciones relevantes
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Apague el equipo
4. Baje los filtros, agregue agua y solución desengrasante, deje actuar y refriegue para eliminar la suciedad. Enjuague, aplique detergente y refriegue nuevamente. Incluya la limpieza de la parte interior del extractor
5. Aplique la solución desengrasante en la parte externa del equipo, deje actuar y refriegue fuertemente. Enjuague, aplique detergente y refriegue nuevamente.
6. Utilice una escalera para acceder a la parte superior de la campana y limpiar con detergente
7. Saque la grasa acumulada que tienen algunos extractores y deposítela en el recipiente adecuado, aplique desengrasante, deje actuar y friegue hasta eliminar la suciedad.
8. Para le hongo que se realiza cada 6 meses se debe tener listo los andamios para el desarme
9. Preparar la hidro lavadora
10. Lavar las partes del hongo con agua presión y la preparación de solución desinfectante.
11. Enjugar
12. Armar el hongo utilizando los elementos de protección personal y las acciones bajo supervisión de Hseq.

8.10 LIMPIEZA DE Y DESINFECCIÓN DE ESTANTES (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a los cárcamos ubicados
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.
-

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN	TODAS LAS ÁREAS
	Frecuencia de usos

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-PR-001	10-06-2026	1

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ DE ESTANTES (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**DOSIFICACIÓN**			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	**X**	**N/A**	5 ml por 1 L de agua	**X**	**N/A**	**N/A**
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	**X**	**N/A**	5 ml por 1 L de agua	**X**	**N/A**	**N/A**
AMONIO CUATERNARIO	**N/A**	**X**	15 ml por 1 L de agua	**X**	**N/A**	**N/A**
ÁCIDO LACTICO	**N/A**	**X**	2 ml por 1 L de agua	**N/A**	**X**	**N/A**

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Maquina lava vajillas, baldes, esponjas	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Limpiar suciedad con trapo
2. Prepare un balde con solución detergente y aplique según las indicaciones
3. Restregar con esponjilla o cepillo hasta tener una buena limpieza
4. Retirar el detergente hacia abajo con presión.
5. Aplicar el desinfectante por medio de aspersión.
6. Diligenciar el formato de limpieza y desinfección.

8.11 LIMPIEZA DE Y DESINFECCIÓN DE ESTIBAS (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a los cárcamos ubicados
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.
-

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ DE ESTIBAS (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Maquina lava vajillas, baldes, esponjas	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	
PROCEDIMIENTOS	

1. Limpiar suciedad con trapo
2. Aplicar agua par aflojar los sólidos adheridos
3. Prepare un balde con solución detergente y aplique según las indicaciones
4. Restregar con esponjilla o cepillo hasta tener una buena limpieza
5. Retirar el detergente hacia abajo con presión.
6. Diligenciar el formato de limpieza y desinfección.

6.12 LIMPIEZA DE Y DESINFECCIÓN DE LAVA BOTAS (COCINA FRIA. COCINA CALIENTE, PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse a los cárcamos ubicados
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección al igual que el cronograma de rotación de desinfectantes.

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ DE LAVABOTAS (COCINA FRIA- COCINA CALIENTE- PANADERIA, COMEDOR, BODEGAS)				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Maquina lava vajillas, baldes, esponjas	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

	- Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.

PROCEDIMIENTOS

1. Vaciar completamente para evacuar el agua sucia.
2. Aplicar agua para aflojar los sólidos adheridos
3. Prepare en un balde con agua la solución detergente
4. Refregar con escoba y esponjilla hasta obtener una buena limpieza
5. Retirar el detergente con abundante agua

6.13LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS

6.13.1 BATIDORA

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIADADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA BATIDORA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

	- Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección
3. Apague y desconecte el equipo
4. Asegúrelo bien para evitar accidentes
5. Libere el tornillo que se encuentra en la parte lateral y retire la tapa del cabezote en la parte superior de equipo.
6. Extraiga las cuchillas haciendo presión hacia afuera
7. Restriegue las cuchillas con precaución con ayuda de un paño abrasivo, tenga cuidado.
8. Lave las tapas, el cuerpo y las manijas restregando fuerte hasta que salga la suciedad adherida.
9. Lavé el vaso del equipo dejando actuar el detergente por 5 minutos y restregué fuerte.
10. Enjuague bien el vaso y la tapa con agua a presión.
11. Retire el exceso de detergente del cuerpo de la batidora con un paño húmedo.
12. Realice la aspersión del desinfectante a todas las partes del equipo.
13. Deje actuar por 10 minutos
14. Enjuague con abundante agua.
15. Deje secar y registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.2 ESTUFA BBQ

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIADADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA ESTUFA BBQ				Frecuencia de usos		
				Diario	Semana l	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	
PROCEDIMIENTOS	

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Asegúrese que el equipo se encuentra frío antes de proceder.
4. Retire los restos de madera, carbón y cenizas que tenga el equipo.
5. Deposítelos en la bolsa indicada.
6. Refriegue con una esponjilla impregnada de detergente la parrilla, lavando individualmente cada varilla. Asegúrese de sacer completamente la grasa.
7. Con abundante agua, retire el exceso de detergente del equipo.
8. Seque con un paño o estopa.
9. Para prevenir la aparición o generación de óxido, cubra cada varilla con una capa de aceite.
10. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.3ESTUFA ENANA

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIADADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA ESTUFA ENANA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A

ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Asegúrese que el equipo se encuentra frío antes de proceder.
4. Retire los restos de madera, carbón y cenizas que tenga el equipo.
5. Deposítelos en la bolsa indicada.
6. Refriegue con una esponjilla impregnada de detergente la parrilla, lavando individualmente cada varilla. Asegúrese de sacer completamente la grasa.
7. Con abundante agua, retire el exceso de detergente del equipo.
8. Seque con un paño o estopa.
9. Para prevenir la aparición o generación de óxido, cubra cada varilla con una capa de aceite.
10. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.4 CAFETERA

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA CAFETERA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A
Equipos e implementos de limpieza				Requerimiento Hseq		
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva				- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.		
Gafas, tapabocas, guantes, Botas						
PROCEDIMIENTOS						

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Retire el filtro que tiene café usado y deséchelo en el recipiente correspondiente
3. Ponga agua en el tanque y ponga a recircular encendiendo la cafetera. Esta operación se debe repetir dos veces más.
4. Retire el vas deseche el agua teniendo cuidado de no quemarse.
5. Apague el equipo.
6. Lave el vaso con cuidado utilizando agua y jabón
7. Limpie la tapa del filtro con un paño limpio o una toalla desechable; dispóngala donde corresponda.
8. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.5 CANASTILLAS

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA CANASTILLAS				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A
Equipos e implementos de limpieza			Requerimiento Hseq			

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	**FECHA**	**VERSION**
	UT-OP-PR-001	**10-06-2026**	**1**

Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección. Revise el estado de la caneca antes de preparar la solución
3. Revise el área asignada para lavado de canastillas, retire las estibas y verifique la limpieza del piso, quite los residuos de alimentos, papeles, bolsas, etc.
4. Ubique las canastillas sucias en el área dispuesta para lavado. Disponga las canastillas sobre las estibas, en el área de lavado y remueva el polvo y mugre con agua a presión utilizando la manguera.
5. Sumerja el cepillo en el detergente, cepillar fuertemente las superficies de las canastillas.
6. Enjuagar con suficiente agua.
7. Coloque las canastillas sobre las estibas en el área de canastillas limpias.
8. Transporte las canastillas limpias al sitio de uso en los carros descarga y acomodarlas en las áreas dispuestas para almacenamiento.
9. Ubique las canastillas sobre las estibas y desinféctelas asperjándolas con solución desinfectante.
10. Registre la actividad en el control de aseo.

8.13.6 CUARTOS FRIOS Y NEVERAS

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA CUARTOS FRIOS Y NEVERAS				Frecuencia de usos		
				Diario	Semana l	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A
Equipos e implementos de limpieza			**Requerimiento Hseq**			
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva			- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.			
Gafas, tapabocas, guantes, Botas						
PROCEDIMIENTOS						

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Desocupe el cuarto frio o nevera: Retire la materia prima y estibas.
4. Realice la limpieza de las paredes, techos y pisos.
5. De igual modo lave muy bien las estibas.
6. Retire los excesos de solución detergente.
7. Desinfecte las paredes, techos, pisos y estibas, rociando con un aspersor la solución desinfectante hasta que se observe bien cubierto el equipo.
8. Deje actuar el producto.
9. Acomode nuevamente la materia prima dentro de cuarto sobre las estibas ya limpias.
10. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.7 DISPENSADOR DE JUGOS

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA DISPENSADOR DE JUGOS				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	**FECHA**	**VERSION**
	UT-OP-PR-001	**10-06-2026**	**1**

Equipos e implementos de limpieza	**Requerimiento Hseq**
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Retirar los vasos, el agitador y los tubos.
4. Retire la palanca, las boquillas y los filtros.
5. Con un paño abrasivo húmedo restregar todas las partes del equipo.
6. Sumergir las partes removibles del equipo por 10 minutos en solución desinfectante y enjuagar.
7. Coloque los vasos en la máquina y hágala funcionar por 10 minutos con solución desinfectante dentro. Deje pasar la solución y enjuague.
8. Las partes externas del equipo deben desinfectarse por el método de aspersión.
9. Lave con abundante agua
10. Deje secar para dar por terminado el procedimiento.
11. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	**FRECUENCIA: MENSUAL**

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.8 ESTUFAS

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA ESTUFAS				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Desmonte las parrillas, quemadores y fogones
4. Aplique la solución desengrasante por todo el equipo (partes externes e internas) y partes desmontables, espere que actué.
5. Restriegue con una sabrá (esponja) hasta eliminar la suciedad y grasa.
6. Enjuague el desengrasante con abundante agua.
7. Seque con un paño limpio y coloque los elementos nuevamente en su lugar.
8. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.9 FREIDORA

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA FREIDORA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	
PROCEDIMIENTOS	

9. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
10. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
11. Desmonte las parrillas, quemadores y fogones
12. Aplique la solución desengrasante por todo el equipo (partes externes e internas) y partes desmontables, espere que actué.
13. Restriegue con una sabrá (esponja) hasta eliminar la suciedad y grasa.
14. Enjuague el desengrasante con abundante agua.
15. Seque con un paño limpio y coloque los elementos nuevamente en su lugar.
16. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.10 HORNO PANADERIA

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA HORNO PANADERIA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A
Equipos e implementos de limpieza			Requerimiento Hseq			

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	**FECHA**	**VERSION**
	UT-OP-PR-001	**10-06-2026**	**1**

Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Apague el equipo y asegúrese que se encuentra frío.
4. Retire las bandejas.
5. Barra de atrás hacia adelante el interior del horno con una escoba de cerda no sintética.
6. Asegúrese que no queden residuos dentro de los compartimentos.
7. Limpie el piso y deseche los residuos en el recipiente apropiado. Esta operación debe hacerla con una escoba diferente.
8. Lave las bandejas con solución de detergente, restriegue con fuerza para retirar los residuos de alimentos. Enjuague con abundante agua. Seque y organice nuevamente el equipo.
9. Una vez a la semana, lave el exterior del horno con solución detergente. Refriegue bien para eliminar la suciedad y grasa adherida.
10. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	**FRECUENCIA: MENSUAL**

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.11 HORNO COMBI

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA HORNO COMBI				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	
PROCEDIMIENTOS	

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Apague el equipo y asegúrese que se encuentra frío.
4. Retire las bandejas.
5. Barra de atrás hacia adelante el interior del horno con una escoba de cerda no sintética.
6. Asegúrese que no queden residuos dentro de los compartimentos.
7. Limpie el piso y deseche los residuos en el recipiente apropiado. Esta operación debe hacerla con una escoba diferente.
8. Lave las bandejas con solución de detergente, restriegue con fuerza para retirar los residuos de alimentos. Enjuague con abundante agua. Seque y organice nuevamente el equipo.
9. Una vez a la semana, lave el exterior del horno con solución detergente. Refriegue bien para eliminar la suciedad y grasa adherida.
10. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.12 LICUADORA

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA LICUADORA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A

ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección
3. Apague y desconecte el equipo.
4. Retire la mugre grande y deséchela en una caneca de residuos orgánicos.
5. Con un paño abrasivo restriegue fuertemente para retirar el sucio y la grasa, tenga especial cuidado en el área de las cuchillas.
6. Para la limpieza y desinfección de las tapas, el cuerpo y las manijas del equipo aplique la solución detergente establecida restregando de manera que salga la suciedad.
7. Retire los residuos de jabón del cuerpo del equipo, utilizando un paño húmedo.
8. Enjuague con abundante agua el vaso de la licuadora
9. Utilizando un aspersor, pulverice sobre toda la superficie del equipo solución desinfectante.
10. Adiciones solución desinfectante en el vaso de la licuadora (menos de la mitad de su capacidad), ponga a funcionar el equipo por 1 minuto y enjuague.
11. Dejar secar para dar por terminado el procedimiento.
12. Registre la operación en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.13 LINEA CALIENTE Y FRIA
DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA CALIENTE Y FRIA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
4. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
5. Apague el equipo y desocúpelo
6. Retire los azafates

7. Con un paño abrasivo y solución detergente lave todo el equipo; partes externas (mesón, vidrio, paredes laterales) e internas.
8. Lave de igual modo los azafates, refregando vigorosamente las curvas interiores y en los bordes externos.
9. Enjuague con abundante agua para retirar el detergente.
10. Seque los azafates con un paño húmedo.
11. Utilizando un atomizador, rocíe suficiente desinfectante sobre el equipo.
12. Deje secar y registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.14 HORNO MICROONDAS

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA MICROONDAS				Frecuencia de usos		
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN	Diario	Semanal	Mensual
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

	- Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Desconecte el equipo.
4. Retire el plato.
5. Retire la suciedad entera que pueda estar adherida al equipo o plato.
6. Lave en plato, restregando para retirar la suciedad y la grasa; enjuague y seque con un paño limpio.
7. Con un paño impregnado en solución detergente limpie el interior y exterior del equipo.
8. Retire con un paño húmedo el exceso de detergente de interior y exterior del equipo.
9. Ponga el plato en su lugar, cierre el equipo.
10. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

8.13.15 PLANCHAS DE ASADO

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA PLANCHA DE ASADO				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A
Equipos e implementos de limpieza			Requerimiento Hseq			

Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Apagar el equipo y cerrar la válvula de gas.
4. Con ayuda de una espátula, y cuando se encuentra aún caliente el equipo, retirar los excesos de grasa y restos de comida; deposítelos donde corresponda.
5. Tapar los orificios de la plancha por donde escurre aceite.
6. Agregue el desengrasante diluido y remueva con la espátula la suciedad grande y con una lija lo quemado.
7. Saque las bandejas de la parte inferior de equipo y lávelas con solución desengrasante y agua caliente preferiblemente.
8. Con una escoba o paño, restriegue los lados externos del equipo.
9. Cuando se haga una limpieza más profunda, alzar la tapa de la parte superior del equipo y con ayuda de un compañero raspe la suciedad acumulada en el interior; lave con solución desengrasante y enjuague.
10. Retirar todo residuo de jabón con agua o paños de agua
11. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

8.13.16 SARTEN BASCULANTE

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA SARTEN BASCULANTE				Frecuencia de usos		
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN	Diario	Semanal	Mensual
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A

DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Apagar el equipo y cerrar la válvula de gas.
4. Con ayuda de una espátula, y cuando se encuentra aún caliente el equipo, retirar los excesos de grasa y restos de comida; deposítelos donde corresponda.
5. Refregar con esponjilla hasta obtener una excelente limpieza
6. Agregue el desengrasante diluido y remueva con la espátula la suciedad grande y con una lija lo quemado.
7. Retirar todo residuo de jabón con agua o paños de agua
8. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

8.13.18 TABLAS DE PICAR
DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	DESCRIPCION
VERIFICACION E.P.P.	- Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal. - Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
LAVAR Y DESENGRASAR	- Lave muy bien sus manos antes de proseguir. - Lave las tablas con solución detergente y ayudado con un cepillo, con el fin de retirar la suciedad adherida. - De ser necesario aplique desengrasante, deje actuar por 10 minutos, restriegue y enjuague.
ENJUAGUE	- Enjuague con abundante agua para retirar el exceso de detergente y desengrasante.
DESINFECTE	- Sumerja las tablas en solución desinféctate y deje reposar por 10m minutos - Enjuague con abundante agua
ALMACENAR	- En recipientes individuales, guarde cada tabla. - Asegúrese que los recipientes queden bien tapados. - Cada vez que utilice la tapa lávela, desinféctela por aspersión y enjuague con abundante agua potable. - Registrar la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

8.13.17 MARMITAS

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
MARMITAS				Frecuencia de usos		
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN	Diario	Semanal	Mensual
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A

AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Apague el equipo y asegúrese que se encuentra frío.
4. Refregar con esponjilla hasta obtener excelente limpieza
5. Registre la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.18 MAQUINA CRISPETERA

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA MAQUINA CRISPETERA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección
3. Apague y desconecte el equipo.
4. Retire la mugre grande y deséchela en una caneca de residuos orgánicos.
5. Para la limpieza y desinfección de la cesta retírela y lávela con una sabrá abrasiva
6. Retire los residuos de jabón del cuerpo del equipo, utilizando un paño húmedo.
7. Utilizando un aspersor, pulverice sobre toda la superficie del equipo solución desinfectante.
8. Dejar secar para dar por terminado el procedimiento.
9. Registre la operación en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.19 MAQUINA HIELO

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA MAQUINA HIELO				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A

ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección
3. Apague y desconecte el equipo.
4. Retire la mugre grande y deséchela en una caneca de residuos orgánicos.
5. Para la limpieza con una sabara abrasiva por la parte interna hasta realizar una limpieza eficiente.
6. Retire los residuos de jabón del cuerpo del equipo, utilizando un paño húmedo.
7. Utilizando un aspersor, pulverice sobre toda la superficie del equipo solución desinfectante.
8. Dejar secar para dar por terminado el procedimiento.
9. Registre la operación en el formato de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA PROFUNDA	FRECUENCIA: MENSUAL

- Desarme de los equipos
- Limpieza con sustancias de acción profunda (desincrustantes, ácidos fuertes)
- Afirmado del equipo (Comprende soldaduras, latoneo, lijado, pulido, satinado)
- Armado de equipo
- Prueba para puesta en marcha.

8.13.20 ESCABILADOR

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA ESCABILADOR				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	
PROCEDIMIENTOS	

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección
3. Retire las bandejas para que sean restregadas con una sabrá abrasiva
4. Retire la mugre grande y deséchela en una caneca de residuos orgánicos.
5. Retire el jabón con abundante agua.
6. Utilizando un aspersor, pulverice sobre toda la superficie del equipo solución desinfectante.
7. Dejar secar para dar por terminado el procedimiento.
8. Registre la operación en el formato de limpieza y desinfección.

8.14 LIMPIEZA DE SERVICIOS SANITARIOS

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA SERVICIOS SANITARIOS				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

	- Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Se debe desarmar los artefactos, retirando los tornillos y removiendo los productos (papel, y toallas).
4. Retire los elementos como cabellos, papel, insectos. Cuando sea un servicio sanitario de habitación, retire los objetos personales.
5. Aplicar con una esponja o un cepillo suave solución detergente, restregando hasta retirar la suciedad acumulada.
6. En el caso de los lavamanos del área de producción, agregue solución detergente sobre toda la superficie usando una sabra, refregando en la llave, partes curvas internas del platón, perillas y sifón (introduzca la esponja lo más profundo que pueda), limpie los lados y parte baja del lavamanos, incluyendo el pedal que sirve para accionar la salida.
7. Retirar totalmente los residuos jabonosos utilizando agua a chorro o un trapo humedecido en agua limpia. Dejar secar totalmente.
8. La aplicación del desinfectante se realiza por aspersión, según especificación. Use los elementos de protección personal.
9. Haga énfasis en el retrete y el lavamanos, y asegúrese que todas las partes queden bien cubiertas.
10. Se debe dejar secar totalmente para dar por terminado el procedimiento. Esta actividad debe quedar registrada en el formato de limpieza y desinfección.

8.15 LIMPIEZA DISPENSADOR BOTELLON DE AGUA

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA DISPENSADOR DE BOTELLON DE AGUA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO		
	CODIGO	**FECHA**	**VERSION**
	UT-OP-PR-001	**10-06-2026**	**1**

DESENGRASANTE INDUSTRIAL	**X**	**N/A**	5 ml por 1 L de agua	**X**	**N/A**	**N/A**
AMONIO CUATERNARIO	**N/A**	**X**	15 ml por 1 L de agua	**X**	**N/A**	**N/A**
ÁCIDO LACTICO	**N/A**	**X**	2 ml por 1 L de agua	**N/A**	**X**	**N/A**

Equipos e implementos de limpieza	**Requerimiento Hseq**
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare un litro de la solución desinfectante, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Desmonte el botellón vacío y dejar recircular toda el agua sobrante.
4. Aplicar el desinfectante en la abertura del dispensador y dejar actuar 5 minutos. Abrir las válvulas y dejar recircular el desinfectante.
5. Realizar un enjuague dejando recircular agua potable del botellón.
6. Colocar por último colocar el nuevo botellón el equipo dispensador
7. Registrar la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

8.16 LIMPIEZA DE TANQUES DE AGUA

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA DE TANQUE DE AGUA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección. Utilizar chaqueta y pantalón en PVC amarillo para iniciar la actividad.
3. Este EPP se debe usar solamente para el lavado de tanques de agua mayores a 1000 litros
4. Desocupe totalmente el tanque a lavar.
5. Aplique la solución jabonosa y restriegue con un cepillo o escoba de cerdas duras.
6. Enjuague de ser posible realice esta etapa utilizando agua a alta presión. Asegúrese que el detergente se elimine completamente.

7. Deje evacuar toda el agua residual del proceso de enjuague del tanque, de ser necesario en esta etapa se puede ayudar de una escoba o haragán.
8. Proceda a aplicar solución de Hipoclorito de Sodio según lo establecido en las especificaciones para limpieza y desinfección.
9. Deje actuar por 20 minutos y enjuague.
10. Llene el tanque de agua, teniendo en cuenta el nivel de capacidad establecido por el fabricante.
11. Registre la operación en el control de aseo

8.17 LIMPIEZA AREA DE DEPOSITO RESIDUOS SOLIDOS

RECOMENDACIONES:

- Este procedimiento debe aplicarse en el área donde se depositan las basuras.
- Se debe hacer énfasis en la desinfección de este lugar.
- El uso de elementos de protección personal es obligatorio. Estos no deben ser los mismos que lo empleados para la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos o utensilios que tengan contacto con los alimentos.
- El procedimiento debe efectuarse inmediatamente después de recolectada la basura por el camión de aseo.
- Tenga en cuenta las especificaciones de limpieza y desinfección y el cronograma de rotación de desinfectantes.

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA DE TANQUE DE AGUA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
AMONIO CUATERNARIO	N/A	X	15 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A

ÁCIDO LACTICO	N/A	X	2 ml por 1 L de agua	N/A	X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Tener claro el significado de los pictogramas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (gafas, guantes de caucho), garantizando la seguridad del personal.
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Se debe despejar el área, retirando las basuras que se encuentren en el piso o en las canecas. Se procede a retirar la mugre con ayuda de una escoba.
4. Las canecas son retiradas del cuarto para ser lavadas y desinfectadas.
5. Preparar solución detergente y aplicar dicha solución restregando las áreas involucradas (pisos y paredes del cuarto, al igual que las canecas). Esta actividad se realiza con ayuda de cepillos con cerdas gruesas.
6. Se debe enjuagar con grandes cantidades de agua hasta retirar todos los residuos de jabón.
7. Disolver desinfectante y aplicar por el método de aspersión en las canecas y con ayuda de un trapero limpio en los pisos. Se deja actuar el desinfectante por 10 minutos. Las superficies no requieren enjuague.
8. Se debe dejar el área despejada con el fin de que quede seca. Estas actividades deben quedar registradas en el cronograma de aseo.
9. Se debe dejar el área despejada con el fin de que quede seca. Estas actividades deben quedar registradas en el cronograma de aseo.
10. Los recipientes o canecas donde se almacena la basura se mantendrán tapados, para evitar la atracción de plagas y recubiertos de bolsas plásticas, en lo posible por colores.
11. Este local se debe conservar constantemente limpio, organizado y desinfectado.
12. Registrar la actividad en el formato de limpieza y desinfección.

8.18 LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA

DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES CRITICAS

TODAS LAS AREAS DEL CENTRO PRODUCCIÓN				TODAS LAS ÁREAS		
LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA				Frecuencia de usos		
				Diario	Semanal	Mensual
AGENTE	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DOSIFICACIÓN			
DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
DESENGRASANTE INDUSTRIAL	X	N/A	5 ml por 1 L de agua	X	N/A	N/A
CAL VIVA	X	N/A	PURA		X	N/A

Equipos e implementos de limpieza	Requerimiento Hseq
Recipientes de varios volúmenes, esponjas plata- oro, esponja abrasiva	- Uso de los elementos de protección personal de acuerdo con la matriz de EPP - Conocer la hoja de seguridad de las sustancias químicas - Seguir los procedimientos adecuados para la labor a realizar - Mantenerse en capación constante.
Gafas, tapabocas, guantes, Botas	

PROCEDIMIENTOS

1. Revisar los elementos de protección personal (Tyvek, gafas de seguridad, mascarilla para vapores orgánicos, botas amarillas con punta de acero y guantes industriales).
2. Prepare las soluciones detergentes y desinfectantes, según especificaciones para limpieza y desinfección.
3. Levante la tapa de la trampa.
4. Con el colador saque los residuos sólidos (grasa) que se encuentren dentro de la trampa y deposítelos en un recipiente intercalando una capa de cal con una capa de grasa.
5. Enjuague con agua caliente las paredes de la trampa, agregue solución jabonosa y restriegue las paredes y la tapa de la trampa.
6. Enjuague con abundante agua
7. Aplique abundante solución desinfectante y deje actuar el producto.
8. Pase los residuos a una bolsa negra y llévelos a un lugar independiente a los desechos de comida.

9.CONSIDERACIONES GENERALES

-Evitar la caída de residuos sólidos en las tuberías que conducen los residuales líquidos para disminuir las posibilidades de obstrucciones en las mismas.
-La limpieza se puede realizar después de separar los equipos en sus diferentes componentes o sin desmontarlos.
-Cuando el equipo no se pueda desmontar se limpiará cuidadosamente.
-Las superficies tratadas deben ser expuestas al secado total, es preferible que esta acción sea realizada de forma natural dejando escurrir el agua de enjuague. Con estas acciones se evita el desarrollo de microorganismos.
-Los cepillos, escobas y otros útiles de limpieza no deben mantenerse directamente sobre el piso, sino suspendidos o en su defecto limpios y aislados.
-La limpieza y desinfección de equipos y utensilios se debe realizar antes de iniciar y una vez termine el proceso de producción, distribución y consumo.

10.DISPOSICIONES HSE

La limpieza y desinfección del menaje y equipos es manual, por lo cual el personal encargado de dicha labor debe utilizar los elementos de protección personal: gafas, guantes, tapabocas, zapato adecuado y dotación (uniforme)

11. DIPOSICIONES DE HSEQ

Las actividades de instalación y mantenimiento de equipos a gas, se realizarán aplicando las normas de seguridad estipuladas por HSEQ para minimizar los riesgos inherentes a la tarea.

- Se debe ubicar extintor en el área.
- El personal de cocina que opera los equipos deberá ser informados del desarrollo de la actividad y posterior entrega de equipos en funcionamiento.
- Verificar que no exista ninguna fuente de ignición.
- Restringir el paso de personal por el área durante el desarrollo de actividades de instalación y mantenimiento.

12. DISPOCISIONES AMBIENTALES

En las actividades realizadas tener en cuenta la disposición final de los residuos generados según el código de colores establecida en la resolución 2184 de 2019 y lo establecido por el cliente.

Color Blanco: plástico, vidrio, metales, papel y cartón

Color Verde: residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

Color Negro: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

13.RESULTADOS

-Caracterización de soluciones de acuerdo a dosificaciones adecuadas.
-Aseguramiento de los procesos de limpieza y desinfección de elementos de preparación.

14.REGISTRO DE LA REVISIÓN

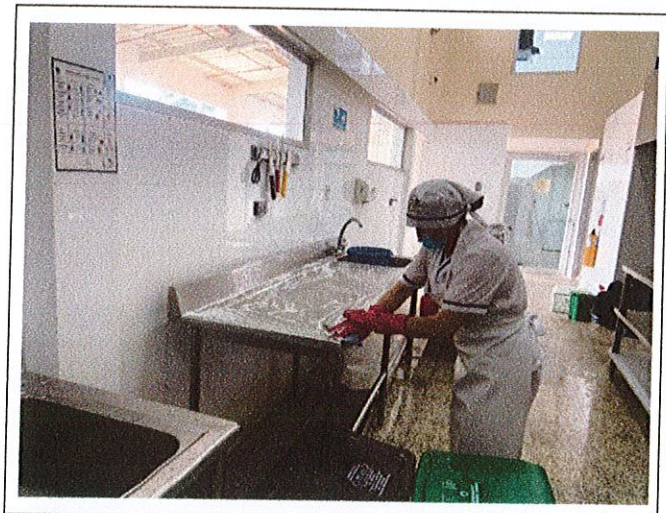
	ELABORÓ	REVISO / APROBÓ
NOMBRE	ERIKA BEATRIZ USECHE MARTINEZ	SANDRA SUA
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS	GERENTE ADMINISTRATIVA

15.CONTROL DE CAMBIOS

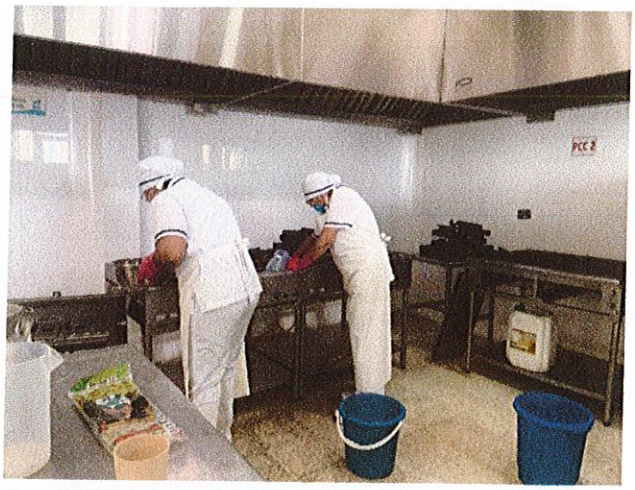
CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	FECHA	CAMBIO REALIZADO	REALIZADO POR:
1	10-06-2025	Versión inicial	ERIKA USECHE

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

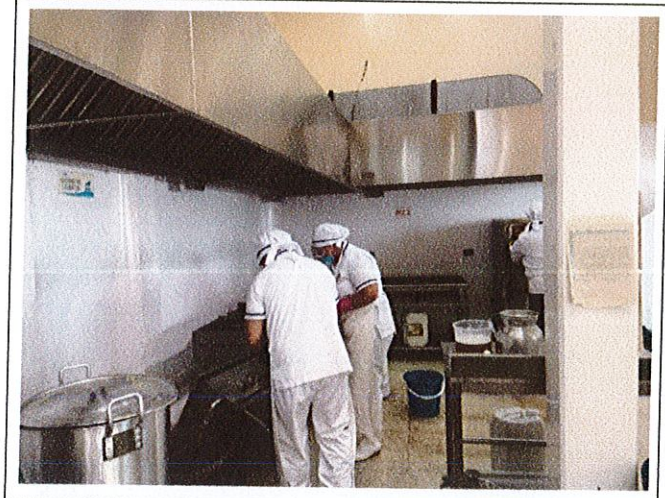
CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PERIODO DE EJECUCIÓN COMPRENDIDO DEL DÍA 16 DE JUNIO AL DÍA 30 DE JUNIO DE 2026.



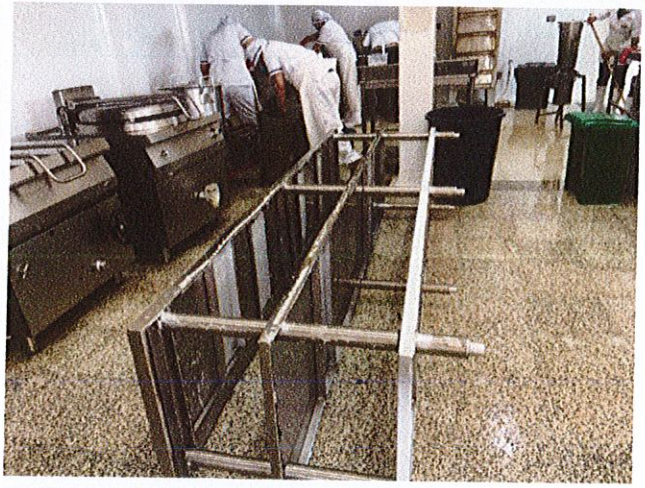
Descripción: Limpieza área Cocina.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Limpieza área Cocina.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.

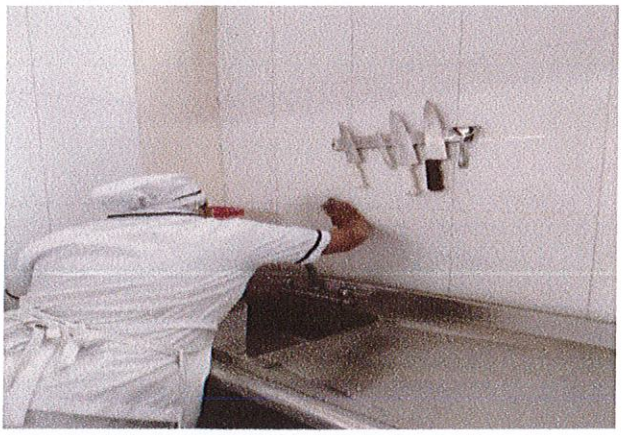


Descripción: Limpieza área Cocina.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Limpieza área Cocina.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26..

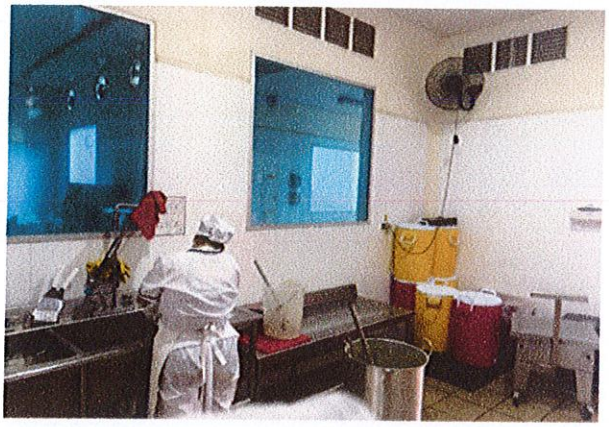
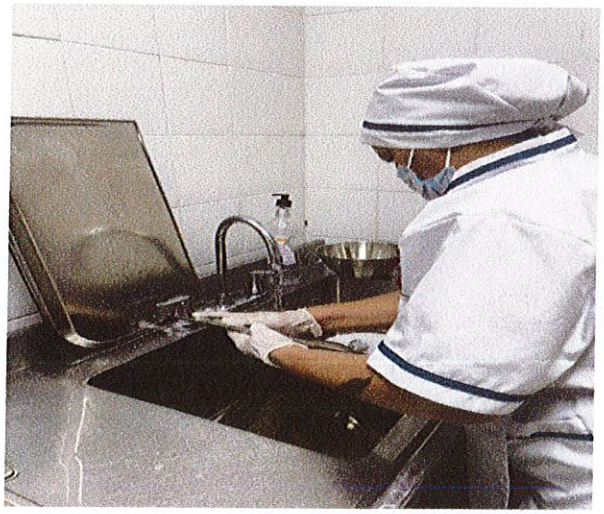
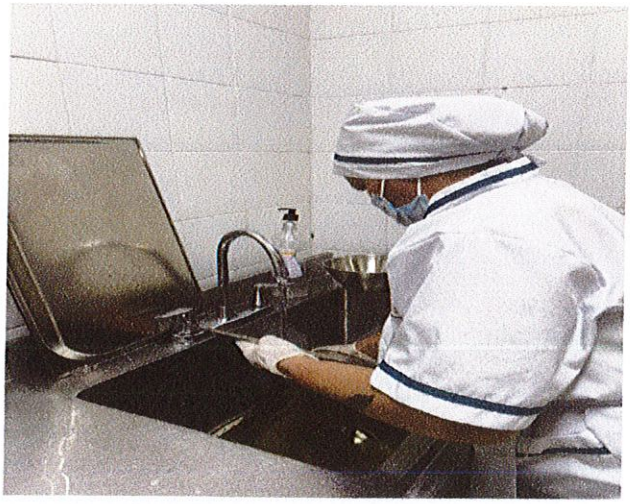
	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

	
Descripción: Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.
	
Descripción: Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

	
Descripción: Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.
	
Descripción: Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26..

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

	
Descripción: Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**D Descripción:** Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.
	
Descripción: Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Limpieza área Cocina. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

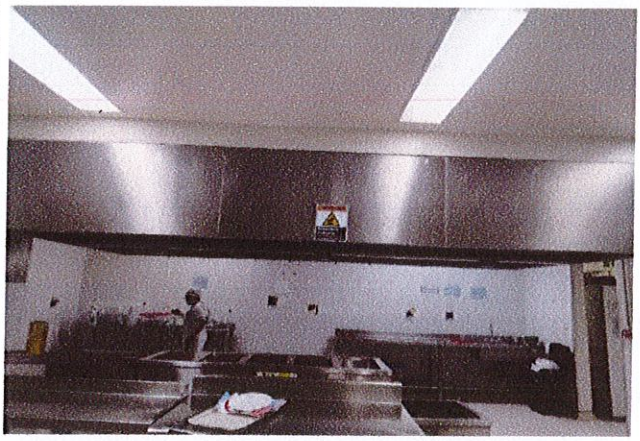
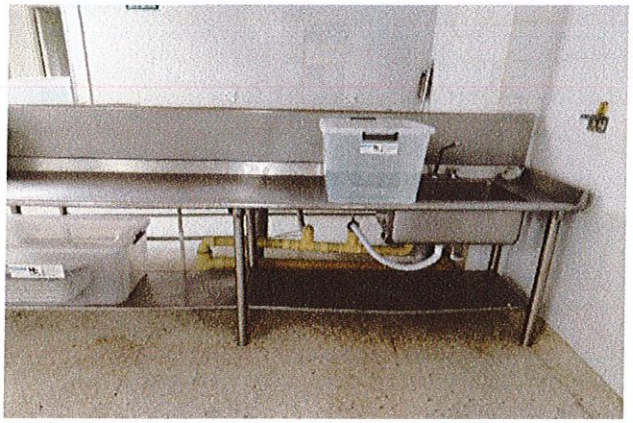
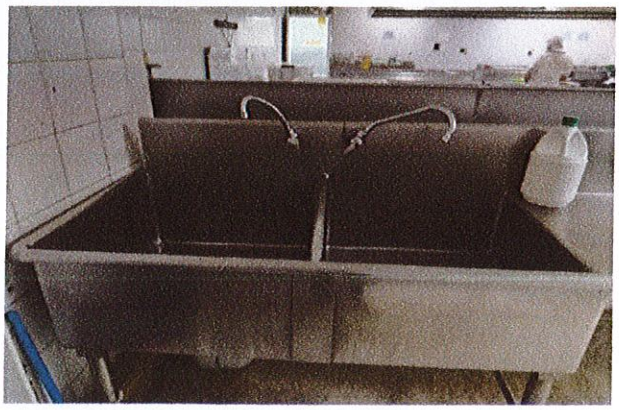
ANEXO 19.

USO DE EQUIPOS ENTREGADOS EN CALIDAD DE PRÉSTAMO POR EL HORO E.S.E. – INFORME FOTOGRÁFICO, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

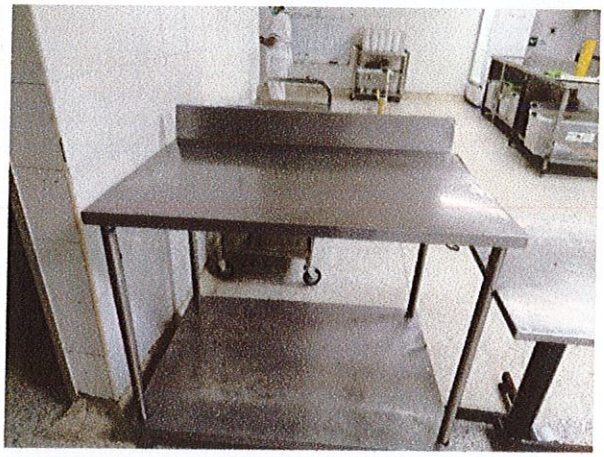
ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

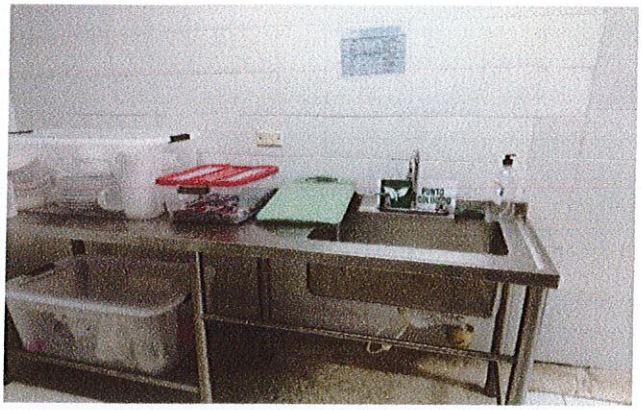
EQUIPOS Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION COMPRENDIDAS DEL DÍA 16 DE JUNIO AL DÍA 30 DE JUNIO DE 2026.

	
Descripción: Campana extractora **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Mesón con una poceta **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.
	
Descripción: Mesa plana con entrepaño **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Mesón con doble poceta **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.

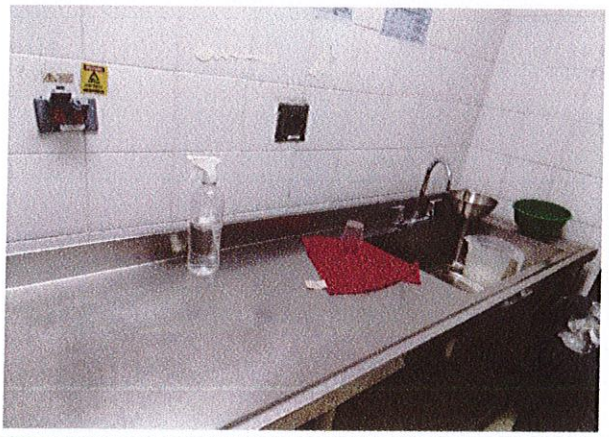
	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1



Descripción: Mesa con entrepaño
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Mesón con una poceta
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Mesón con una poceta
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Estufa enana
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 20.

MANTENIMIENTO A EQUIPOS ENTREGADOS EN CALIDAD DE PRÉSTAMO POR EL HORO E.S.E., COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

Yopal Casanare, 15 de Julio de 2026.

Doctor: (es):
RAUL YERALDO BARON PIRABAN
Subgerente Administrativo y Financiero
YADIRA AVELLA ROA
Subgerente Prestación de Servicios
Supervisor del contrato
HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E
Yopal – Casanare

Asunto: Manifestación de cumplimiento de uso exclusivo de equipos en préstamo para la prestación del servicio

En la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CD 1252 del 2026, cuyo objeto corresponde a **"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E."**, me permito certificar que los equipos dados en calidad de préstamo por el HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E., De acuerdo con la consideración 25 numeral 26, me permito certificar que los espacios y equipos entregados en calidad de préstamo por parte de la Entidad, se utilizaron exclusivamente para la prestación del servicio de dietas, lactario y raciones alimentarias, durante el periodo comprendido del día dieciséis (16) de junio al día treinta (30) de junio del año dos mil veintiséis (2026).

Atentamente,
UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING
NIT No. 902076455-6
RL. SANDRA PATRICIA SUA OYUELA
CC.OO. 52.150.100.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 21.

IMPLEMENTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 0312 DE 2019, ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SGSST, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

Colmena Seguros

CER-203.942

Certifica que la empresa UNION TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING identificada con NIT 902076455 afiliada a la Administradora de Riesgos Laborales, realizó la autoevaluación de su SG-SST en la fecha 09/07/2026 conforme a la tabla de valores y calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la Resolución 0312 de 2019, la cual arroja un resultado total de 100 %:

CICLO	ESTÁNDAR	CALIFICACIÓN
Planear	Recursos	100 %
	Gestión Integral	100 %
Hacer	Gestión de la salud	100 %
	Gestión de Peligros y Riesgos	100 %
	Gestión de Amenazas	100 %
Verificar	Verificación del SGSST	100 %
Actuar	Mejoramiento	100 %
TOTAL		100 %

La presente certificación se expide a solicitud de la empresa a 09/07/2026

Cualquier inquietud adicional ponemos a su disposición a nuestra Línea Efectiva 401 04 47 en Bogotá y 018000 9 19 667 en el resto del país.

Colmena Seguros comprometida con la información requerida para el adecuado desarrollo de la Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo

Atentamente,

Gerente Prestación de Servicios de Prevención
Colmena Seguros

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
Colmena Seguros S.A.

INFORME DE ESTANDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

SG-SST

(Resolución 312 de 13 febrero de 2019)

Empresa: UNION TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING

Realizado por: ROSA AMELIA PATIÑO CRUZ

Fecha de realización: 09/07/2026

ÍNDICE

Índice 2
1. Descripción de la empresa 3
1.1 Datos de la empresa 3
2. Datos del informe 4
2.1 Descripción del informe 4
2.2 Tabla de valores y calificaciones 5
3. Plan de acción 20
4. Gráficas 21
4.1 Cumplimiento de los estándares 21
4.2. Cumplimiento del Ciclo PHVA 22

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

1.1 Datos de la empresa

DATOS DE LA EMPRESA			
Razón Social	UNION TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING	**NIT**	902076455
Dirección	KR 31 20 2 BRR VILLA MARIA		
Municipio	YOPAL	**Departamento**	Casanare
Correo Electrónico	GESTIONHUMANAJPSSAS@GMAIL.COM		
CIUU	Actividades de otros servicios de comidas, incluye catering industrial, la provisión de servicios de comidas para un periodo de tiempo específico, operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares, los servicios de alimentación escolar, mediante la preparación y distribución de comidas in situ (en el lugar donde van a consumirse). Operación de casinos o cafeterías y comedores universitarios al igual que de casinos y comedores para los miembros de las Fuerzas Armadas. Restaurantes a bordo de buques de pasajeros y servicio de coche comedor.		
Número de Trabajadores	27	**Clasificación Riesgo**	III

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

DATOS DEL INFORME			
Estándares mínimos	Si		
Nombre del Autodiagnóstico	AUTOEVALUACION 2026		
Nombre realizador del Autodiagnóstico	ROSA AMELIA PATIÑO CRUZ		
Fecha del Autodiagnóstico	09/07/2026	**Fecha Generación del informe**	09/07/2026
Total de preguntas evaluadas	21	**Total de preguntas conformes a Resolución 0312**	21

2. DATOS DEL INFORME

2.1 Descripción del informe

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

2.2 Tabla de valores y calificaciones

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
Planear	Recursos	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4		X		4
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5				X	
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5			X		
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5			X		
			1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0,5				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			1.1.6 Conformación COPASST	0,5			X		
			1.1.7 Capacitación COPASST	0,5				X	
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0,5			X		
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo	1.2.1 Programa Capacitación Promoción y Prevención – PyP	2	6		X		6
			1.2.2 Inducción y reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Actividades de Promoción y Prevención PyP	2				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2				X	
	Gestión integral del SG-SST	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15		X		15
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1				X	
		Evaluación inicial del SG-SST	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
		Plan Anual de Trabajo	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2			X		
		Conservación de la documentación	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2			X		
		Rendición de cuentas	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1				X	
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo	2.7.1 Matriz legal	2				X	
		Comunicación	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
		Adquisiciones	2.9.1 Identificación, evaluación para adquisición de productos y servicios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
		Contratación	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2				X	
		Gestión del cambio	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1				X	
Hacer	Gestión de la salud	Condiciones de salud en el trabajo	3.1.1 Descripción sociodemográfica. Diagnóstico de Condiciones de Salud	1	9		X		9
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1			X		

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1				X	
			3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1			X		
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1				X	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico/laborales	1			X		
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1				X	
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1				X	
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5		X		5
			3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales	2			X		
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Accidentes y Enfermedades Laborales	1				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
		Mecanismo de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6			X	6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1				X	
			3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1				X	
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1				X	
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1				X	
	Gestión de peligros y riesgos	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15			X	15
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4			X		
			4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3				X	
			4.1.4 Realización mediciones ambientales químicos, físicos y biológicos	4				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	2,5	15			X	15
			4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5				X	
			4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5				X	
			4.2.4 Realización de inspecciones a instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5				X	
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5			X		

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal - EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5			X		
	Gestión de amenazas	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Preparación, Prevención y Respuesta ante Emergencias	5	10		X		10
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5			X		
Verificar	Verificación del SG-SST	Gestión y resultados del SG-SST	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25	5			X	5
			6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			6.1.3 Revisión anual de la Alta Dirección resultados de la auditoría	1,25			X		
			6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1,25				X	
Actuar	Mejoramiento	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5	10			X	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la Alta Dirección	2,5				X	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						No cumple	Cumple	No Aplica	
			7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento - implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5				X	

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST	
TOTALES	100

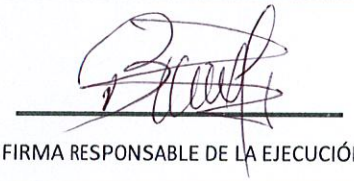
- Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

- En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).



FIRMA EMPLEADOR O CONTRATANTE



FIRMA RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

Resultados	
Total ítems Cumple	21
Total ítems No cumple	0
Total ítems No aplica	39
Valoración	100

Nivel de cumplimiento	Calificación	Recomendaciones
ACEPTABLE	Mayor al 85%	• Mantener la calificación y evidencias a disposición de Ministerio de Trabajo. Incluir en el Plan Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluación.

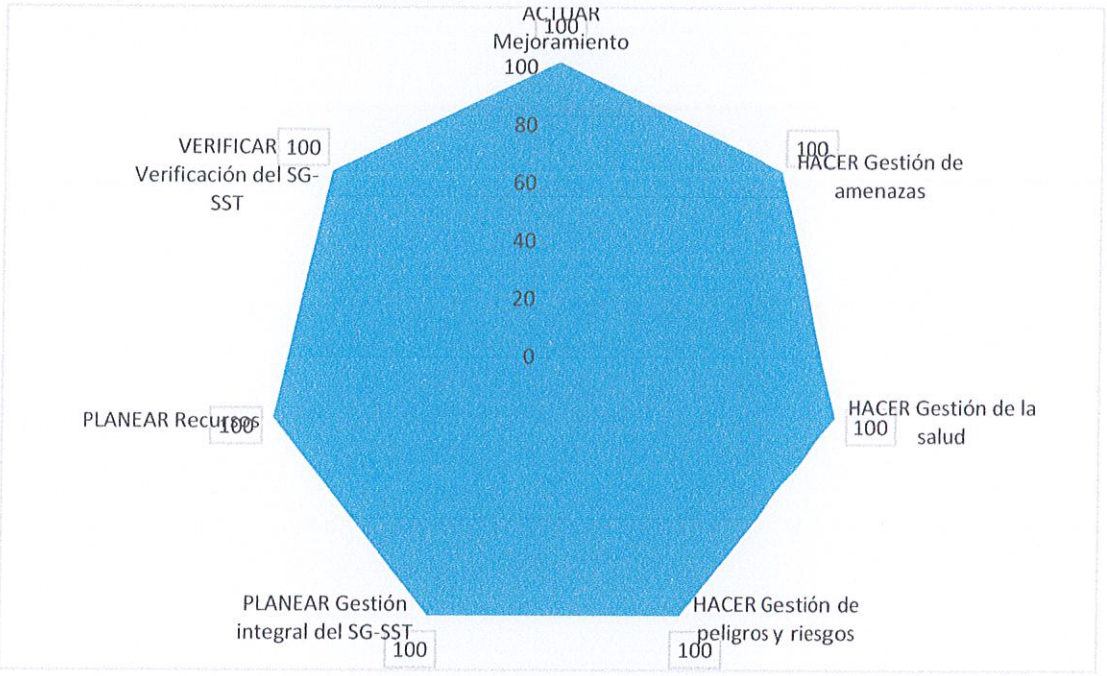
© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL
Parc UPC - Edificio NEXUS II - Campus Nord – UPC C/ Jordi Girona 29 08034 Barcelona Tel. +34 93.405.46.58

3. PLAN DE ACCIÓN

© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

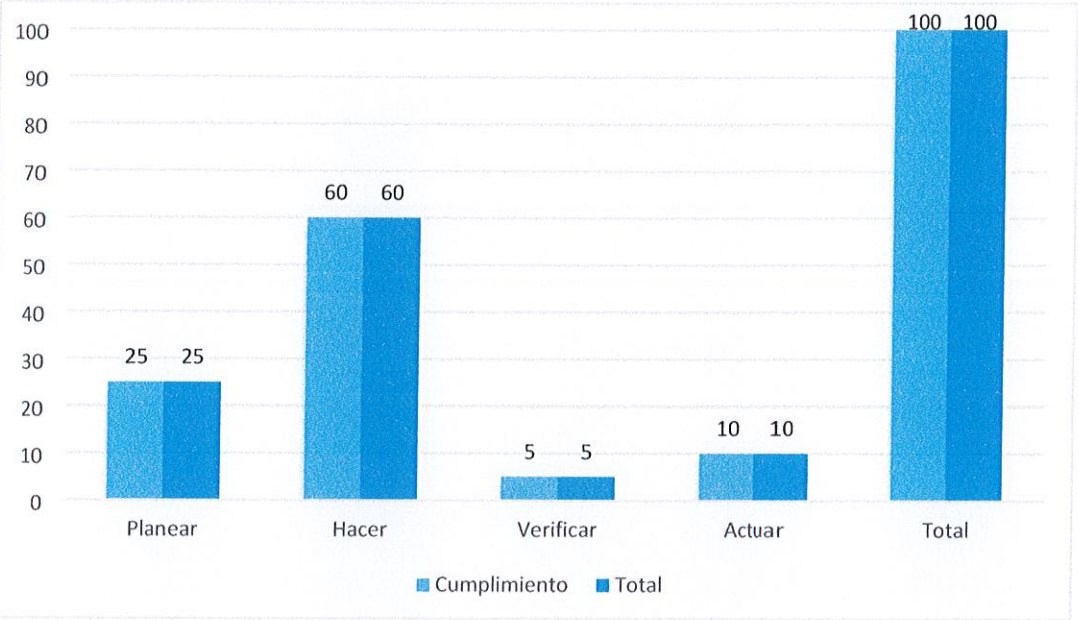
4. GRÁFICAS

4.1 Cumplimiento de los estándares



© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

4.2. Cumplimiento del Ciclo PHVA



© SABENTIS – Todos los derechos reservados EASY TECH FOR PEOPLE / EASY TECH GLOBAL

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 22.

PROTOCOLOS INSTITUCIONALES HORO, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

Yopal Casanare, 15 de Julio de 2026.

Doctor: (es):
RAUL YERALDO BARON PIRABAN
Subgerente Administrativo y Financiero
YADIRA AVELLA ROA
Subgerente Prestación de Servicios
Supervisor del contrato
HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E
Yopal – Casanare
Asunto: Manifestación de cumplimiento de los protocolos institucionales

En la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CD 1252 del 2026, cuyo objeto corresponde a **"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E De acuerdo con la cláusula novena, obligaciones específicas del contratista, numeral 1.13,** De acuerdo con la obligación pactada en la cláusula octava, obligaciones del contratista, se realizó la actividad descrita en el numeral 16, cumpliendo con la obligación anteriormente descrita, se implementaron los estándares mínimos del SGSST, así mismo, se estableció con un procedimiento que garantiza el cumplimiento de los protocolos en calidad, eficiencia y oportuna en la prestación del servicio, de igual manera, se cuenta con el protocolo de bioseguridad. Como medio de certificación de la anterior obligación, se comparte la calificación del 100% de los estándares mínimos SG-SST, evaluada para la vigencia 2026, expedida por parte de la aseguradora Colmena Seguros. **Anexo 22**, durante el periodo comprendido del día dieciséis (16) de junio al día treinta (30) de junio del año dos mil veintiséis (2026).

Atentamente,
UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING
NIT No. 902076455-6
RL. SANDRA PATRICIA SUA OYUELA
CC.OO. 52.150.100.