PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

REALIZADO POR:	APROBADO POR:
NATALIA PARDO **MICROBIOLOGA INDUSTRIAL**	**CARLOS LIGARRETO** Gerencia General

Nota: "Este documento y su contenido son propiedad intelectual. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita del autor"

TABLA DE CONTENIDO

Tabla de contenido

1. GENERALIDADES 3
1.1 Título 3
1.2 Alcance 3
1.3 Ámbito de aplicación 3
2. OBJETIVO 3
3. RESPONSABLES 3
4. DEFINICIONES 4
5. DESCRIPCION 5
5.2 Plan de choque 6
5.3. Determinación de códigos de colores para utensilios de limpieza y desinfección 6
5.4 Código de colores 7
5.5. Limpieza y desinfección de manos del personal 8
5.6 Procedimiento de Lavado y Desinfección de Manos 8
5.7 Protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS) 9
6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 9
7. DOCUMENTOS RELACIONADOS 10
8. CONTROL DE CAMBIOS 10

1. GENERALIDADES

1.1 Título

Programa de Limpieza y desinfección

1.2 Alcance

Este programa debe ser aplicado por el personal manipulador de alimentos, tanto en las áreas donde se realizan los procesos productivos como en todas aquellas herramientas y equipos que se utilicen para tal fin; garantizando de esta forma la inocuidad del alimento

1.3 Ámbito de aplicación

El programa de limpieza y desinfección, está diseñado para direccionar todas las actividades relacionadas con la limpieza y desinfección del restaurante iniciando en recepción de materias primas, insumos y empaques, áreas de producción, áreas de almacenamiento de materias primas y producto terminado; utensilios utilizados, equipos y personal.

2. OBJETIVO

Proporcionar ambientes limpios y seguros en las instalaciones para la elaboración de alimentos, mediante la implementación de protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS) para equipos, superficies, utensilios, ambientes e instalaciones como pisos, paredes, techos, ventanas y puertas

3. RESPONSABLES

- **Gerencia General:** Responsabilidad de la revisión y aprobación del programa de limpieza y desinfección, así como proporcionar el recurso económico y los elementos necesarios para su desarrollo y cumplimiento

- **Jefes y colaboradores:** Ejecución y verificación del cumplimiento de las políticas de proceso para la inocuidad de los alimentos siguiendo los lineamientos establecidos que aseguran la alta calidad

- **Personal operativo de planta**: Encargado de mantener y seguir las respectivas directrices de limpieza y desinfección de los diferentes procesos productivos.

4. DEFINICIONES

- **Inocuidad de los alimentos:** Es garantizar que los alimentos no causan daño al trabajador y/o consumidor.
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inminentes a la elaboración de alimentos.
- **Higiene:** Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Orden:** Remoción de elementos ajenos a la actividad que se desarrolla en el área o que se encuentran en desuso.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables mediante el uso de jabones, agua y elementos de frote.
- **Desinfección o Higienización:** Es el tratamiento físico químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Desinfectante:** Sustancia química sólida o liquida que elimina microorganismos hasta un nivel seguro.

- **Jabón:** Sustancia limpiadora capaz de separar, disolver, dispersar y arrastrar toda la suciedad de una superficie.
- **Instalaciones:** Área física destinada a los procesos de fabricación de un producto alimenticio.
- **Equipos:** Conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, vajillas, tuberías y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, envase, preparación, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Manipulador de alimentos**: Toda persona que interviene directamente o de forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
- **Plan de Saneamiento Básico:** Se denomina plan de saneamiento a los procesos destinados a limpiar y desinfectar instalaciones, equipamiento, utensilios, indumentaria y manos del personal en la industria y comercio de alimentos. De todas las medidas de profilaxis de la contaminación microbiana, la higiene y desinfección ocupan un lugar preponderante en cualquier empresa donde se preparan alimentos.
- Material en desuso: Falta de uso, deshabituación o empleo de material u objetos.

5. DESCRIPCION

5.1 Detergente y desinfectantes

Los detergentes y/o jabones y desinfectantes utilizados y aprobados se encuentran descritos en el anexo **SE-AN-01**

Tanto los detergentes industriales y desinfectantes, se utilizan en dilución, a excepción del gel antibacterial de manos y el jabón de manos; en las cantidades recomendadas en la ficha técnica del producto, de acuerdo a la superficie a limpiar y desinfectar, ver anexo **SE-AN-02**

NOTA: La rotación de los desinfectantes se realiza semanalmente y cada solución debe utilizarse por completo una vez preparada.

5.2 Plan de choque

El plan de choque se realizará una vez exista alguna no conformidad en los informes higienicosanitarios emitidos por el laboratorio externo contratado u otro ente regulatorio para la verificación de los indicadores de buenas prácticas de manufactura como acción correctiva de la siguiente manera:

1. Aplicar desinfectante 1 (**SE/AN/02**) dejar actuar por 10 minutos (biguanidina).

2. Aplicar un segundo desinfectante con principio activo diferente al primero (Amonio cuaternario) (**SE/AN/07)** y dejar actuar por 10 minutos más en todas las áreas de proceso y equipos.

3. Pasada una hora del proceso de desinfección realizar una bomba de aspersión con un tercer desinfectante con diferente principio activo de los dos primeros (Ácido Peracético) **(SE/AN/07)**

5.3. Determinación de códigos de colores para utensilios de limpieza y desinfección

Los implementos utilizados en limpieza y desinfección son: escobas, haraganes, baldes, cepillos, paños y sabras.

Se cuenta con los implementos necesarios y en cantidad suficiente para realizar todo el procedimiento de L&D.

Dentro de la ejecución de actividades de Limpieza y Desinfección, se debe tener precauciones para evitar la contaminación cruzada, aplicando los siguientes requisitos los cuales son de obligatorio cumplimiento en cada una de las áreas donde se manipulan alimentos:

- Nunca se deben lavar cosas sobre el piso, pues se estaría contaminando en lugar de limpiarlas.
- Los productos de L&D se almacenan en el lugar asignado para tal fin, bien tapados y conservados siempre en sus empaques originales que deben mantener su etiqueta en buen estado con la información claramente visible.
- Todos los implementos de aseo deben mantenerse en el sitio adecuado, de uso exclusivo para este fin
- Los detergentes y desinfectantes deben mantenerse etiquetados, guardados en lugar seguro, con buenas condiciones y alejados de cualquier tipo de materia prima, material de empaque, producto en proceso o producto terminado.
- Después de hacer cualquier operación de limpieza o desinfección se debe hacer una revisión detallada para verificar que todo está bien limpio.

Se deberán marcar los utensilios por colores según las zonas donde se desea limpiar y desinfectar. A continuación, se presenta el cuadro de código de colores de los utensilios a manejar por áreas.

5.4 Código de colores

ÁREA	UTENSILIOS	COLOR
Área de recepción y almacenamiento de materia prima	Escobas Cepillos Haraganes Recogedor	**Verde**

Área de proceso	Escobas Cepillos Haraganes Recogedor	**Azul**
Área Servicios sanitarios	Escobas Cepillos Traperos Recogedor	**Rojo**

5.5. Limpieza y desinfección de manos del personal

Antes de iniciar el proceso de producción, almacenamiento o recepción de materia prima todo el personal debe lavar sus manos, hasta los codos, con jabón de manos y enjuagar con abundante agua.

Luego desinfecte las manos con gel Antibacterial. (Ver instructivo disponible en cada lavamanos)

5.6 Procedimiento de Lavado y Desinfección de Manos

1. Humedecer las manos, antebrazos y codos con agua,
2. usar una aplicación de jabón desinfectante, frotarlas de 20 a 30 segundos,
3. Frote con fuerza cada dedo de forma circular, palma con palma y palma con dorso haciendo énfasis en los espacios interdigitales.
4. Enjuagar con abundante agua desde las manos hacia los codos
5. secar con lo dispuesto en cada sección.
6. El proceso de lavado y desinfección de manos debe repetirse en cada cambio de actividad, después de cada descanso, después de haber utilizado el baño y cada vez que se considere necesario.

5.7 Protocolos operativos normalizados de saneamiento (PONS)

Grupo Industrial y Empresarial de Servicios y suministros – Alphan Panadería describió de manera detallada cada uno de los procedimientos de sanitizacion para equipos, ambientes y superficies contemplados en los siguientes PONS.

PONS	CODIGO
AMBIENTES	CA-PONS-01
HORNOS	CA-PONS-02
GRAMERA-BASCULA	CA-PONS-03
BAÑOS	CA-PONS-04
BATIDORA	CA-PONS-05
CANASTILLAS	CA-PONS-06
CANECA DE BASURA	CA-PONS-07
MESONES	CA-PONS-08
ESTIBA	CA-PONS-09
FRUTAS Y VERDURAS	CA-PONS-10
IMPLEMENTOS DE ASEO	CA-PONS-11
LAMINADORA	CA-PONS-12
LOCKERS	CA-PONS-13
MEZCLADORA	CA-PONS-14
PISOS Y PAREDES	CA-PONS-15
PUERTAS Y VENTANAS	CA-PONS-16
CUARTO FRIO	CA-PONS-17
SHUT DE BASURA	CA-PONS-18
TECHOS	CA-PONS-19
MENAJE	CA-PONS-20
ASPERSOR	CA-PONS-21
NEVERA	CA-PONS-22
LATAS	CA-PONS-23

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de 2013

7. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- Lista de sustancias aprobadas (SE/AN/01)
- Preparación de Soluciones de Detergentes y Desinfectantes (SE/AN/02)
- Registro de limpieza y desinfección de superficies y otros elementos (SE/RG/01)
- Registro de limpieza y desinfección de equipos área de panadería (SE/RG/02)
- Registro de Desinfección de Ambientes (SE/RG/03)

8. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISION O VERSION	NUMERALES MODIFICADOS	FECHA DE MODIFICACION	OBSERVACIONES
Versión 1		Agosto 2024	Versión Inicial