	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	1 de 11

MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN


El Manual de Técnicas de Limpieza, desinfección y esterilización de las diferentes áreas de la institución (paredes, pisos, techos, cielorrasos, unidad de almacenamiento de residuos, cocinas, baños, cuartos, entre otros) e insumos y/o elementos y equipos biomédicos donde se indique los insumos, almacenamiento, las frecuencias de aseo, concentraciones y manejo de los elementos de protección personal. Todos los insumos utilizados en la limpieza, desinfección y esterilización tendrán registro sanitario.

ASPECTOS A CONSIDERAR

Durante los procedimientos de limpieza y desinfección, ya sea de superficies, instalaciones, utensilios o cualquier otro elemento, se debe tener en cuenta:

- No mezclar solución jabonosa con desinfectante (hipoclorito o cualquiera que se utilice), ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.
- Utilizar el jabón en polvo **siempre disuelto** en agua.
- Siempre que disponga de agua caliente para el enjuague utilícela ya que el agua caliente facilita las labores de desengrasar y la desinfección.
- Cuando se disponga de máquina lavaplatos: NUNCA UTILICE JABON EN POLVO YA QUE ESTE AFECTA EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO (Ver cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Cuando se realiza la limpieza de baños suelen emplearse limpiadores desinfectantes con aroma; estos deben ser empleados al finalizar la labor de limpieza después del desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Igualmente se debe utilizar un overol para la limpieza y desinfección de los baños, o el personal que realiza ESTA LABOR ES EXCLUSIVO PARA LA MISMA, el cual no se podrá ingresar a las áreas de producción y almacenamiento con la misma ropa. No se debe usar gorro. Tener en cuenta usar guantes negros para recoger las bolsas de basura proveniente de los mismos
- Los implementos utilizados para realizar el aseo correspondiente **deben estar marcados por área**, de manera que se puedan identificar fácilmente, esto con el objetivo de impedir la contaminación cruzada entre áreas. Ej.: escoba baño, escoba cocina o trapero baño, trapero cocina.

CÓDIGO DE COLORES PARA GUANTES

	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión (04-10-2016)	Fecha de Actualización (DD-MM-AAAA)	Versión 1	Página 2 de 11

Los guantes se deben utilizar de los siguientes colores:

AZUL CON AMARILLO	Para labores de aseo, trapear, lavar pisos, traperos, baños, etc.	
VERDES	Guantes de nitrilo largos. Para limpieza de menaje: vajilla, ollas, bandejas, equipos, utensilios, entre otros que entran en contacto con los alimentos.	
TRANSPARENTES	Se utilizan para la manipulación de los alimentos durante su distribución, sea en la línea de servicio, empaque o entrega.	


1. TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS

ALCANCE

La técnica de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos operativos: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

MATERIALES

- Escoba.
- Recogedor.
- Tacho identificado para basura.
- trapeador.
- Cepillo.
- Jalador de agua.
- Balde o escurridor de trapeadores.
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente y desinfectante (ver cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Bolsa para basura (ver plan de saneamiento: de manejo de residuos sólidos).


	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	3 de 11

RESPONSABLE

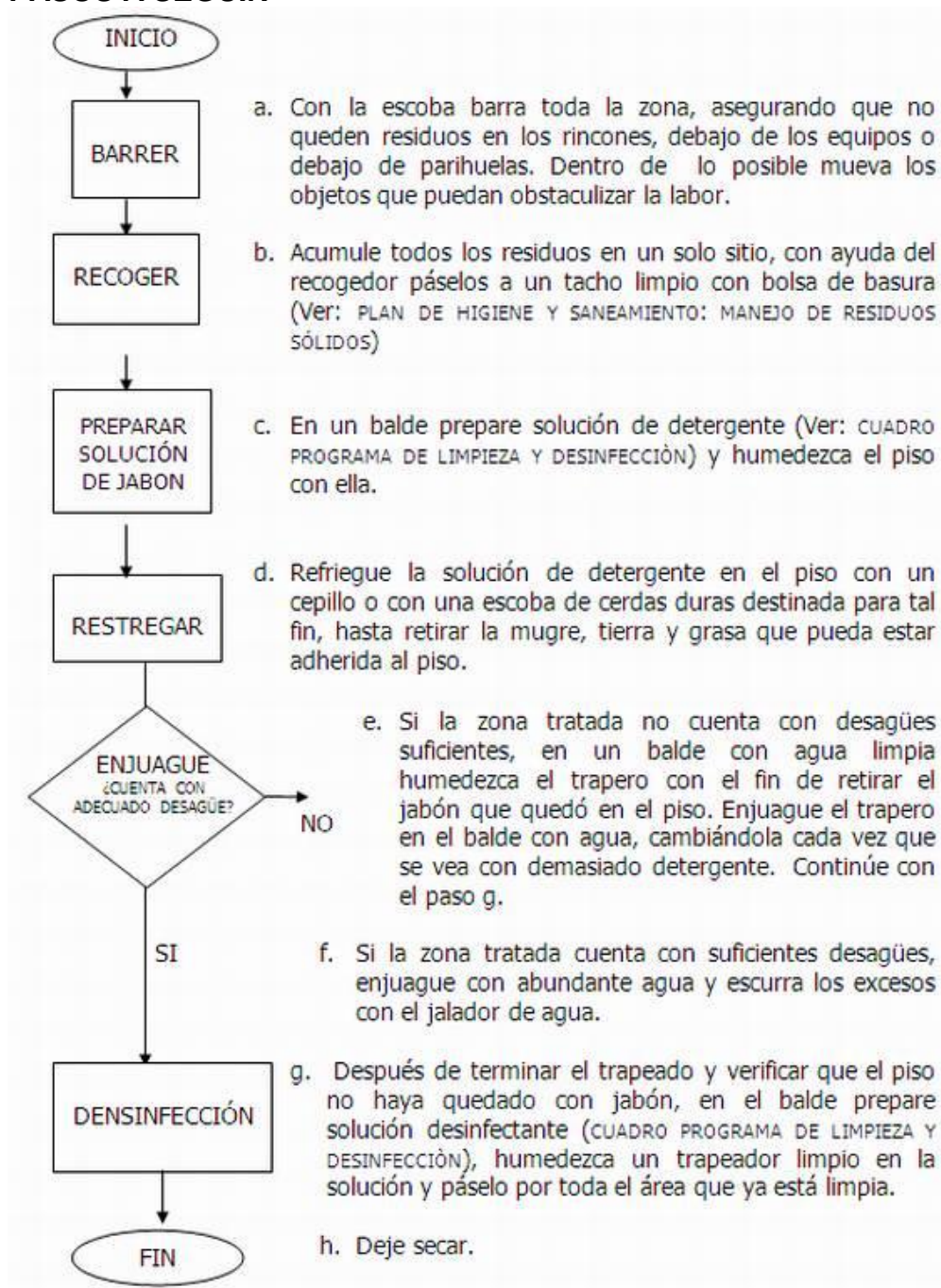
- Personal de servicios generales.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

FRECUENCIA

Este procedimiento se debe realizar al terminar las labores del día y durante la jornada, aplican etapas del procedimiento cada vez que se evidencie suciedad.


	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión (04-10-2016)	Fecha de Actualización (DD-MM-AAAA)	Versión 1	Página 4 de 11

PASOS A SEGUIR



TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

ALCANCE

	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión (04-10-2016)	Fecha de Actualización (DD-MM-AAAA)	Versión 1	Página 5 de 11

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas que se encuentran en los puntos operativos. También aplica para las paredes y puertas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

MATERIALES

- Cepillo
- Paño abrasivo
- Detergente
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Pulverizador
- Balde
- Detergente (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).

RESPONSABLE

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto Operativo.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

FRECUENCIA

Diario y/o de acuerdo con la necesidad de uso


REGISTRO

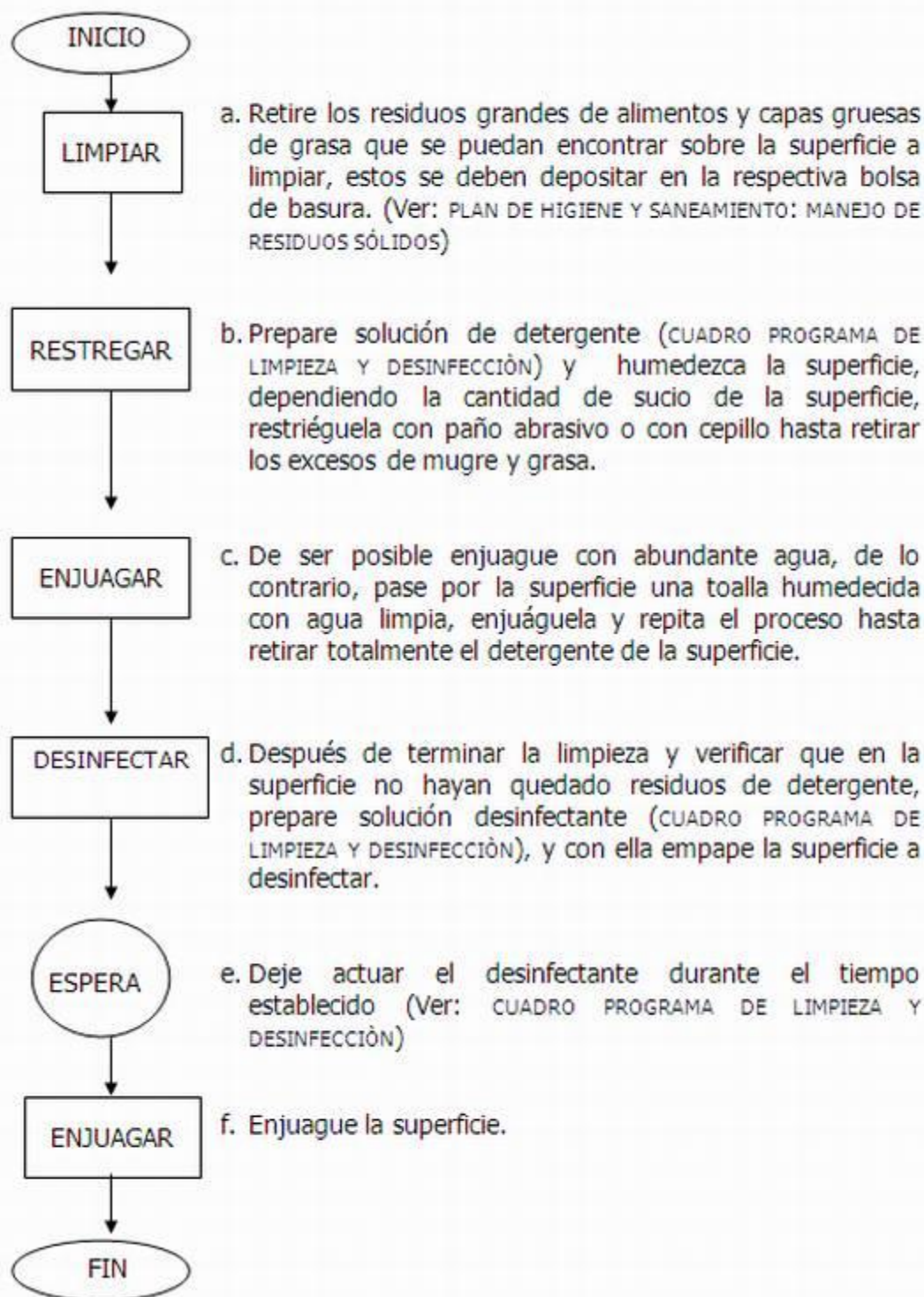
RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCIÓN


INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

INSPECCIÓN DE COMEDORES

PASOS A SEGUIR

	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión (04-10-2016)	Fecha de Actualización (DD-MM-AAAA)	Versión 1	Página 6 de 11



	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	7 de 11

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y UTENSILIOS MENORES

ALCANCE

La técnica de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios que menores que se encuentren en el punto operativo.

MATERIALES

- Recipientes hondos o jabas cerradas
- Paño abrasivo
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).

RESPONSABLE

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto Operativo.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.


REGISTRO

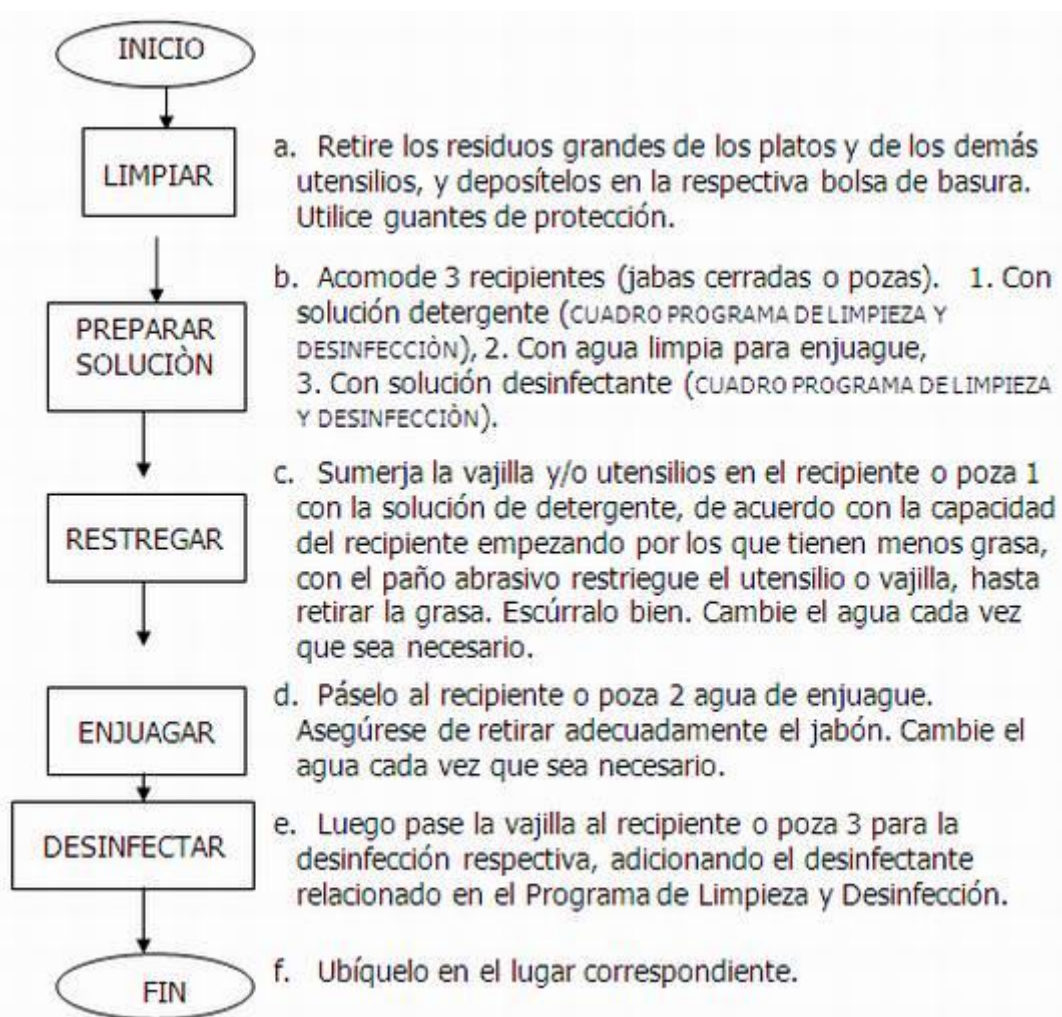
RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCIÓN

INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PASOS A SEGUIR:

Para Puntos operativos con espacio de lavaplatos reducido

	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión (04-10-2016)	Fecha de Actualización (DD-MM-AAAA)	Versión 1	Página 8 de 11



TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS


ALCANCE

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos que se pueden encontrar en los puntos operativos.

Por espacio y manejabilidad no todos están en cada punto operativo.

MATERIALES

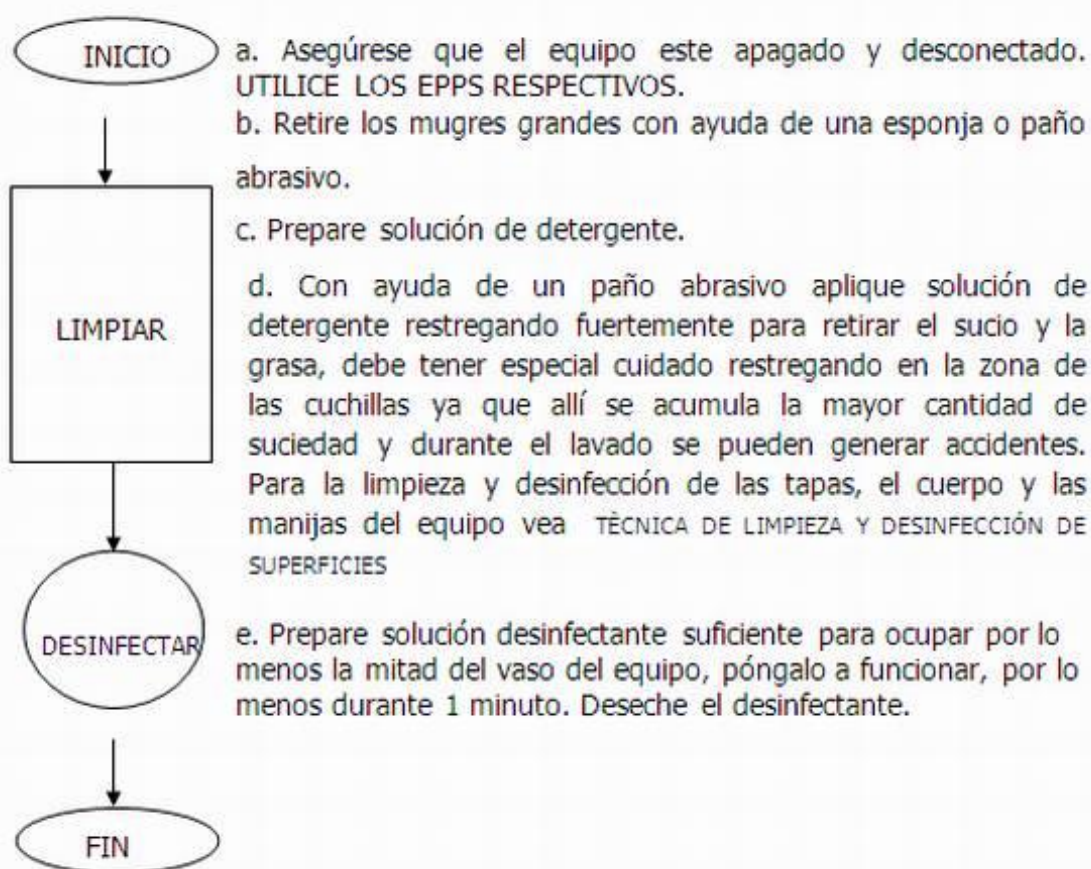
- Balde
- Paño abrasivo
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).

	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión (04-10-2016)	Fecha de Actualización (DD-MM-AAAA)	Versión 1	Página 9 de 11

- Desinfectante (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Atomizador

RESPONSABLE


- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto Operativo.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.



LICUADORA

FRECUENCIA

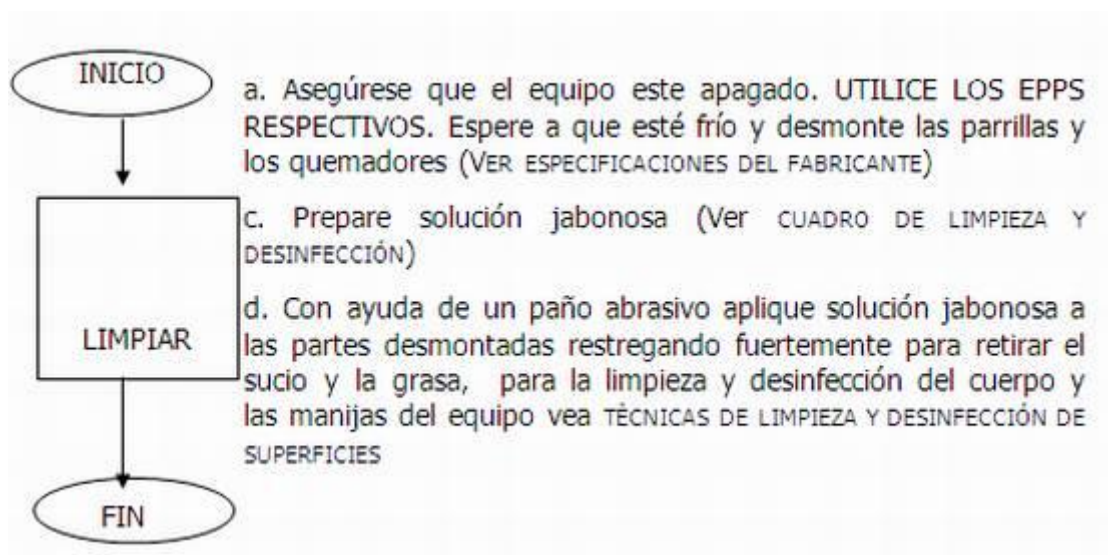
Todos los días, de acuerdo con el uso del equipo.

	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión (04-10-2016)	Fecha de Actualización (DD-MM-AAAA)	Versión 1	Página 10 de 11

COCINAS O ESTUFAS

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.




CUARTOS FRÍOS - NEVERAS

FRECUENCIA:

El interior y exterior de las neveras se deben limpiar todos los días (ver técnicas de limpieza y desinfección de superficies) y un lavado general una vez por semana

Los cuartos de refrigeración deben ser lavados mínimo una vez por semana, Los cuartos de congelación deben ser lavados 1 o 2 veces al mes, teniendo en cuenta que las estibas deben ser retiradas y lavadas con frecuencia para evitar excesiva acumulación de sucio.

	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código	
			GS-DC-012	
	Fecha de Emisión (04-10-2016)	Fecha de Actualización (DD-MM-AAAA)	Versión 1	Página 11 de 11

La limpieza general de los cuartos se debe ajustar al día de menor cantidad de materia prima almacenada.

