



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EQUIPOS, UTENSILIOS, AREAS Y
MATERIAS PRIMAS



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

Contenido

1. OBJETIVO	3
2. ALCANCE.....	3
3. DEFINICIONES.....	4
4. CONDICIONES GENERALES	5
5. CLASIFICACION DE LA SUCIEDAD.....	7
TABLA N° 1: Clasificación de la suciedad.....	7
6. PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR.....	8
6.1 Procedimiento general de limpieza y desinfección	8
Tabla N° 2: Especificaciones de limpieza y desinfección.....	8
6.2 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS.....	12
Tabla N°3: descriptivo de limpieza y desinfección	12
7. PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	26
7.1 Observaciones para la preparación de productos de limpieza y desinfección	26
7.2 PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	26
DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	33



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

INTRODUCCION

Dentro del programa de limpieza y desinfección se verán reflejados los procedimientos a tener en cuenta para la limpieza, desinfección, almacenamiento y adecuación de materia prima, equipos, utensilios y áreas del punto de venta.

1. OBJETIVO

Establecer y aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, con el fin de eliminar los peligros biológicos, químicos y físicos que afecten la calidad de los alimentos y que puedan perjudicar la salud pública.

2. ALCANCE

Este programa aplica para materia prima, personal manipulador, instalaciones locativas, equipos y utensilios en cada uno de los puntos de venta Nativos.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

3. DEFINICIONES

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del área de microbiología.

Aspersión: Efecto de rociar, esparcir en partículas tenues y finas un líquido.

Atomizador: Aparato que sirve para reducir un líquido proyectándolo a partículas muy tenues y finas.

Choque: Se refiere a una dosis de desinfectante que no se utiliza diariamente, sino cuando se hace rotación del desinfectante por un día en el área para no crear resistencia en los microorganismos.

Concentración: es la medida de una sustancia en una solución en relación de la cantidad de agua adicionada

Contaminación: Presencia de un agente infeccioso en cualquier superficie, utensilio, equipo, uniforme y manipulador.

Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies de contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Desinfectante: Agente químico que reduce hasta niveles tolerables, el número de microorganismos presentes en una superficie, utensilio, alimento o manipulador.

Detergente: Agente de limpieza de preparados orgánicos líquidos o sintéticos hidrosolubles, capaz de emulsionar aceites y/o grasas, mantener partículas en suspensión y actuar como humectante.

Dilución: Adicionar a una sustancia otra sustancia para disminuir su concentración. El diluyente universal es el agua.

Enjuague: Eliminación de detergentes y suciedad por medio de agua.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla y demás accesorios, que se emplean en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

Foco de contaminación: Fuente de contaminación, con posibilidad de potenciarse con fuerza y eficacia, y propagarse una contaminación.

Germicida: Sustancia capaz de matar ciertos microorganismos.

Inmersión: Efecto de sumergir o introducir algo en un líquido.

Limpieza: (según la OMS). Eliminación, mediante fregado y lavado con agua fría o caliente, jabón o un detergente adecuado, de agentes infecciosos y sustancias orgánicas de superficies en las cuales éstos pueden encontrar condiciones adecuadas para sobrevivir o multiplicarse.

Microorganismo: Toda entidad microscópica, celular o no, capaz de reproducirse o de transferir material genético.

Patógeno: Agente causal específico de enfermedad.

4. CONDICIONES GENERALES

- La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos, utensilios y/o a los alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos. Además los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, éste se debe disolver previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que se encuentra detallado.
- Puede emplearse para la desinfección bombas de aspersión o spray de modo que la solución desinfectante se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deberán estar rotulados y contenidos en recipientes destinados para tal fin. Dichos recipientes de ninguna manera deberán ser utilizados para contener productos alimenticios.
- Aquellos equipos que estén conformados por piezas deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, pero sí sobre mesas o estantes diseñados específicamente para este propósito. Esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso. Para ello debe existir la ficha técnica del equipo con el protocolo de limpieza y desinfección. El equipo, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine (esto incluye selladoras y licuadoras)
- Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en una base o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso. Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que este tiene suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y por otra parte, pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición. No se permiten utensilios con mango de madera, este debe ser en un material sanitario.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines. Por ejemplo: Las escobas o cepillos utilizados para limpiar los pisos, no deben utilizarse para restregar las cajas plásticas. Para identificar los utensilios de limpieza se pueden emplear la demarcación con colores según sea el uso de cada elemento o utensilio.
- Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

- No se permite el uso de cepillos de metal, esponjas de metal, lanas de acero o cualquier otro material abrasivo ya que pueden dañar los equipos.
- Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento, deberán estar limpias durante todo el tiempo de exposición.
- Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpiarán tantas veces como sea necesario.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

5. CLASIFICACION DE LA SUCIEDAD.

TABLA N° 1: Clasificación de la suciedad

ORIGEN	SUCIEDAD	COMPONENTES FISICOQUIMICOS
Envolturas		
Empaques	Cajas	Celulosa
	Bolsas	Polietileno
	Envases	Polietileno
Alimentos sin procesar		
Frutas y hortalizas	Cascaras conchas	Celulosa, almidones, proteínas,



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

	Cortes	Almidones, proteínas
Leche, yogurt	Residuos	Proteínas, azúcares
Tortas y Galletería	Residuos	Almidones, proteínas, azúcares
Suciedad del Ambiente		
Aire, suelo	Polvo, insectos muertos.	Materia orgánica animal en descomposición
Plantas	Hojas	Celulosa, lignina, vegetal en descomposición

6. PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR.

Los procedimientos para realizar la limpieza y desinfección siguen parámetros característicos, están agrupados como POES (Procedimiento Operativo Estándar), en estos se incluye como realizarse la limpieza y desinfección de cada una de las áreas del servicio de alimentación, materia prima, equipos, e implementos que se encuentran en los puntos de venta.

6.1 Procedimiento general de limpieza y desinfección

Tabla N° 2: Especificaciones de limpieza y desinfección



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

PROCEDIMIENTO ESTANDARIZADO PARA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

PASOS	ACTIVIDAD	ELEMENTOS Y RECURSOS EMPLEADOS	AGENTES Y SUSTANCIAS EMPLEADAS
1	Se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.	Escobas Baldes Cepillos	-
2	Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. El agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios como baldes plásticos.	Baldes Manguera Limpión.	Agua Potable
3	Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja o cepillo.	Esponjas Cepillos	Jabón Agua Potable



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

4	Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.	Cepillos. Esponjas.	Jabón Agua Potable
5	Enjuagar con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.	Baldes	Agua Potable
6	Revisar visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.	Escobas Baldes Cepillos Limpiones	Jabón Agua Potable



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

7	Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante. La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.	Baldes Bomba de Aspersión espray	Solución desinfectante Agua Potable
8	La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.	Superficie	Solución desinfectante Agua Potable
9	Enjuagar con abundante agua potable.	Balde	Agua Potable

6.2 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS

Tabla N°3: descriptivo de limpieza y desinfección

AREAS/ UTENSILIOS/ EQUIPOS PDV	ELEMENTOS A UTILIZAR	PASO A SEGUIR	FRECUENCIA	RESPONSABLE
AMBIENTE	• SPRAY CON CAPACIDAD DE 1000ml = 1L • PRODUCTO QUIMICO PARA DESINFECCION SANIT-OX (Para la preparación del producto usar guantes, tapaboca y gafas de protección)	✓ No dejar alimentos destapados o expuestos en el ambiente. ✓ Basándose en la tabla de diluciones de los agentes químicos, hacer la respectiva preparación del producto para desinfección de ambiente por método de aspersión. ✓ Hacer la desinfección de ambiente con movimiento de brazo; haciendo una "Z" de forma horizontal y "DOS" líneas de forma vertical (haciendo un tipo de malla imaginaria) ✓ Tener precaución y hacerlo sin que se encuentren personas en el área.	DIARIA <i>En la mañana:</i> antes de empezar con pre alistamiento de materia prima. <i>En la noche:</i> cuando ya se encuentre todo limpio y ordenado para el día siguiente	PERSONAL DE TURNO
TECHOS	• ESCALERA O SILLA RESISTENTE. • ESCOBA DE CERDA BLANDA • PRODUCTO QUÍMICO PARA	✓ Preparar solución química siguiendo el instructivo de la tabla de productos químicos ✓ Humedecer la escoba y restregar de forma horizontal. ✓ Humedecer la waypall o escoba con agua limpia para	Cada 20 días/ incluyendo los días de aseo general	PERSONAL ENCARGADO DEL PDV



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION:OCTUBRE/16

	LAVADO DM 500 H LIQ - BALDE - WYPALL - GUANTES DE CAUCHO - GAFAS DE PROTECCION	eliminar las partículas de jabón. ✓ Tener precaución para evitar salpicaduras de la solución en los ojos. ✓		
PISOS/PUERTAS/PAREDES	- ESCOBA - ESCURRIDOR PARA PISO - PRODUCTO QUÍMICO PARA LAVADO DM 500 H LIQ - DESINFECTANTE QUIMICO CLORIN 13% - BALDE - WYPALL - GUANTES DE CAUCHO	✓ limpiar cada área de forma que se eliminen partículas de mugre visibles. ✓ Preparar solución química teniendo en cuenta las indicaciones de la tabla. ✓ Restregar cada área con escoba y wypall según el espacio del pdv. ✓ Juagar y escurrir el agua llevándola hacia el sifón.	DIARIAMENTE (PISOS Y PAREDES) SEMANTAL (PUERTAS) O CADA VEZ QUE SE REQUIERA	PERSONAL ENCARGADO DEL PDV
FACHADA EXTERNA DEL PDV	- WYPALL - JABON - GUANTES DE CAUCHO	✓ Limpiar fachada de forma tal que se elimine el polvo acumulado. ✓ Humedecer un wypall con jabón y limpiar	SEMANTAL O CUANDO SE REQUIERA	PERSONAL ENCARGADO DEL PDV

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

		✓ Enjuagar y acomodar nuevamente lo que se encuentra en las vitrinas		
CANECAS PARA CLASIFICACION DE RESIDUOS	• ESPONJA • GUANTES DE CAUCHO • WYPALL • JABON DM 500 H LIQ • DESINFECTANTE CLORIN 13%	✓ Eliminar residuos de comida, papel, bolsas, cartón, etc. ✓ Enjabonar y juagar, evite desperdiciar agua ✓ Seque con la wypall o toalla limpia ✓ Póngale bolsa de color según su clasificación ✓ Lavar muy bien las tapas de las canecas	SEMANAL ✓ las tapas se deben limpiar diariamente e igual la parte externa de la caneca ✓ Para la caneca de residuos orgánicos es recomendable juagar diariamente ya que los mismos sueltan lixiviados (humedadde la materia orgánica)	PERSONAL ENCARGADO DEL PDV
MESONES	• WYPALL • BALDE (limpio y desinfectado) • GUANTES DE CAUCHO • PRODUCTO QUIMICO PARA UTENSILIOS, MESONES Y EQUIPOS DM 500 H LIQ • ESPONJA (solo para lavado de menaje,	✓ Eliminar toda partícula de mugre visible del mesón. ✓ Quitar lo que se encuentre en el mesón para poder hacer limpieza completa. ✓ Enjabonar dejando actuar el producto por 2min aprox ✓ Juagar y secar con la wypall. ✓ por medio de aspersión rosear el mesón con el producto desinfectante ya listo parauso; dejar actuar por 10min aprox y retirar con una toalla húmeda y limpia.	DIARIO (antes y después de realizar preparaciones) Al finalizar la jornada (en la noche) dejar mesones limpios y desinfectados	PERSONAL ENCARGADO DEL PDV



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

	equipos, mesones, etc.) • PRODUCTO QUIMICO DESINFECTANTE SANIT-OX			
MEDIDORES, CUCHARAS, RECIPIENTES, CUCHILLOS, JARRAS, TABLAS DE CORTE	• ESPONJA (solo para lavado de menaje, equipos, etc.) • GUANTES DE CAUCHO • PRODUCTO QUIMICO PARA UTENSILIOS Y EQUIPOS DM 500 H LIQ • PRODUCTO QUIMICO DESINFECTANTE SANIT-OX • BLANQUEADOR CLORIN 13%	✓ En el platero o poceta de lavado enjabonar los utensilios. ✓ Con ayuda de una esponja eliminar el mugre acumulado en los bordes o espacios difíciles de limpiar ✓ Enjuagar eliminando partículas de jabón ✓ Por medio de inmersión o aspersión aplicar desinfectante a todo el menaje, dejar actuar por 5min y enjuagar nuevamente ✓ Dejar escurrir y secar para evitar malos olores y contaminación.	SEMANAL Para almacenar alimentos en los tupper estos deben estar limpios, desinfectados y secos	PERSONAL ENCARGADO DEL PDV
	• ESPONJA • TOALLAS • PRODUCTO QUIMICO PARA UTENSILIOS Y	✓ En lo posible evitar romper cadena de frío en los alimentos, el lavado se debe hacer de forma rápida ✓ Desconectar las neveras	SEMANAL El aseo general se hace semanal.	PERSONAL ENCARGADO DEL PDV



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION:OCTUBRE/16

NEVERAS	EQUIPOS DM 500 H LIQ • PRODUCTO QUIMICO DESINFECTANTE SANIT-OX	✓ Enjabonar la nevera por dentro y por fuera ✓ Enjabonar el caucho eliminando residuos de comida con ayuda de esponja o cepillo ✓ Lavar soportes de la nevera uno por uno ✓ Enjabonar la parte superior de la nevera. ✓ Juagar evitando desperdiciar agua ✓ Eliminar completamente los residuos de jabón ✓ Desinfectar por aspersión dejar actuar por 5min y limpiar con una toalla húmeda y limpia	Todos los días se debe limpiar la nevera externamente, en especial la base, el caucho y la puerta	
LICUADORAS	• ESPONJA • TOALLAS • PRODUCTO QUIMICO PARA UTENSILIOS Y EQUIPOS DM 500 H LIQ • PRODUCTO QUIMICO DESINFECTANTE SANIT-OX	✓ Para el vaso de la licuadora; enjabonar dejando actuar por 2min el producto ✓ Juagar y aplicar desinfectante por aspersión por un periodo de 5min ✓ Para el motor; enjabonar con una espuma y limpiar con una wypall humedecida ✓ Limpiar hasta que no queden residuos de jabón ✓ Por aspersión desinfectar dejando actuar y retirar el	DIARIO No sumergir o poner a chorro el motor de la licuadora Desconectar para realizar limpieza	PERSONAL ENCARGADO DEL PDV



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

		producto con una toalla húmeda y limpia		
CANASTILLAS DE ARRASTRE/ ESTANTES	• CEPILLO O ESCOBA DE CERDAS DURAS • EQUIPOS DM 500 H LIQ • PRODUCTO QUIMICO DESINFECTANTE SANIT-OX	✓ Humedecer las canastillas, enjabonar y restregar con el cepillo o escoba ✓ Juagar evitando desperdiciar agua ✓ Dejar escurrir ✓ Desinfectar con SANIT-OX POR ASPERSION	2 VECES POR SEMANA Mantener estibas plásticas que sirvan de base para las canastillas	PERSONAL DE TURNO
SELLADORA	• QUIMICO PARA UTENSILIOS Y EQUIPOS DM 500 H LIQ • QUIMICO PARA DESINFECCION SANIT-OX	✓ Desconectar la selladora ✓ Con una wypall humedecida con el jabón limpiar y eliminar manchas de jugo, polvo y demás agentes extraños ✓ Aplicar SANIT-OX por aspersión para desinfectar	DIARIO Mañana y noche dejar limpia la maquina selladora para el día siguiente.	PERSONAL DE TURNO
EXPRIMIDOR	• QUIMICO PARA UTENSILIOS Y EQUIPOS DM 500 H LIQ • QUIMICO PARA DESINFECCION SANIT-OX • ESPONJILLA • TOALLA • CEPILLO	✓ Preparar solución detergente según tabla de preparaciones. ✓ Desarmar piezas móviles. ✓ Ubicar el equipo en la poceta. ✓ Aplicar solución detergente y restregar fuertemente con la esponja y/o cepillo. ✓ Enjuagar con agua a chorro, evitar desperdiciar agua.	Desinfectar diariamente, lavar cada vez que se haga uso.	PERSONAL DE TURNO

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

		✓ Preparar solución desinfectante según tabla de preparación. ✓ Aplicar SANIT-OX por método de aspersión. ✓ Dejar actuar por 5min y juagar ✓ Secar con una wypall o toalla limpia.		
ELEMENTOS DE ASEO ESCOBAS, TRAPEROS, RECOGEDORES, BALDES, POCETA DE ASEO	• QUIMICO PARA PISOS DM 500 H LIQ • ESPONJA O WYPALL • BLANQUEADOR CLORIN 13%	✓ Humedecer los elementos ✓ Enjabonar con ayuda de una esponja o wypall (aplica para recogedor, baldes y poceta) ✓ Enjuagar y dejar escurrir	DIARIO	PERSONAL DE TURNO

6.3 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

ALIMENTO PERECEDERO	AGENTE QUIMICO A UTILIZAR	PASO A SEGUIR	FRECUENCIA	RESPONSABLE
FRESA	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir las fresas y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles)	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION: OCTUBRE/16

		✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ Asperjar las fresas por un periodo de 3 a 5min. ✓ Juagar y dejar escurrir		
MORA	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir las moras y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ Asperjar las moras por un periodo de 3 a 5min. ✓ Juagar y dejar escurrir	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO
UVA	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir las uvas y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones.	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION:OCTUBRE/16

		✓ Asperjar las uvas por un periodo de 3 a 5min. ✓ Juagar y dejar escurrir		
PITHAYA	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de moho u hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir la pithaya y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ Sumergir la pithaya por un periodo de 3 a 5 min. ✓ Juagar y secar con wypall limpia y seca	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO
MANGO	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de moho u hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir el mango y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones.	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION:OCTUBRE/16

		✓ Sumergir el mango por un periodo de 10min. ✓ Juagar y secar con wypall limpia y seca		
KIWI	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de moho u hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir el kiwi y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ Asperjar el kiwi por un periodo de 3 a 5min. ✓ Juagar y secar con wypall limpia y seca	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO
PIÑA	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de moho u hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir la piña y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ Sumergir la piña por un periodo de 10min.	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION:OCTUBRE/16

		✓ Juagar y secar con wypall limpia y seca		
NARANJA	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de moho u hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir naranja y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ Sumergir la naranja por un periodo de 10min. ✓ Juagar y secar con wypall limpia y seca	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO
BANANO	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de moho u hongos) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ por método de aspersión rociar los bananos, dejar actuar por 5min ✓ secar con wypall limpia y húmeda	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO
		✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de moho u hongos)		



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION:OCTUBRE/16

PERA	SANIT-OX	✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir la pera y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ Sumergir la pera por un periodo de 10min. Juagar y secar con wypall limpia y seca	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO
MANZANA	SANIT-OX	✓ seleccionar la fruta, se debe encontrar en óptimas condiciones para ser procesada (no verde o en estado de descomposición por presencia de moho u hongos) ✓ lavar evitando desperdiciar agua. (llenar un tupper plástico con agua, sumergir la manzana y eliminar residuos de tierra, hojas y demás partículas visibles) ✓ preparar la solución con SANIT-OX según la tabla de preparaciones. ✓ Sumergir la manzana por un periodo de 10min. Juagar y secar con wypall limpia y seca	Siempre que se realice recepción de materia prima.	PERSONAL DE TURNO

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

6.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EMPAQUES

Este método aplica para todo producto que venga en presentación de vidrio, plástico y lata

LATAS, PLASTICO, Y PULPAS DE FRUTA	AGENTE QUIMICO A UTILIZAR	PASO A SEGUIR	FRECUENCIA	RESPONSABLE
LATAS DE DURAZNO	SANIT-OX - WYPALL - ATOMIZADOR	✓ con ayuda de una toalla limpia y húmeda eliminar suciedad. ✓ Por método de aspersión rociar el producto ✓ Dejar actuar por 5min como dice la tabla de preparaciones ✓ Limpiar con una wypall húmeda y limpia	Cuando haya recepción de producto y cada vez se haga fumigación del PDV	PERSONAL DE TURNO
GARRAFAS DE YOGURT	SANIT-OX - WYPALL - ATOMIZADOR	✓ con ayuda de una toalla limpia y húmeda eliminar suciedad. ✓ Por método de aspersión rociar el producto ✓ Dejar actuar por 5min como dice la tabla de preparaciones ✓ Limpiar con una wypall húmeda y limpia	Cuando haya recepción de producto y cada vez se haga fumigación del PDV	PERSONAL DE TURNO
BOLSAS CON LECHE	SANIT-OX - WYPALL - ATOMIZADOR	✓ con ayuda de una toalla limpia y húmeda eliminar suciedad. ✓ Por método de aspersión rociar el producto ✓ Dejar actuar por 5min como dice la tabla de preparaciones ✓ Limpiar con una wypall húmeda y limpia	Cuando haya recepción de producto y cada vez se haga fumigación del PDV	PERSONA DE TURNO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

EDICION:OCTUBRE/16

PULPA DE FRUTA	• SANIT-OX WYPALL • ATOMIZADOR	✓ con ayuda de una toalla limpia y húmeda eliminar suciedad. ✓ Por método de aspersión rociar el producto ✓ Dejar actuar por 5min como dice la tabla de preparaciones ✓ Limpiar con una wypall húmeda y limpia	Cuando haya recepción de producto y cada vez se haga fumigación del PDV	PERSONAL DE TURNO
BOTELLAS CON MIEL	• SANIT-OX WYPALL • ATOMIZADOR	✓ con ayuda de una toalla limpia y húmeda eliminar suciedad. ✓ Por método de aspersión rociar el producto ✓ Dejar actuar por 5min como dice la tabla de preparaciones ✓ Limpiar con una wypall húmeda y limpia	Cuando haya recepción de producto y cada vez se haga fumigación del PDV	PERSONAL DE TURNO
ALIMENTOS PULVERIZADOS	• SANIT-OX WYPALL • ATOMIZADOR	✓ con ayuda de una toalla limpia y húmeda eliminar suciedad. ✓ Por método de aspersión rociar el producto ✓ Dejar actuar por 5min como dice la tabla de preparaciones ✓ Limpiar con una wypall húmeda y limpia	Cuando haya recepción de producto y cada vez se haga fumigación del PDV	PERSONAL DE TURNO

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

7. PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

7.1 Observaciones para la preparación de productos de limpieza y desinfección

Para la preparación de las soluciones como lo son detergentes y desinfectantes se debe contar con un medidor tipo cilindro plástico, probeta de 100ml plástica o jeringa graduada en mililitros (hasta 50 mililitros) que nos permite tomar las cantidades adecuadas de producto a emplear.

Se cuenta con baldes de 12 litros medibles para la preparación de las soluciones.

La medición se hace de forma correcta siguiendo la indicación del procedimiento operativo estándar (hablador) para la preparación de las soluciones.

7.2 PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para la preparación correcta de los productos se tendrán en cuenta los siguientes parámetros:

MATERIAL MEDIDOR

- ✓ Vaso medidor de 50ml
- ✓ Jeringa de 5ml
- ✓ Probeta plástica 100ml
- ✓ Balde de 4L aprox.

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

PROCEDIMIENTO A SEGUIR

- Tomar el agente químico con el que va a trabajar
- Tomar la cantidad correcta con base en la información suministrada de la tabla 4.
- Deposite en el balde y/o platero de lavado la cantidad suministrada para enjabonar, desengrasar o desinfectar.
- Agregue la cantidad de agua correspondiente según la tabla
- Mezcle de forma tal que el reactivo se unifique totalmente con el agua
- Agregue el alimento, equipo, utensilio y/o lo que vaya a usar, el cual necesita lavar y/o desinfectar
- Es importante dejar actuar el producto por el tiempo que se observa en la tabla.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA

- Leer la ficha técnica del producto químico que va usar.
- Si alguno de estos productos genera reacciones extrañas en su cuerpo suspenda el producto y que otra persona se encargue de las preparaciones.
- Los elementos de protección son únicamente para la preparación de los reactivos químicos
- Evitar el contacto con os ojos

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

- Gafas de seguridad
- Guantes de caucho caña larga (estos deben ser únicamente para la preparación de los químicos)
- Delantal o dotación anti-fluidos

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

- Tapaboca
- Gorro

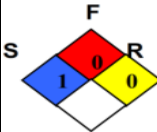
A continuación encontrara la tabla para la preparación de productos de limpieza y desinfección para puntos de venta y alimentos.

Tabla N° 4.

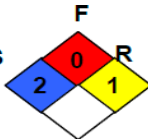
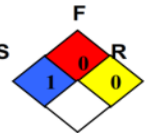
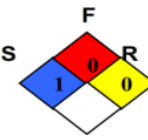


PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



Producto	Usos	Rombo de Seguridad	Cantidad de Agua	Cantidad de Producto	Empleos
DM 500 H LIQ 	Detergente desengrasante multiusos		1 Litro	20 ml	Detergente para lavado de equipos, superficies, utensilios, pisos, paredes.

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

SANIT-OX 	Desinfectante a base de peróxido de hidrogeno y ácidos orgánicos		1 Litro	5 ml	Superficies, utensilios equipos ambientes, empaques, alimentos, pisos, paredes.
HAND QUAT 	Jabón desinfectante a base de amonios cuaternarios de quinta generación		PURO		Tiempo de contacto con las manos, mínimo 1 minuto, cada cambio de actividad
ALCOHOL GEL	Jabón desinfectante a base de amonios cuaternarios de quinta generación		PURO		Tiempo de contacto con las manos, mínimo 1 minuto, usar cada cambio de actividad



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

VERSION: 01

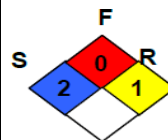
EDICION:OCTUBRE/16



CLORIN 13%



Desinfectante a base de hipoclorito de sodio al 13%



1 Litro

30 ml

Blanqueamiento de mangos de cuchillo, tablas de picar, cauchos de neveras, toallas, traperos.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CODIGO: QI

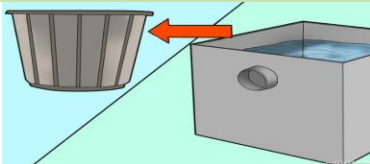
VERSION: 01

EDICION:OCTUBRE/16

7.3 PARAMETROS PARA LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA (aplica para los puntos que tengan trampa de grasa)

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA PARA TRAMPAS DE GRASA		
PASOS	IMAGEN	ELEMENTOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA
1. Quitar la tapa de la trampa de grasa		✓ Guantes de caucho ✓ Cepillo ✓ Toallas o esponjas ✓ Jabón desengrasante DM500 LIQ ✓ Desinfectante CLORIN 13%
2. Drenar o desocupar la trampa de su contenido liquido		✓ Tapaboca ✓ Jarra para sacar el agua ✓ Colador o malla para extraer residuos líquidos ✓
3. Hacer la separación y disposición respectiva del componente liquido y sólido, el residuo sólido se debe depositar en una bolsa plástica (no va directamente en la caneca de residuos orgánicos)		✓ Bolsa plástica (medida según el volumen del residuo)

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

4. Después de desocupar la trampa de grasa, realizar el respectivo lavado de las partes internas y externas de la trampa		✓ Lavar con DM 500 H LIQ ✓ preparando solución con base en la tabla indicadora
5. Enjuagar con abundante agua, drenar el agua de la trampa de grasa		✓ Evite desperdiciar agua
6. Diligenciar el formato conforme a la limpieza de la trampa (recuerde que la limpieza de la trampa se debe hacer dos veces por semana y/o según el movimiento del PDV)		✓ Diligenciar el formato trampa de grasa

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CODIGO: QI
		VERSION: 01
		EDICION:OCTUBRE/16

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Resolución 2674 de Julio 22 de 2013 del Ministerio de Salud.
- Decreto 3075 de Diciembre 23 de 1997 del Ministerio de Salud.
- Decreto 60 de 2002 del Ministerio de Salud.