



PROGRAMA DE SANEAMIENTO BÁSICO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



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

CONTENIDO

1. OBJETIVO	3
2. ALCANCE	3
3. DEFINICIONES.....	3
4. CONDICIONES GENERALES	4
5. CLASIFICACION DE LA SUCIEDAD.....	6
TABLA N° 1: Clasificación de la suciedad	6
6. PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR.	7
6.1 Procedimiento general de limpieza y desinfección	7
Tabla N° 2: Especificaciones de limpieza y desinfección	7
6.2 Procedimientos operativos para la limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y alimentos	9
Tabla N°3: descriptivo de limpieza y desinfección.....	9
7. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTE.....	21
7.1 Observaciones para la preparación de soluciones desinfectantes	21
7.2 Procedimientos para la preparación de las soluciones para limpieza y desinfección	21
7.3 Dosificación	21
7.4 Sustancias químicas para limpieza y desinfección	22
Tabla N°4: Sustancias químicas	23
8. ANEXO	32
Tabla N° 5: Registro de limpieza y desinfección	32
9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	33

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

1. OBJETIVO

Describir 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 la salud de los clientes.

2. ALCANCE

Este programa aplica a los alimentos, manipuladores, instalaciones locativas, equipos y utensilios en cada uno de los puntos de venta Nativos.

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

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

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 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 para disminuir su concentración. El diluyente universal es el agua.

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

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, 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 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 microbiológica, 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

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

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.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse 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 de 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

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

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.
- 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 FISICOQUÍMICOS
Envolturas		
Empaques	Cajas	Celulosa
	Bolsas	Polietileno
	Envases	Polietileno
Alimentos sin procesar		
Frutas y hortalizas	Cascaras conchas	Celulosa, almidones, proteínas,
	Cortes	Almidones, proteínas
Leche, yogurt	Residuos	Proteínas, azúcares
Tortas y Galletería	Residuos	Almidones, proteínas, azúcares
Suciedad del Ambiente		

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

Aire, suelo	Polvo, insectos muertos.	Materia orgánica animal en descomposición
Plantas	Hojas, restos de madera	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, así como los 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

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	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 Limpiadores	Jabón Agua Potable
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 y alimentos

Tabla N°3: descriptivo de limpieza y desinfección

AREAS/ EQUIPOS/ UTENSILIOS.	ELEMENTOS NECESARIOS	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
AMBIENTES	Atomizador Desinfectante	1. Cubrir alimentos destapados. En caso de equipos o elementos no se requieren tapar. 2. Preparar la solución en atomizador como se indica en la ficha técnica o según la recomendación del proveedor. 3. Aplicar al inicio, durante y al final, en las áreas de atrás hacia adelante y de arriba hacia abajo. 4. Utilizar el atomizador en forma de nube (spray). 5. Dejar actuar.	Diariamente, en la mañana y en la tarde.	Operario de turno
LAVADO DE MANOS		1. Abrir el grifo del agua – Grifo de sensor. Ubicar manos debajo de grifo frente al sensor. 2. Humedecer manos y antebrazos, colocándolos en posición vertical bajo el chorro de agua. 3. Aplicar suficiente jabón en las palmas de las manos. 4. Estregarse los dedos en forma circular (torniquete), en especial las yemas y espacios entre los dedos y las uñas por dentro y por fuera. 5. Aplicar nuevamente el jabón en las palmas de las manos y estregar una vez los antebrazos, desde la base de la mano hasta el codo. 6. Enjuagar completamente las manos y antebrazos, colocándolos en posición vertical	Diariamente, antes de la manipulación un alimentos.	Operario de turno

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

		bajo el chorro de agua hasta retirar residuos de jabón. 7. Cerrar el grifo con la toalla utilizada para el secado o retire manos del sensor. 8. Secarse con toalla desechable absorbente primero las manos y luego los antebrazos. 9. Descartar la toalla en el recipiente dispuesto para este fin.		
FRUTAS Y HORTALIZAS	Balde Esponja Cepillo Detergente Desinfectante Limpión	1. Seleccionar las hortalizas y frutas retirando aquellas que estén deterioradas o sobre maduras. 2. Enjuagar el recipiente o poceta donde se depositarán las hortalizas o frutas. 3. Lavar con agua a chorro y con esponja o cepillo de cerdas blandas las frutas y verduras por separado, para quitar las suciedades. 4. Preparar solución desinfectante según ficha técnica y recomendación del proveedor. 5. Sumergir las hortalizas o frutas en el desinfectante en recipientes separados. No mezclar hortalizas o frutas diferentes para realizar el proceso. 6. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. Para el caso de frutas como uvas, fresas, o de cáscaras blandas sólo dejar actuar 5 minutos. 7. Escurrir, enjuagar y eliminar la solución desinfectante (si lo requiere). 8. Secar con paño.	Cada vez que haya recepción de materias primas	Operario de turno

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

		9. Tener en cuenta que el producto se biodegrada a las 8 horas. Conserve los alimentos desinfectados en recipientes limpios, tapados y a temperaturas apropiadas.		
BOLSA DE LECHE, YOGURT O DE PULPAS DE FRUTA	Esponja Detergente Desinfectante	1. Preparar la solución de detergente según ficha técnica o recomendación del proveedor. 2. Lavar a chorro y con la ayuda de la esponja las bolsas de leche, yogurt o de pulpas. 3. Enjuagar. 4. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 5. Sumergir las bolsas de leche o de las pulpas de fruta en el desinfectante. 6. Dejar actuar la solución desinfectante por 3 minutos. 7. Eliminar la solución desinfectante (si lo requiere). 8. Secar con paño. 9. Almacenar	Cada vez que haya recepción de materias primas.	
TECHOS	Escoba Paño Trapero Balde Detergente Desinfectante	1. Limpiar exceso de polvo en la superficie. 2. Preparar la solución de detergente, según ficha técnica o recomendaciones del proveedor. 3. Humedecer un paño con solución detergente. 4. Colocar el paño en las cerdas de la escoba. 5. Restregar el techo de manera uniforme, siempre de lado a lado.	Quincenal	Operario de turno

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

		6. Enjuagar con otro paño y dejar secar. 7. Secar el piso con trapero en caso de derrames. 8. Semanalmente estregar con esponja y detergente. 9. Enjuagar con un paño húmedo (que no sea de tela). 10. Dejar secar. 11. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 12. Realizar aspersiones con desinfectante por todo el servicio de alimentación 13. Dejar secar.		
PISOS PAREDES PUERTAS	Limpión Trapero. Cepillo Balde Esponja Detergente Desinfectante	1. Realizar un barrido general en el área a lavar. 2. Preparar la solución de detergente, según ficha técnica o recomendaciones del proveedor. 3. Humedecer un paño para puertas y paredes y una trapera para pisos con solución detergente. 4. Restregar las superficies de arriba hacia abajo y lado a lado. 5. Enjuagar hasta retirar residuos de detergente	Dos veces al día (pisos). Semanal (paredes y puertas) O cada vez que sea necesario.	Operario de turno

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

		6. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 7. Aplicar desinfectante en aspersión. 8. Dejar secar. 9. Semanalmente realizar limpieza profunda estregando con sabra. Para las paredes retirar mesones y dejar las paredes libres de obstáculos. Restregar los ángulos redondeados con cepillo.		
LÁMPARAS	Paño. Aspersor Detergente Desinfectante	1. Apagar las lámparas (bajar los tacos de luz) 2. Retirar impurezas de la superficie 3. Retirar tubo fluorescente en caso de ser necesario. 4. Preparar la solución de detergente, según ficha técnica o según recomendaciones. 5. Aplicar detergente, con un paño al soporte o pantalla y tubo fluorescente. 6. Retirar el detergente con un paño húmedo hasta retirar residuos de detergente. 7. Secar con un paño limpio. 8. Armar nuevamente la lámpara. 9. Preparar desinfectante según ficha técnica. 10. Aplicar el desinfectante por aspersión. 11. Dejar secar. 12. Prender la lámpara	Quincenal	Operario de turno

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

MESONES	Agua Paño Detergente Desinfectante	1. Desocupar los mesones, estantes y repisas. 2. Remover los residuos de alimentos. 3. Preparar la solución de detergente, según ficha técnica o recomendación del proveedor. 4. Aplicar por aspersión solución detergente. 5. Estregar con esponja la superficie por encima, por debajo, parales y bordes. 6. Enjuagar hasta retirar residuos de detergente. 7. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 8. Aplicar desinfectante. 9. Secar con paño.	Diaria	Operario de turno
CANECAS DE BASURA	Balde. Esponja Paño Agua Detergente Desinfectante	1. Retirar bolsa de basura. 2. Preparar solución de detergente según ficha técnica o indicaciones. 3. Restregar con esponja partes internas y externas. 4. Enjuagar con agua. 5. Secar con paño.	Diariamente	Operario de turno
ESCOBA RECOGEDOR	Balde Agua Detergente Desinfectante	1. Retirar residuos que contengan estos elementos. 2. Prepara solución de detergente según ficha técnica o recomendaciones proveedor.	Diariamente	Operario de turno

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

		3. Sumergir en la solución de detergente. 4. Restregar mangos, recogedor y banda de los escurridores. 5. Enjuagar con abundante agua. 6. Preparar solución desinfectante según ficha técnica. 7. Desinfectar por inmersión. 8. Secar 9. Ubicar en soporte.		
CUCHILLOS CUCHARAS TENEDOR	Esponja. Balde. Desinfectante. Detergente.	1. Retirar los residuos de alimentos de los utensilios. 2. Preparar la solución de detergente, según ficha técnica o recomendaciones del proveedor. 3. Aplicar el detergente. 4. Restregar utensilios con la esponja. 5. Enjuagar con agua a chorro hasta retirar residuos de detergente. 6. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 7. Realizar desinfección por aspersion si se va a utilizar inmediatamente, sino realizar inmersión en un recipiente con solución desinfectante. 8. Enjuagar y secar con paño. 9. Ubicar utensilios en lugar destinado para su almacenamiento.	Diariamente, cada vez que se use.	Operario de turno

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

NEVERA/ CONGELADOR	Limpión. Esponja Detergente Desinfectante Paño.	1. Desconectar equipos. 2. Retirar recipientes y alimentos de su interior. 3. Preparar la solución de detergente, según ficha técnica o recomendación del proveedor. 4. Esparcir detergente con esponja en interior y exterior del equipo y restregar. 5. Retirar detergente con paño húmedo. 6. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 7. Atomizar desinfectante al interior de los equipos. 8. Dejar secar. 9. Volver a incluir rejillas, bandejas, recipientes y alimentos	Cada ocho días. Diariamente limpiar parte externa con limpión y detergente y desinfectar o cada que lo requiera.	Operario de turno
LICUADORAS	Paño. Esponja. Cepillo pequeño. Detergente Desinfectante.	1. Desconectar el equipo. 2. Desarmar vaso. 3. Desmontar partes ubicadas sobre el motor. 4. Preparar la solución de detergente, según ficha técnica o recomendación del proveedor. 5. Aplicar solución detergente. 6. Restregar partes con esponja y cepillo. 7. Enjuagar con limpión húmedo.	Diariamente al finalizar jornada. Durante la jornada con paño cada vez que lo requiera.	Operario de turno

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

		8. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 9. Aplicar desinfectante por aspersión. 10. Secar con paño. 11. Armar partes.		
CANASTILLAS/ ESTANTERIAS	Espanja Cepillo Balde. Detergente Desinfectante	1. Retire insumos almacenados. 2. Prepare solución desinfectante según ficha técnica. 3. Moje las canastillas y estanterías con agua. 4. Aplique solución detergente preparada. 5. Restregué todos los orificios, aristas y demás superficies con ayuda de una esponja tipo Sabra. 6. Enjuague con abundante agua 7. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 8. Aplicar desinfectante por aspersión. 9. Secar con paño.	Semanalmente. Cada vez que lo requiera.	Operario de turno
LIMPIONES/ TRAPERO	Balde Guantes de látex. Detergente Desinfectante	1. Moje el limpión y/o trapera con abundante agua 2. Impregne los objetos con el detergente preparado según ficha técnica. 3. Restregar fuertemente con las manos. 4. Enjuague con abundante agua	Diariamente.	Operario de turno

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

		5. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 6. Sumergir en desinfectante por 10 min. 7. Enjuagar con abundante agua. 8. Escurrir 9. Ubicar en el soporte.		
TABLAS DE CORTE	Balde Guantes de látex. Cepillo. Detergente Desinfectante	1. Retirar los residuos de alimentos de la tabla. 2. Preparar la solución de detergente, según ficha técnica o recomendaciones del proveedor. 3. Aplicar el detergente. 4. Restregar la tabla con esponja y cepillo. 5. Enjuagar con agua a chorro hasta retirar residuos de detergente. 6. Preparar la solución desinfectante según ficha técnica o recomendación del proveedor. 7. Realizar la desinfección a la tabla por aspersión si se va a utilizar inmediatamente, sino introducirla en el recipiente con solución desinfectante limpia y dejarla actuar por 10 minutos. 8. Si se requiere utilizar inmediatamente secar con una toalla desechable.	Diariamente.	
SELLADORA	Limpión Cepillo (Dientes). Detergente. Desinfectante.	1. Apague y desconecte el equipo. 2. Prepare solución detergente según recomendaciones. 3. Aplicar detergente en toda la superficie con una esponja y restregar.	Diariamente, cada vez que sea necesario.	Operario de turno.

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

		4. Para una mayor eliminación de la suciedad restregué con cepillo la parte circular donde se ubica el vaso para su sellado. 5. Enjuague con agua. 6. Prepare solución desinfectante según ficha técnica o recomendación. 7. Aplique desinfectante en toda la superficie. 8. Enjuague si es necesario. 9. Secar con un paño.		
EXPRIMIDOR	Esponja Cepillo Detergente. Desinfectante. Paño.	1. Preparar solución detergente según ficha técnica o recomendaciones del proveedor 2. Desarmar piezas móviles. 3. Ubicar equipo en la poceta. 4. Aplicar solución detergente y restregar fuertemente con una esponja y cepillo. 5. Enjuagar con agua en el chorro. 6. Preparar solución desinfectante según ficha técnica. 7. Aplicar solución desinfectante por aspersion. 8. Enjuagar si es necesario 9. Secar con paño.	Diariamente, después de cada uso.	Operario de turno.
BAÑO Y LAVAMANOS	Guantes de látex. Cepillo Esponja Trapero. Detergente. Desinfectante.	1. Retirar todos los elementos ubicados sobre el piso y paredes. 2. Preparar solución de detergente según ficha técnica de producto. 3. Esparcir detergente en paredes, lavamanos e inodoro y restregar con una esponja. 4. Esparcir detergente sobre el piso y restregar con un cepillo.	Diariamente	Operario de turno.

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

		5. Enjuagar toda el área con agua. 6. Preparar solución desinfectante según ficha técnica. 7. Aplicar concentración de detergente en todas las áreas. 8. Enjuagar si es necesario. 9. Secar con paño o trapero, dependiendo la superficie.		
OFICINAS/ PUNTO DE VENTA.	Limpión. Escoba. Detergente. Desinfectante. Cepillo. Trapero	1. Preparar solución detergente, según ficha técnica. 2. Humedecer limpión con detergente y limpiar equipo de cómputo y escritorio 3. Retirar detergente con un paño húmedo. 4. Preparar concentración de desinfectante. 5. Aplicar desinfectante con paño. 6. Enjuagar con paño si es necesario. 7. Barrer piso. 8. Trapear piso con solución detergente. 9. Enjuagar con trapero húmedo y limpio. 10. Restregar hendiduras de la baldosa y paredes con solución detergente y cepillo. 11. Aplicar solución desinfectante. 12. Enjuagar 13. Secar con trapero.	Diariamente Quincenal	Operario de turno

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

7. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTE

7.1 Observaciones para la preparación de soluciones desinfectantes

Para la preparación de las soluciones desinfectantes se debe contar con un medidor tipo cilindro plástico (jeringa) graduado en mililitros (hasta 50 mililitros) que nos permite tomar las cantidades adecuadas de solución desinfectante.

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

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

7.2 Procedimientos para la preparación de las soluciones para limpieza y desinfección

- Aliste la probeta plástica, vaso aforado o jeringa según la cantidad a preparar
- Aliste un recipiente limpio para preparar la solución.
- Adicione la cantidad de agua y la solución según la tabla uso y dosificación de detergentes y desinfectantes
- Recuerde utilizar el producto desinfectante con precaución.

7.3 Dosificación

Para determinar la cantidad de agua a dosificar con Hipoclorito de Sodio o cualquier otro desinfectante según la concentración, se prepara o calcula de la siguiente manera:

$$V.D = \frac{V_{total\ de\ la\ solución} * ppm\ requerido}{C * 10}$$

$$C * 10$$

- **Volumen a dosificar desinfectante (V.D):** Volumen del desinfectante para diluir en agua.
- **Vtotal de solución:** Volumen total a preparar compuesto por Desinfectante y agua potable.

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

- **Ppm requerido:** partes por millón o concentración final en miligramos de desinfectante por litro.
Frutas y hortalizas: 50ppm
Utensilios: 100ppm
Pisos y paredes: 200ppm
- **C:** Concentración del desinfectante descrito en el rotulo del envase o ficha técnica.
- **10:** factor constante, es decir ésta cifra no cambia.

7.4 Sustancias químicas para limpieza y desinfección

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

Tabla N°4: Sustancias químicas

CUADRO DE SUSTANCIAS APROBADAS						
ÁREA / SUPERFICIE / EQUIPO / OTRO	PRODUCTO	ACCIÓN	DOSIFICACIÓN	FRECUENCIA	TIEMPO DE CONTACTO	USO
LAVADO Y DESINFECCION DE MANOS Y ANTEBRAZOS	Jabón delide	Jabón desinfectante para manos y antebrazos mezcla de amonios cuaternarios	Puro	Cada cambio de actividad	Mientras se hace el lavado	1. Verificar que estén todos los elementos necesarios. 2. Abrir el grifo del agua o acercar manos al sensor. 3. Humedecer manos y antebrazos, colocándolos en posición vertical bajo el chorro de agua. 4. Aplicar el jabón en las palmas de las manos. 5. Estregarse los dedos en forma circular (torniquete), en especial las yemas y espacios entre los dedos y las uñas por dentro y por fuera. 6. Aplicar nuevamente el jabón en las palmas de las manos y estregar una vez los antebrazos, desde la base de la mano hasta el codo. 7. Enjuagar completamente las

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

					manos y antebrazos, colocándolos en posición vertical bajo el chorro de agua. 8. Cerrar el grifo con la toalla utilizada para el secado. 9. Secarse con toalla absorbente primero las manos y luego los antebrazos. 10. Descartar la toalla en el recipiente dispuesto para este fin.
Precauciones de manejo	Mantener en lugar fresco y seco. No exponer a luz solar directa. No congelar.				
Procedimiento de emergencia y primeros auxilios	Ingestión: dar a beber agua. Consultar al médico. Inhalación: no tóxico por inhalación. Contacto ocular: lavar con abundante agua por 15 minutos. Si se presenta irritación, consultar médico. Contacto dérmico:				

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

LAVADO Y DESINFECCION DE MANOS Y ANTEBRAZOS	Jabón con triclosán	Jabón desinfectante para manos y antebrazos combinación sinérgica de agentes limpiadores, triclosán y ácido láctico	Puro	Cada cambio de actividad	Mientras se hace el lavado	1. Verificar que estén todos los elementos necesarios. 2. Abrir el grifo del agua o acercar manos al sensor. 3. Humedecer manos y antebrazos, colocándolos en posición vertical bajo el chorro de agua. 4. Aplicar el jabón en las palmas de las manos. 5. Estregarse los dedos en forma circular (torniquete), en especial las yemas y espacios entre los dedos y las uñas por dentro y por fuera. 6. Aplicar nuevamente el jabón en las palmas de las manos y estregar una vez los antebrazos, desde la base de la mano hasta el codo. 7. Enjuagar completamente las manos y antebrazos, colocándolos en posición vertical bajo el chorro de agua. 8. Cerrar el grifo con la toalla utilizada para el secado. 9. Secarse con toalla absorbente primero las manos y luego los antebrazos. 10. Descartar la toalla en el
--	--------------------------------	---	------	-----------------------------	----------------------------------	---

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

					recipiente dispuesto para este fin.
Precauciones de manejo	Mantener en lugar fresco y seco. No congelar.				
Procedimiento de emergencia y primeros auxilios	Ojos: lave los ojos con agua durante un mínimo de 15 minutos. Consiga atención médica si la irritación persiste. Piel: ----- ingestión: no induzca el vómito. Beba 2 a 3 vasos de agua. Consiga atención médica. Inhalación: -----				

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

LAVADO DE SUPERFICIES EN GENERAL	HD –23	Detergente desengrasante	Suciedad alta 1:50 (1 litro de agua por 20 ml de producto) suciedad moderada 1:80 (1 litro de agua por 12 ml de producto) suciedad leve 1:100 (1 litro de agua por 10 ml de producto)	Diario	3 - 5 minutos	1. Colocar el producto con atomizador en forma de chorro en las superfies a limpiar, o aplicar directamente. 2. Dejar actuar por 5 minutos. 3. Estregar y enjuagar.
	Precauciones de manejo	Mantener en el envase original lugar fresco y seco. No congelar. Guantes protectores: guantes de goma o de nitrilo. Almacenar a una temperatura de 24 grados.				
	Procedimiento de emergencia y primeros auxilios	Ingestión: beber 1 ò 2 vasos de agua para diluir el producto. Consultar médico. Contacto ocular: lavar con abundante agua por 15 minutos. Si la irritación persiste, consultar médico. Contacto dérmico: lavar con abundante agua.				

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

DESINFECTANTE SUPERFICIES DURAS (VIDRIO, ACERO INOXIDABLE)	Sanit tyzer	Desinfectante desengrasante a base de amonio cuaternario	1:200 (5mL de producto por litro de agua)	Diario	5 minutos	1. Preparar solución detergente. 2. Sumergir los elementos limpios en la solución. 3. Dejar actuar por 10 minutos 4. Enjuagar con agua. 5. Dejar secar.
	Precauciones de manejo	Mantener en el envase original lugar fresco y seco. No congelar. Guantes protectores: guantes de goma o de nitrilo. Almacenar a una temperatura de 24 grados.				
	Procedimiento de emergencia y primeros auxilios	Ingestión: beber 1 ò 2 vasos de agua para diluir el producto. Consultar médico. Contacto ocular: lavar con abundante agua por 15 minutos. Si la irritación persiste, consultar médico. Contacto dérmico: lavar con abundante agua.				

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

DESINFECCIÓN AMBIENTAL	BIOSPAR 50	Bactericida	1:50 (20 mL producto por litro de agua)	Cada vez que se requiera	-	1. Aplicar por aspersión el desinfectante.
	Precauciones de manejo	Mantener en envase original cerrado y correctamente rotulado. En lugar fresco y seco. Ventilación- condiciones de buena ventilación general es solo necesaria. La ventilación de extractor local puede ser necesaria para algunas operaciones. Guantes protectores: guantes de goma o impermeables. Lentes protectores o máscara al manipular producto puro. El compuesto desinfectante se biodegrada a las 24 horas				
	Procedimiento de emergencia y primeros auxilios	Ingestión: no administrar nada vía oral, en case de ingestión, mantenga la persona en reposo, consultar un médico. Inhalación: retire a la persona de la zona contaminada. Controle la respiración contacto ocular: lavar inmediata-mente los ojos con abundante agua por al menos 15 minutos. Consultar un médico. Contacto dérmico: lavar con abundante agua. Retirar ropas con derrame.				

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

DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS	Peracetic	Desinfectante a base de ácido peracético	1:300 (1 litro de agua por 3 ml de producto)	Cada vez que se requiera	5 a 10 minutos	1. Lavarse las manos con jabón, teniendo en cuenta el procedimiento adecuado. 2. Lavar a chorro por separado las frutas y verduras para quitar suciedades. 3. Cada fruta o verdura debe ir en un recipiente limpio individual. 4. Colocar el desinfectante a cada recipiente y sumergir ahí las frutas o verduras. 5. Dejar actuar por 10 minutos. Frutas de cáscara blanda - 5 minutos 6. Escurrir no enjuagar 7. Proceder a picar. La tabla y el cuchillo deben estar desinfectados con peracetic. 8. Tener en cuenta que el producto se biodegrada a las 6 horas.
	Precauciones de manejo	Mantenga alejado de las fuentes de calor y de productos incompatibles. La temperatura de almacenaje debe ser inferior de 40 °C No almacene el producto directamente a los rayos del sol. Es un producto totalmente biodegradable ya que su descomposición genera agua, ácido acético y oxígeno. Ventilación- una buena ventilación natural es suficiente para la mayoría de las operaciones. Guantes protectores: usar guantes de pvc o caucho. Protectores de ojos: gafas de seguridad anti salpicaduras químicas.				

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

	Procedimiento de emergencia y primeros auxilios	Ingestión: no inducir vómitos. Lave la boca con agua y administre agua dulce, 2 a 3 vasos. Consultar médico. Inhalación: retirar a la persona a un lugar ventilado. Consulte un médico. Contacto ocular: lavar con agua por 15 minutos. Si persiste la irritación, consultar médico. Contacto dérmico: lavar con abundante agua y jabón. Si se presenta irritación, consultar médico. Quítese y lave completamente la ropa contaminada.				
LAVADO Y DESENGRASE DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES EN GENERAL	BH 38	Detergente desengrasante alcalino con solvente	1:5 1000/5 (1 litro de agua por 200 ml de producto)	Según necesidad	5 minutos	1. La superficie a limpiar debe estar a temperatura ambiente. 2. Aplicar el producto con atomizador en forma de chorro. 3. Dejar actuar por 5 minutos. 4. Estregar utilizando esponja, cepillo o espátula si lo requiere. 5. Enjuagar y secar.
	Precauciones de manejo	Mantener en lugar fresco y seco. Ventilación: una buena ventilación natural es suficiente para la mayoría de las operaciones. En lugares cerrados podría ser necesario una ventilación local de escape. Guantes protectores: guantes de nitrilo. Protectores de ojos: gafas de seguridad.				
	Procedimiento de emergencia y primeros auxilios	Ingestión: dar a beber abundante agua o jugos de frutas. Consultar médico. Inhalación: retirar a la persona a un lugar ventilado. Contacto ocular: lavar con abundante agua por 15 minutos, si existe irritación consultar al médico. Contacto dérmico: lavar con agua por 15 minutos.				

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

8. ANEXO

Tabla N° 5: Registro de limpieza y desinfección

FECHA	AREA/ EQUIPO/ UTENSILIO	DETERGENTE	DESINFECTANTE	CANTIDAD	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	RESPONSABLE	OBSERVACIONES

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

9. 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.