



INDICE O CONTENIDO

1. OBJETIVO

Mantener buenas condiciones higiénicas sanitarias en las áreas de almacenamiento, procesamiento de alimentos y áreas de servicio, con el fin de disminuir las posibilidades de contaminación física, química y microbiológica de los productos alimenticios, previniendo riesgos en la salud de nuestros clientes internos y externos.

2. ALCANCE

Contempla las actividades de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento, producción y servicio en las tres sedes del Club Militar.

3. DEFINICIONES

- **AGENTE TENSOACTIVO:** Es una sustancia en los detergentes que disminuye la tensión de la superficie sólida de manera que el detergente pueda penetrar y soltar o aflojar la mugre.
- **ÁREA DE SERVICIO:** Comprende los lugares que prestan un servicio al cliente como zonas húmedas, baños, habitaciones, comedores y áreas comunes.
- **CONTAMINACIÓN:** Es la presencia no intencionada de sustancias dañinas o microorganismos.
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Es la transferencia de sustancias dañinas o microorganismos causantes de enfermedades hacia los alimentos por medio de las manos, superficies de contacto con comida, trapos de limpieza que tocan alimentos crudos y que no están limpios y desinfectados y que después tocan los alimentos listos a comerse. La contaminación cruzada también puede ocurrir cuando los alimentos contaminados o crudos almacenados tocan o se derraman sobre alimentos listos a consumirse.
- **DESINFECCIÓN:** Proceso que elimina los microorganismos patógenos, con esporas bacterianas, en objetos inanimados.
- **DESINFECTANTE:** Es un germicida que inactiva o elimina los microorganismos patógenos, pero no todas las estructuras o formas de vida microbianas, por ejemplo las endosporas bacterianas.
- **ESPORA O ENDOSPORA:** Estado durmiente de un microorganismo, típico de una bacteria u hongo, que exhibe una ausencia de inactividad biosintética, actividad respiratoria reducida, y posee resistencia al calor, radiación, desecación y varios agentes químicos.
- **ESPECTRO MICROBIANO:** Grupo de microorganismos, sobre los cuales es capaz de actuar un determinado compuesto antimicrobiano.
- **LIMPIEZA:** Remoción de la suciedad y materias de alimentos de una superficie
- **LIMPIO:** Libre de suciedad visible, incluyendo las partículas de los alimentos
- **PATÓGENO:** Un agente causante de enfermedades, identificado una vez más con enfermedades alimenticias. Estos pueden ser virus o bacterias.
- **PROGRAMA DE LIMPIEZA:** Sistema que organiza todas las tareas de limpieza en el establecimiento de servicios alimenticios.



- **TOXINAS:** Son venenos producidos por microorganismos portados por pescados o que son desechados por plantas y las mismas bacterias.

4. NORMATIVIDAD

5. DESARROLLO DEL MANUAL

5.1 Contaminación de Alimentos

La Contaminación de alimentos es todo agente que suponga una amenaza para la sanidad de los alimentos. La Higiene de los alimentos está orientada a eliminar o reducir al mínimo la contaminación.

Pueden producirse tres tipos principales de contaminación, todos los cuales ponen en peligro la salud humana, se trata de la contaminación física, química y biológica.

Física

Consiste en la presencia de elementos extraños en los alimentos. Pueden proceder de maquinaria, el ambiente, el personal, utensilios o de plagas.

FUENTE	AGENTE TÍPICO	
Maquinaria/ Ambiente	Tuercas, tornillos, metales, trazos de vidrio, pintura, grasa.	
Personal	Joyas, botones, tapas de bolígrafos, pinzas, uñas, pelos, colillas, envolturas de caramelo etc.	
Plagas	Insectos, cucarachas, moscas etc.	



Teniendo en cuenta que la contaminación física suele llegar a los alimentos como resultado de falta de cuidado, es necesario revisar y limpiar continuamente las maquinas, cumplir con las normas de presentación personal y inspeccionar las condiciones en que se desarrolla la tarea, para evitar la contaminación de los alimentos.

Química

Consisten en la presencia de sustancias toxicas que pueden provocar la muerte o alteraciones fisiológicas cuando son ingeridas, estas sustancias llegan a los alimentos de dos formas:

En forma de Toxinas, estas, son venenos producidos por microorganismos, como las bacterias, levaduras y mohos, los cuales pueden reproducirse en grandes cantidades tanto en los alimentos crudos, como en cocinados.

Algunos alimentos naturalmente contiene presentan sustancias toxicas, pero en muy pequeñas cantidades, por ejemplo los hongos y mariscos.

También se presenta contaminación química en la producción, transporte y almacenamiento, por el uso inadecuado de productos de limpieza y fumigación.

FUENTE	AGENTE TÍPICO	
Alimentos alterados por bacterias y mohos.	Toxinas	
Plantas, hongos, peces y mariscos	Toxinas	
Operaciones de Higiene	Agentes limpiadores, plaguicidas	
Equipos	Aluminio	



Biologica

La contaminación biológica es originada por los seres vivos, hombre, animales, insectos y microorganismos. Los microorganismos capaces de provocar enfermedades son llamados microorganismos patógenos, que, son tan diminutos y que solamente se puede observar con microscopio.

Para que se presente una contaminación no necesariamente el alimento debe estar descompuesto, algunas veces de un número pequeño de microorganismos se causa una intoxicación.

Los contaminantes biológicos se encuentran presentes en la mayoría de alimentos crudos y pueden ser transferidos al alimento por personas, insectos, roedores y animales.

La contaminación cruzada consiste en la transferencia de contaminantes de un producto a otro, por ejemplo, se presenta contaminación cuando se almacena comida cocinada con cruda, cuando se almacena vegetales, carnes, lácteos o frutas en un solo refrigerador o cuando se pasa de una tarea diferente a manipular un alimentos sin lavarse las manos.

Recuerde...

El personal puede contaminar los alimentos física, química o biológicamente mediante:

- † Físicamente: Con joyas, colillas de cigarrillo, otros artículos
- † Químicamente: Manejo descuidado de detergentes y productos de limpieza
- † Biológicamente: Transferencia de bacterias de las manos, pelo, ropa, enfermedades.

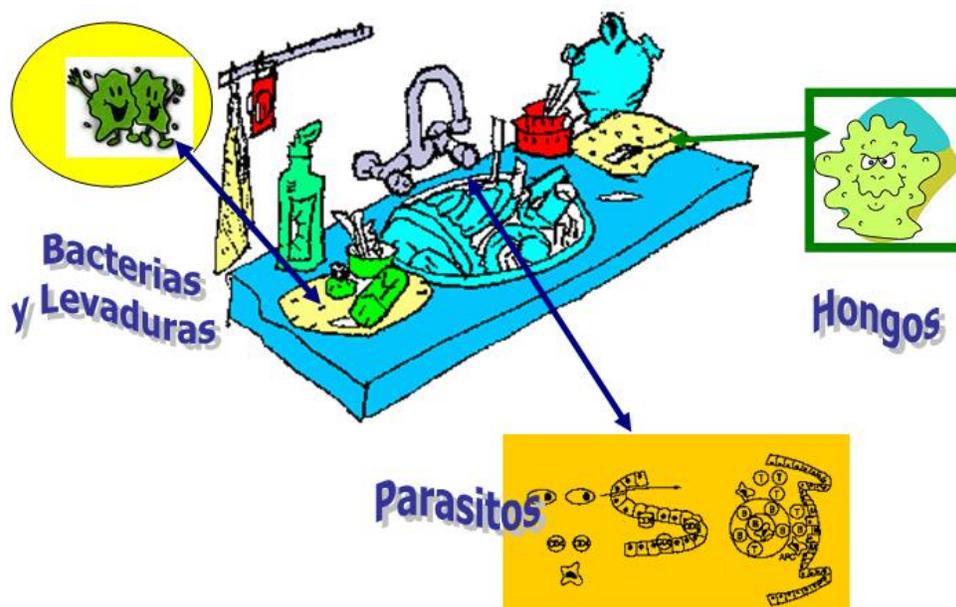




5.2 Agentes patógenos y enfermedades

Los alimentos están sujetos a contaminarse en cualquier momento. Esta situación se presenta por los microorganismos.

Aquí hablaremos sobre algunos...



Conociendo las características más importantes de estos microorganismos y las enfermedades que producen, podremos controlar la alteración de los alimentos.

Bacterias



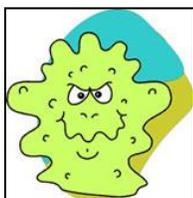
Son microorganismos tan pequeños que pueden ser transferidas miles a un alimento al tocarlo con un dedo húmedo. Viven principalmente en materia orgánica en descomposición.



Las bacterias abundan en el suelo y en los excrementos humanos y animales, se encuentran presentes en el intestino y sobre la piel de las personas y animales.

Para su desarrollo necesita agua y nutrientes, una buena temperatura (37°C, óptima), pueden crecer en ausencia o presencia de aire. Producen metabolitos (sustancias tóxicas) llamadas toxinas, que envenenan los alimentos, algunas crean una capa de resistencia que las hace más fuertes (esporas), mueren por vejez, desinfectantes o altas temperaturas.

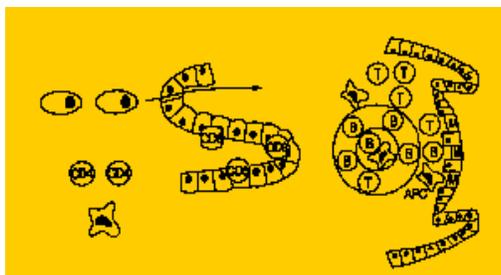
Virus



Constituyen otra clase de agentes patógenos, provocan vomito y diarrea, atacan a las células de la mucosa gástrica e intestinal, interrumpiendo sus funciones normales y provocando enfermedad.

Los virus son más pequeños que las bacterias y son transferidos fácilmente a los alimentos mediante las manos o el equipo, aunque a diferencia de las bacterias no pueden multiplicarse en los alimentos, los virus pueden estar presentes en materiales que han sido tocados por personas infectadas o en alimentos como el marisco.

Parasitos



Son criaturas que viven en el interior de animales o personas, dependiendo de los mismos para obtener alimento, agua y calor.

Los parásitos humanos son principalmente Vermes de cuerpo plano y redondo, casi todos son visibles a simple vista y algunos son bastante grandes. Los huevos de los parásitos suelen ser muy pequeños y difíciles de ver en los alimentos. Suelen ser transferidos a los alimentos desde la piel o las heces de los animales o personas. Los huevos de varias especies de parásitos al ser incubados originan larvas que penetran en los músculos de los animales productores de carne, cuando es consumida las larvas se transforman en parásitos adultos en el intestino humano. Entre los parásitos tenemos las llamadas lombrices y las molestas amibas.



Hongos

Son multicelulares, o sea formadores de varias células, y se pueden ver a simple vista.

Aparecen en todas partes, no importa si son alimentos ácidos, dulces o salados.

Se reproducen por medio de unas semillitas llamadas esporas, diferentes a las bacterias.

Producen toxinas sobre los alimentos y los envenenan.

Acaros



Los ácaros son pequeños artrópodos, extraordinariamente diversos y abundantes en la naturaleza. Actualmente se han identificado más de 30.000 especies, aunque el número de especies sin identificar es mucho mayor. Entre las especies de ácaros más importantes desde el punto de vista sanitario, se encuentran los conocidos como ácaros del polvo doméstico,

responsables de patologías alérgicas.

Estas especies de ácaros se alimentan principalmente de escamas humanas por lo que tienden a encontrarse en lugares donde abunde esta comida (colchones, almohadas, mantas, edredones, pelo...)

Debido a la facilidad con que se deteriora un producto, debemos tener en cuenta la siguiente ecuación



**ALIMENTO + FUENTE DE CONTAMINACIÓN +
MANEJO INADECUADO + TIEMPO + TEMPERATURA =
DETERIORO DE UN PRODUCTO**



La alteración de un producto es el resultado de varios factores. La única forma de combatirlo es cortando esta ecuación en cada una de las etapas del proceso, desde el recibo de la materia prima hasta que llega al consumidor final. Debemos controlar todos los factores para obtener éxito en el programa de conservación de alimentos.

5.3 HIGIENE GENERAL

La higiene de los alimentos depende de la actitud y conocimiento de las personas frente a limpieza y presentación personal, limpieza y desinfección de utensilios, equipos, ropa de trabajo y medio ambiente de las áreas de almacenamiento, producción y servicio. Cada vez que hablamos de manejo higiénico y conservación nos encontramos con dos palabras que resumen el control higiénico sanitario de un sitio de trabajo: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La Limpieza es la eliminación mediante restregado y lavado con agua, jabón o detergente de todos los residuos e impurezas. Esta acción es básica para la utilización posterior de los desinfectantes.

Lo importante de la limpieza es no dejar ningún residuo sólido que interfiera con el desinfectante, inactivándolo de tal forma que éste pierda sus propiedades para eliminar bacterias.

En las operaciones de almacenamiento, producción y servicio pueden aplicarse dos métodos de limpieza, la limpieza al terminar la actividad rutinaria y la limpieza profunda. Ambos se usan en las áreas con el fin de mantener una higiene adecuada.

Detergentes

Los detergentes son productos químicos que facilitan la eliminación de la suciedad y de grasa de las superficies que entran en contacto. Los detergentes son sustancias químicas, con una molécula que los identifica, la cual se caracteriza por tener en un extremo una parte Hidrófila o que se mezcla con el agua, y otra parte hidrófoba que es la que repele el agua y es la que atrapa la grasa.

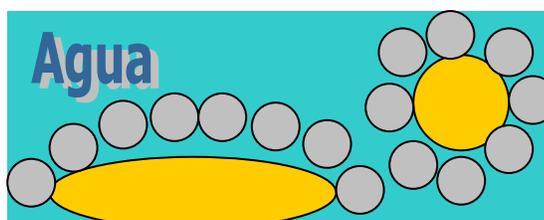
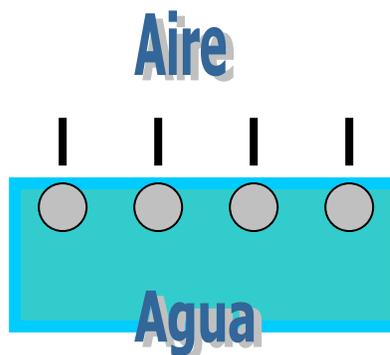
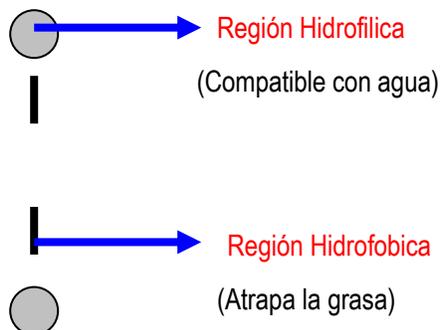


Comprendiendo que cierta cantidad de suciedad necesita una determinada cantidad de detergente para limpiar y eliminarse fácilmente, es importante conocer la cantidad de detergente a utilizar en cada actividad (limpieza piso, paredes, equipos, vajilla), con el fin de evitar la adición en exceso los productos detergentes que genere residualidad, mayor cantidad de espuma, consumo de agua y tiempo requerido para la tarea.



Para entender mejor este mecanismo observe la siguiente grafica:

MOLECULA DE DETERGENTE

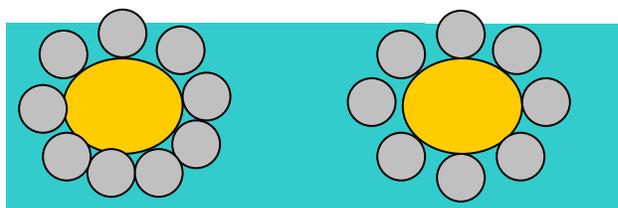


Superficie a limpiar

Superficie a limpiar

1. El agente tensoactivo del detergente, recubre la grasa

2. Al refregar las superficies, el tensoactivo recubre toda la grasa.



Superficie a limpiar

3 Se forman gotitas de grasa que No se reúnen, porque la repulsión de los grupos hidrofílicos las mantiene separadas



TIPOS DE DETERGENTES UTILIZADOS...

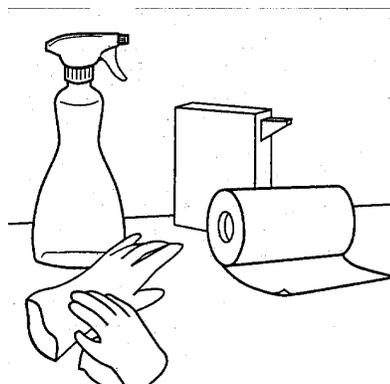


En las operaciones de limpieza se utilizan detergentes que a diferencia de los jabones convencionales tienen una acción de detergencia debido a que en su composición incluyen sustancias químicas adicionales que facilitan los procesos de eliminación de grasas y suciedad adheridas, también encontramos otros productos para limpieza que suelen contener sustancias abrasivas que permiten raspar o pulir superficies, como los desengrasantes.

AGUA

El agua que utiliza el Club Militar en los procesos de preparación de alimentos, limpieza y consumo general, es agua potable que proviene de la Empresa de Acueducto de Bogotá. En las actividades de limpieza es indispensable optimizar el consumo de agua mediante la utilización de las cantidades precisas de detergente y agentes limpiadores, según el tipo de suciedad. Una forma de reducir el consumo de agua utilizada en los procedimientos de limpieza, es aplicando un control de residuos producidos en todas las fuentes de producción.

Desinfectantes



La desinfección es la destrucción de microorganismos mediante el uso de sustancias químicas, llamadas desinfectantes. Estos se utilizan una vez efectuada la limpieza en equipos, pisos, paredes, etc. pues nunca un desinfectante actúa sobre una superficie sucia.

Entre los desinfectantes químicos usados comúnmente están el cloro, ácido peracético o amonios cuaternarios.

El tratamiento térmico es un método para desinfectar utensilios y elementos no voluminosos y sensibles al calor. Siempre y cuando se apliquen las temperaturas y tiempos requeridos para esta operación.

La limpieza completa, seguida de un tratamiento con desinfectante químico, suele ser el procedimiento más efectivo y se practicará de forma permanente.



5.4 Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Los procedimientos de limpieza de equipos (estufas, cuartos fríos, hornos, marmitas), instalaciones (pisos, paredes, techos, tubería, ventanas, puertas, mesones, etc), utensilios (vajilla, cubiertos, ollas) tienen cinco etapas básicas:

1. Preparar o Prelimpiar



Es el desmantelamiento del equipo, la eliminación de los residuos de platos, el barrido para eliminar tierra, polvo y restos de alimentos, recolección de basuras y organización de áreas. Comprende también las medidas que se toman para evitar accidentes (ubicar señalización de piso) y el alistamiento de todos los materiales para realizar la tarea.

2. Lavar

Se inicia con la preparación de las soluciones limpiadoras (ver anexo 1), continúa con su aplicación en las áreas, estructuras, equipos, utensilios a lavar, permitiendo la eliminación de la suciedad y la mugre con la ayuda de un óptimo restregado.

3. Enjuagar

Busca eliminar los residuos dejados tras el lavado. El enjuague se debe realizar con agua para eliminar completamente los residuos, con el fin de que esta etapa elimine toda la suciedad.



limpia

4. Desinfectar

Aunque la limpieza elimina la suciedad visible no destruye los microorganismos patógenos y contaminantes, esto se logra mediante una óptima desinfección.



La desinfección se efectúa usando productos químicos o mediante tratamiento térmico específico. La desinfección por calor se realiza dentro de nuestro proceso de producción durante el lavado de vajillas mediante chorro de agua caliente y aplicación de vapor, en este paso se enjuaga y se desinfecta.

Los desinfectantes químicos se aplican en estructuras (pisos, paredes, techos) mesas y mesones de trabajo, utensilios y herramientas. Los desinfectantes químicos al igual que los



tratamientos térmicos, no eliminan las bacterias de forma inmediata se requiere de un tiempo de contacto entre 2 a 5 minutos para su efectividad.

Los desinfectantes químicos pueden ser inactivados por restos de alimentos, por los tejidos de los paños de limpieza y por los materiales de algunas superficies.

5. Secar

Esta etapa final del procedimiento es necesaria para evitar que los objetos húmedos atraigan bacterias o se adhiera polvo a los objetos y estructuras. Debido a que el agua es un agente que facilita el crecimiento microbiano.

El secado inicia con el escurrido de los materiales, equipos y superficies lavadas y desinfectadas, se busca que este paso se realice sin utilización de toallas u otros elementos que hagan contacto con todos los objetos, debe realizarse con ayuda del aire corriente o caliente.

5.5 Frecuencia de limpieza



De acuerdo a las necesidades del servicio en las áreas de almacenamiento, producción y servicio, la frecuencia de limpieza y desinfección es la siguiente:

RUTINARIA: Es la limpieza de aquellos equipos o estructuras que por su uso requieren ser lavados y organizados de forma diaria.

Asimismo, se incluyen las tareas de limpieza necesarias antes, durante y después del proceso de producción que aseguran condiciones higiénicas sanitarias para la producción y manejo de alimentos. Un ejemplo de esta limpieza es el lavado de cuchillos, tablas de picar u otros utensilios, superficies de trabajo y equipos utilizados en cada una de las actividades de almacenamiento, producción y servicio.

PROFUNDA: Es la limpieza quincenal de aquellos equipos o estructuras que por sus características de uso y manejo requiere interrumpir completamente la actividad de producción para asegurar la eficiencia de los procedimientos de limpieza



y desinfección, que incluyen el desmantelamiento de equipos, lavado de estructuras, luminarias y demás tareas que demandan mayor tiempo de aplicación.

5.6 Procedimientos de Trabajo y registro de tareas

La función de un procedimiento de trabajo, consiste en especificar la tarea de forma detallada. Los trabajadores deben conocer y aplicar los procedimientos de trabajo y registros establecidos. Los Coordinadores de Grupo y los Responsables de las áreas de almacenamiento, producción y servicio deben verificar que se estén cumpliendo las operaciones de limpieza y desinfección correctamente.

De acuerdo con lo establecido en los procedimientos, los registros que evidencian la limpieza y desinfección en áreas de producción son: CM361R25 Registro Limpieza y Desinfección de Áreas de Producción y CM312R09 Registro de Limpieza y Desinfección Áreas de Almacén.

5.7 Higiene Personal

Los manipuladores de alimentos ejercen una influencia notable sobre la higiene de los alimentos, son vectores potenciales de contaminación y su comportamiento y eficacia en el trabajo determinan los estándares higiénicos alcanzados en instalaciones, equipos y procesos.

Las prácticas higiénicas y medidas de protección que se deben adoptar dentro de los lugares de trabajo son las siguientes:

- † Mantener una esmerada limpieza e higiene personal, trabajar bajo buenas prácticas higiénicas, evitar la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- † Lavarse las manos y antebrazo con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo y después que utilice el baño, mantener las uñas de los dedos cortas, limpias y sin pintar.
- † No llevar anillos, adornos u otros accesorios mientras el personal realice sus labores





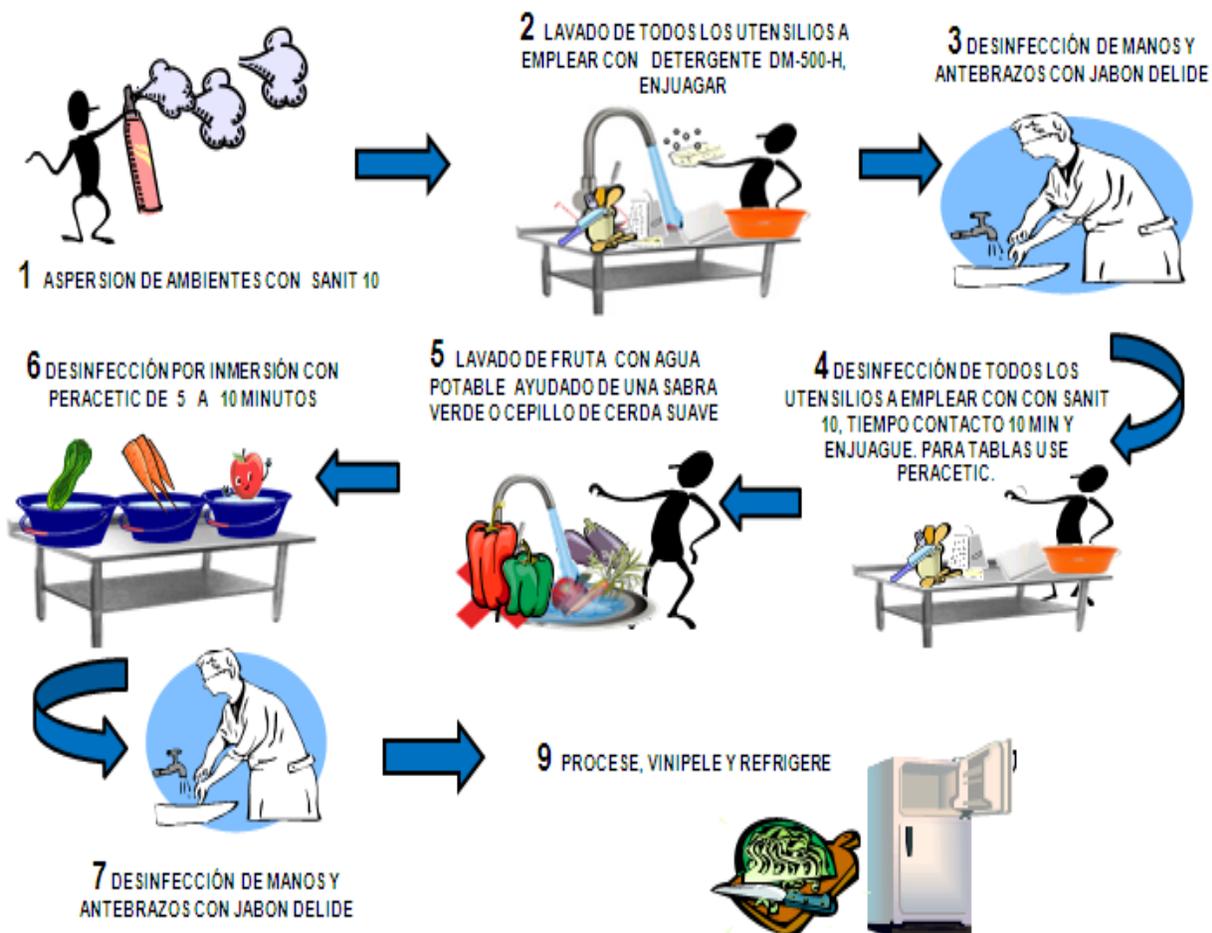
⚡ Usar gorro, tapabocas y guantes

⚡ Evitar escupir en una zona donde se manipulen alimentos, toser o estornudar.

⚡ Evitar comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como fumar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de alimentos.

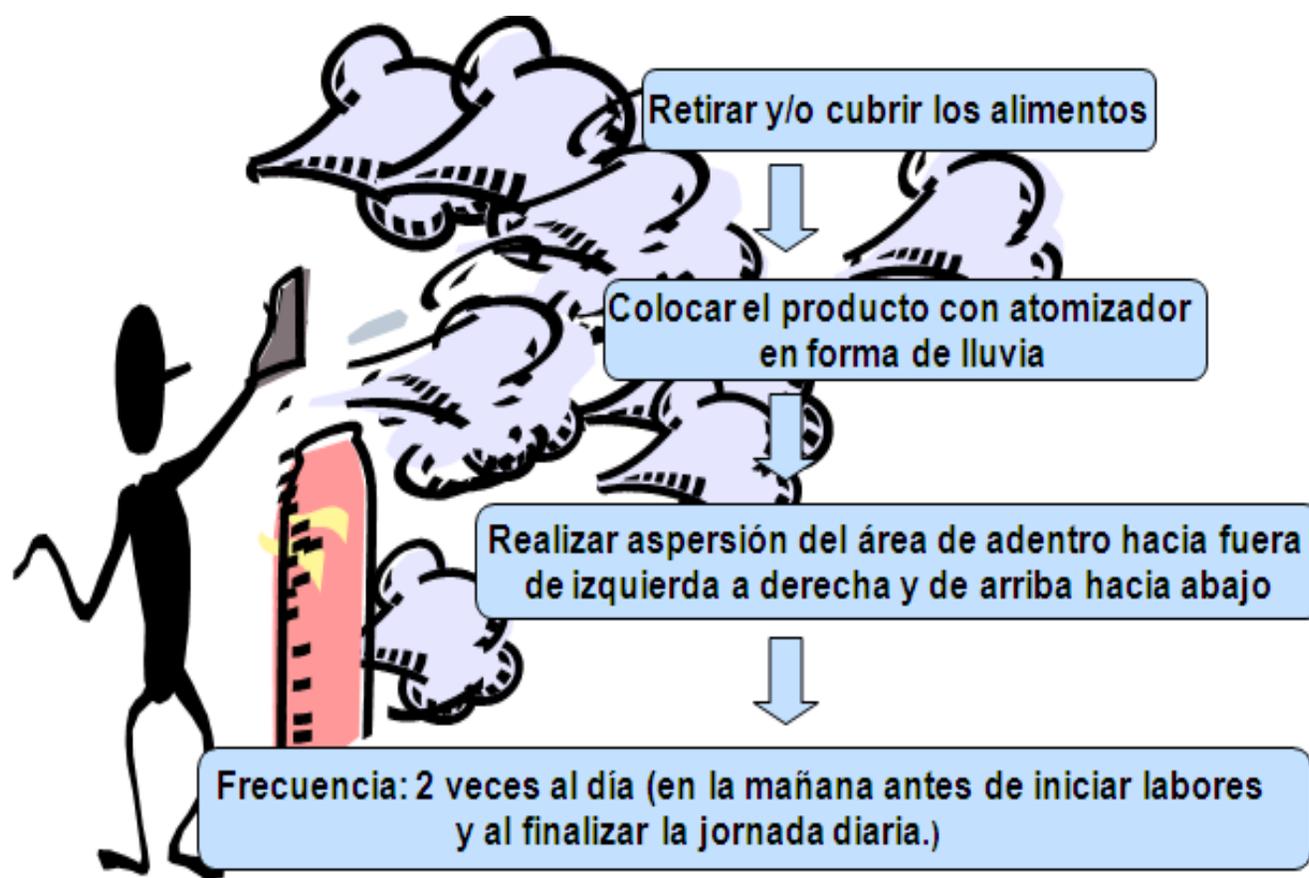
5.8 PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION ALIMENTOS



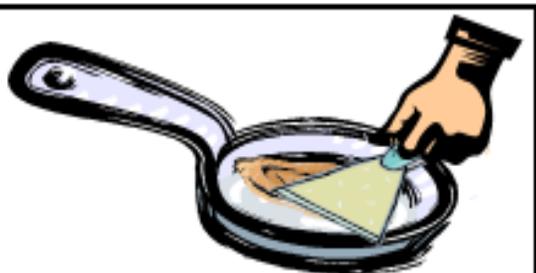


PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION DE AMBIENTES





PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE OLLAS Y UTENSILIOS



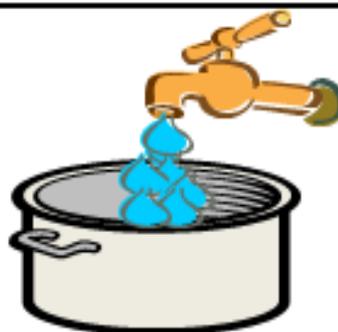
1 RETIRAR LOS RESIDUOS CON AYUDA DE UN ESPATULA O IMPLEMENTO INDICADO PARA ESTA LABOR



2 COLOCAR SOLUCION DE DM-500-H EN EL ATOMIZADOR Y APLICAR EN FORMA DE CHORRO



3 ESTREGAR CON SABRA



4 ENJUAGAR CON AGUA LIMPIA



PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MENAJE CON MAQUINA DE LAVADO



NOTA: Repita los pasos 1,2 y 3 hasta terminar el proceso de lavado. Al finalizar apague el equipo y retire las partes desmontables, realice limpieza al interior de la maquina eliminando por completo residuos.



PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MENAJE DE FORMA MANUAL





MANUAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CÓDIGO: AB-M01
VERSIÓN: 8
FECHA:2015/03/02



PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS Y ANTEBRAZOS



1. HUMEDezca DESDE ANTEBRAZOS A MANOS



2. APLIQUE DELIDE PURO. MAX 2 PUSH



3. FROTAR EL JABON DESDE LOS CODOS HASTA LAS MANOS



4. FROTAR DEDOS DURANTE 30 SEGUNDOS



5. RESTREGAR UÑAS CONTRA PALMA DE MANO CONTRARIA



6. ENJUAGUE CON ABUNDANTE AGUA DESDE LOS CODOS HASTA LAS MANOS



7. SECADO DE MANOS CON SECADOR AUTOMATICO O TOALLA DE PAPEL

TIEMPO DE CONTACTO:

1 MINUTO



PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE CUARTOS FRIOS



1. Alistamiento del área retirando canastillas y alimentos que se puedan contaminar. Ubicarlos sobre canastillas y organizados en el pasillo fuera del cuarto.



2. Lavar la estantería, paredes, pisos y canastillas con detergente, restregar y Enjuagar



3. Desinfectar la estantería aplicando con atomizador SANIT 10, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar.



4. Escurrir con escoba o haragán

5. Organizar los productos en las estanterías del cuarto frío, verificando correcto almacenamiento y previniendo posibles condiciones contaminación cruzada.



**LIMPIEZA PISOS DE VINILO, MÁRMOL Y GRANITO (REMOCIÓN)****5.9 INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN****FORMA DE LAVADO:** MANUAL Y/O MECANIZADO**PRODUCTOS UTILIZADOS:** REMOVEDOR DE CERA, MANTENEDOR DE PISOS, CERA AUTOBRILLANTE**ELEMENTOS UTILIZADOS:** Mopa Quita Polvo o Haragán, Máquina de Lavado, Traperos, Discos o PAD de Remoción.**PASOS DE LA TAREA:**

1	Señalar la labor a realizar instalando avisos de prevención
2	Limpiar la superficie a tratar con mopa quita polvo para retirar partículas
3	Preparar solución, diluir 1 litro de Removedor en 4 litros de agua y esparcir uniformemente sobre la superficie a limpiar. Con un trapero exclusivo para este paso
4	Dejar actuar el producto por 5 minutos
5	Restregar con máquina, con un disco de cerdas duras o si lo requiere utilizando un disco de remoción café en forma uniforme.
6	Trapear con agua y dejar secar completamente
7	Aplicar la cera con un trapero limpio y exclusivo de forma uniforme en una sola dirección
8	Dejar que se seque el área completamente
9	Aplicar una segunda capa de cera autobrillante
10	Brillar con un disco PAD

RECOMENDACIONES:

1. Usar elementos de protección personal requeridos para la tarea
2. La operación de remoción se debe realizar con agua caliente para potencializar la acción del removedor.
3. Para mayor resistencia del encerado se debe brillar el piso después de encerado con un PAD.
4. El rendimiento de 1 litro de Removedor es aproximadamente de 20 a 30 m² de superficie
5. La limpieza General se realiza cada seis (6) meses e incluye remoción de todas las capas de cera.
6. Los pisos de mármol y vinilo no se le aplica jabón en polvo, hipoclorito o sus derivados ya que hacen que pierda su brillo.



Para el mantenimiento diario de los pisos de vinilo, mármol y granito, se debe Trapear con agua, aplicar mantenedor de pisos, y dejar secar.

LIMPIEZA DE PISOS DE MADERA



FORMA DE LAVADO: MANUAL	
PRODUCTOS UTILIZADOS: CERA AUTOBRILLANTE	
ELEMENTOS UTILIZADOS: ESCOBA, CEPILLO DURO O PAD GORILA, TRAPERO, MAQUINA BRILLADORA, CEPILLO SUAVE O PAD BLANCO	
PASOS DE LA TAREA:	
DIARIA	MENSUAL
1. Alistar área a limpiar	1 Alistar área a limpiar
2. Barrer todo el piso del comedor o limpiar con haragán seco	2 Barrer el piso
3. Virutear las zonas que se encuentren manchadas	3 Remover la totalidad de las capas de cera con maquina utilizando el cepillo duro o si lo requiere el PAD.
4. Barrer zona viruteada	4 Virutear el piso del comedor completo
5. Retirar partículas de polvo utilizando haragán o trapero	5 Trapear mínimo dos veces para retirar la suciedad
6. Encerar la zona viruteada	6 Dejar secar el piso completamente
7. Brillar con PAD	7 Encerar todo el salón con trapero exclusivo para este paso
8. Verificar que todo el piso este limpio y sin manchas	8 Brillar con maquina utilizando un cepillo suave o PAD
OBSERVACIONES: Este procedimiento se hace teniendo cuidado de no dañar los muebles que se encuentran en las áreas.	

**LIMPIEZA DE PISOS, PAREDES Y TECHOS DE CERAMICA****FORMA DE LAVADO:** MANUAL**PRODUCTOS UTILIZADOS:** Detergente multiusos.**ELEMENTOS UTILIZADOS:** Escoba, Haragán**PASOS DE LA TAREA:**

1	Señalizar la labor a realizar instalando avisos de prevención
2	Alistar el área a limpiar (retirar basuras, mover equipos y máquinas)
3	Preparar la solución detergente (Ver anexo 1)
4	Restregar hasta quitar completamente la suciedad.
5	Enjuagar con abundante agua los pisos, los techos, paredes y mesones
6	Ecurrir con escoba o Haragán
7	Dejar secar completamente
8	Verificar estado de superficies

**LIMPIEZA DE CAMPANAS Y EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS****FORMA DE LAVADO:** MANUAL**PRODUCTOS UTILIZADOS:** Desengrasante para equipos.**ELEMENTOS UTILIZADOS:** Sabra**PASOS DE LA TAREA:**

1	Alistar equipos y desconectar de la fuente de energía
2	Preparar la solución limpiadora (Ver anexo 1)
3	Aplicar con rociador
4	Dejar actuar por 10 minutos
5	Restregar la superficie con sabra.
6	Enjuagar o limpiar hasta eliminar completamente la suciedad
7	Secar completamente la superficie
8	Verificar que las superficie queden limpia y seca

**LAVADO DE VAJILLA Y CRISTALERÍA**

FORMA DE LAVADO: MANUAL

PRODUCTOS UTILIZADOS: Detergente liquido multiusos

ELEMENTOS UTILIZADOS: Sabra

PASOS DE LA TAREA:

1	Limpia en seco residuos orgánicos de los utensilios y demás materiales a lavar
2	Llenar con agua hasta los $\frac{3}{4}$ de capacidad de la poceta y adicionar la cantidad de detergente de acuerdo a los especificado en el Anexo 1
3	Restregar y limpiar los materiales
4	Enjuagar los materiales en la segunda poceta
5	Colocar los materiales y utensilios en las canastillas correspondientes
7	Enjuagar vajilla y cristalería en maquina lavalozas durante 2 minutos de 45 a 50 °C
8	Retirar vajilla y cristalería de maquina lavalozas organizándolos de acuerdo a su tamaño
9	Ubicar la vajilla en la mesa caliente y demás materiales en los estantes definidos para tal fin.

**LAVADO DE OLLAS Y UTENSILIOS**

FORMA DE LAVADO: MANUAL

PRODUCTOS UTILIZADOS: Detergente liquido multiusos

ELEMENTOS UTILIZADOS: Sabra, bomba aspersora

PASOS DE LA TAREA:

1	Limpiar en seco residuos orgánicos de los utensilios y demás materiales a lavar
2	Restregar y limpiar los materiales
4	Enjuagar los materiales en la segunda poceta
5	Colocar los materiales y utensilios en Los estantes definidos para tal fin.

LIMPIEZA DE MOBILIARIO

FORMA DE LAVADO: MANUAL

PRODUCTOS UTILIZADOS: Lustramuebles, Alcohol

ELEMENTOS UTILIZADOS: Toallas

PASOS DE LA TAREA:

1.	Limpiar el mueble con una toalla seca
2	Limpiar los vidrios de los mobiliarios con alcohol y toalla limpia
3	Aplicar el liquido lustramuebles vertiendo el liquido sobre el paño húmedo y luego sobre la superficie
4	Deje secar completamente
5	Brillar con paño seco y limpio

**LIMPIEZA DE BAÑOS**

FORMA DE LAVADO: MANUAL

PRODUCTOS UTILIZADOS: Detergente, Ambientador, Desinfectante

ELEMENTOS UTILIZADOS: Escoba, trapero exclusivo para esta tarea, estopa, escobillo sanitario para lavar inodoro.

PASOS DE LA TAREA:

1	Alistar y despejar área a higienizar, retirando residuos de canecas y demás elementos que se encuentren.
2	Preparar la solución detergente (ver anexo 1)
3	Restregar pisos, paredes, inodoro, lavamanos y accesorios
4	Enjuagar con abundante agua
5	Desinfectar (ver anexo 1)
6	Atomizar ambientador en el área
7	Verificar que las superficie queden limpias y secas
8	Surtir los elementos de aseo requeridos (papel higiénico, jabón de manos, toallas de manos, bolsa de basura)

LIMPIEZA DE PUERTAS

FORMA DE LAVADO: MANUAL

PRODUCTOS UTILIZADOS: JABON INDUSTRIAL

ELEMENTOS UTILIZADOS: PAÑO O TOALLA

PASOS DE LA TAREA:

1	Preparar la solución limpiadora (ver anexo 1)
2	Restregar con esponja la superficie



3 Enjuagar y secar con un paño o toalla limpia

Las instrucciones para el mantenimiento de las habitaciones se encuentran contempladas en la Guía Para el Arreglo de Habitaciones CM.362.G02 y él para las áreas de recreativas en el Instructivo Alistamiento Áreas de Recreación y Deportes CM.353.I01

ANEXO 1. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES

PRODUCTO	CARACTERISTICAS	PREPARACION		USO
		AGUA	PRODUCTO	
DM-500-H	Detergente Desengrasante Multiusos	1 Litro	15 ml	Utensilios, Recipientes, Superficies, Pisos, Paredes.
		1 Litro	60 ml	Lavado de ollas, azafates, latas.
		1 Litro	9 ml	Lavado de Vajilla
		1 Litro	4 ml	Lavado de Cubiertos
GOLDEN GLO	Detergente para lavado de Cristalería	1 Litro	12 ml	Lavado de Cristalería.
SC-200	Desengrasante	1Litro	300 ml	Aplicar en forma de chorro sobre la superficie tibia o fría preferiblemente, utilizar monogafas y guantes para desarrollar esta labor. Dejar actuar el producto durante 10 minutos, restregar con sabra parrilla y enjuagar.



PRODUCTO	CARACTERISTICAS	PREPARACION		USO
DELIDE	Jabón Desinfectante de manos	Puro		Realizar el lavado de manos cada 30 min o cuando se cambie de actividad.
SANI T-10	Desinfectante de ambientes y utensilios	1 Litro	6 ml	Realizar aspersion de ambientes de arriba hacia abajo en forma de zeta tres veces al día (inicio de jornada, en horas de baja producción, y al finalizar actividades) Para desinfección de utensilios aplique con atomizador y enjuague.
PERACETIC	Desinfectante de frutas y verduras Tablas de picado y mesones	1 Litro	2,5 ml	El tiempo de contacto es de 10 minutos para las frutas y verduras con cascara fuerte. Las de cascara débil solo 5 minutos (lechuga, repollo, fresas, huevos, raíces chinas). Las tablas de picado deben permanecer en solución durante toda la jornada laboral. Para la desinfección de mesones aplique con atomizador. <u>No requiere enjuague.</u>



PRODUCTO	CARACTERISTICAS	PREPARACION		USO
HIPOCLORITO DE SODIO 5%	Desinfección de Baños	1 litro	10 ml	Una vez lavadas las superficies, inodoros y lavamanos, se debe aplicar hipoclorito dejando un tiempo de contacto de 10 minutos y posteriormente enjuagar.
Jabón en polvo	Limpieza de baños	1 litro	25 gr	Uso exclusivo para lavado de pisos, paredes y superficies en área de servicio, como baños, áreas húmedas, habitaciones.



ANEXO 2. FRECUENCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

	ELEMENTO	FRECUENCIA
ESTRUCTURAS	PISOS	Rutinario
	PAREDES	Quincenal
	TECHOS	Quincenal
	TUBERÍA	Quincenal
	PUERTAS	Quincenal
	VENTANAS	Quincenal
	MALLAS	Quincenal
	LUMINARIAS	Quincenal
	MESONES	Rutinario
	ESTANTES DE OLLAS	Quincenal
	MESA DE CLASIFICACIÓN Y CORTE DE CARNES, BALANZAS	Rutinario
	CORREDORES Y ESCALERAS	Diario
	BAÑOS	Diario
	OFICINAS	Diario
	EQUIPOS	ESTUFAS EN GENERAL
PLANCHAS		Quincenal
HORNOS		Quincenal
HORNOS COMBI		Quincenal
BAÑOS DE MARIA		Quincenal
FRITADORAS		Quincenal
MARMITAS		Quincenal
NEVERAS Y CUARTOS FRIOS		Quincenal y Diario
PELADORA DE PAPAS		Quincenal
MAQUINAS LAVADORAS DE LOZA		Quincenal
SECADORA DE LOZA		Quincenal
CAMPANAS		Quincenal



	PARRILLAS	Quincenal
UTENSILIOS DE COCINA	VAJILLA	Rutinario
	ZAMOBARES	Rutinario
	CUBIERTERIA	Rutinario
	OLLAS	Rutinario
	CANASTAS	Rutinario
	ESTANTES CUARTOS FRIOS	Rutinario
	CANECAS	Rutinario

ANEXO 3

PROGRAMA DE ASEO Y DESINFECCION.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Cronograma de aseo

[Escribir la dirección de
la compañía]

[Escribir el número de
teléfono]

[Seleccionar fecha]

**IMPLEMENTOS Y PRODUCTOS DE ASEO**

IMPLEMENTOS DE ASEO RESTAURANTE DE SOCIOS		
<i>PRODUCTO</i>	<i>USO</i>	<i>FRECUENCIA DE USO</i>
ARAGAN (ESCURRIDOR)	ELIMINAR EXCESOS DE AGUA EN PISOS	DIARIO
BLANQUEADOR	TRAPERO, PISO, TPAPOS	DIARIO
BRILLAMETAL	PARA BRILLO DE MATERIAL METALICO EN EL COMEDOR	SEGÚN ASEO GENERAL DEL COMEDOR
CARRO ESCURRIDOR DE TRAPERO	LAVADO DE TRAPEROS Y PREPARACION DE SOLUCIONES PARA LA DESINFECCION DE PISOS	DIARIO
CEPILLO	ASEO DE PISOS Y PAREDES	DIARIO
CERA LIQUIDA BLANCA	USO EN EL PISO DEL COMEDOR	DIARIO
DELANTAL IMPERMEABLE	DOTACION DEL PERSONAL DE STEWARDS	DIARIO
DESENGRASANTE	PARA PISOS, PLANCHAS, CAMPANAS, ESTUFAS	DIARIO
DESINFECTANTE DE AMBIENTES	DESINFECCION GENERAL DEL AMBIENTE DE LA COCINA	DIARIO
ESCOBA	ASEO DE PISOS	DIARIO
ESPONJAS	LAVADO DE OLLAS	DIARIO
GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS	PARA USO DEL PERSONAL DE LA COCINA	DIARIO
GUANTE DE CAUCHO PARA LOZA (LARGO)	LAVADO DE LOZA	DIARIO
GUANTE PDE CAUCHOP PARA ASEO (CORTO)	BAÑOS Y ASEO GENERAL	DIARIO



JABON LIQUIDO PARA LOZA	LAVADO DE VAJILLA , CRISTALERIA Y CUBERTERIA	DIARIO
JABON LIQUIDO PARA MANOS	PARA USO DEL PERSONAL DE LA COCINA	DIARIO
LANILLA	BRILLADO DE OLLAS	DIARIO
LIJA PARA PLANCHA	ELIMINACION DE RESIDUOS Y MATERIAL CONTAMINANTE EN LAS PLANCHAS	DIARIO
PERACETIC	DESINFECCION DE VERDURAS	DIARIO
REMOVEDOR DE CERA	USO EN EL PISO DEL COMEDOR	SEGÚN ASEO GENERAL DEL COMEDOR
SABRAS	LAVADO DE LOZA	DIARIO
SANIT 10	DESINFECCION DE UTENCILIOS	DIARIO
TRAPERO	ASEO DE PISOS	DIARIO
VIRUTA	LAVADO DE CAMPANAS	CAMPANASOS



MANUAL DE ASEO Y DESINFECCION

NEVERAS	1.	Retirar todo tipo de recipientes con comida.
	2.	Retirar residuos sólidos.
	3.	Aplicar HD23 en solución 4 lto de agua x 60 ml de producto.
	4.	Restregar con sabra y dejar actuar por 5 minutos.
	5.	Aplicar SANIT 10 en solución de 1 ltr de agua x 6 ml de producto.
	6.	Organizar de nuevo los productos debidamente marcados y verificando que no se presenten casos de contaminación cruzada.
ESTUFAS	1.	Retirar residuos sólidos.
	2.	Aplicar SC 200 soluciones de 1 ltr de agua por 30 ml de producto.
	3.	Dejar actuar por 10 minutos
	4.	Restregar con sabrá y esponja de alambre sobre las superficies con solución HD 23, solución de 1 ltr de agua x 15 ml de producto.
	5.	Enjuagar con agua
	6.	Secar con pañó limpio.
HORNOS	1.	Desconectar de fuente eléctrica.
	2.	Retirar residuos sólidos.
	3.	Aplicar SC 200 solución de 1 ltr de agua por 30 ml de producto.
	4.	Dejar actuar por 10 minutos
	5.	Restregar con sabrá y esponja de alambre sobre las superficies con solución HD 23, solución de 1 ltr de agua x 15 ml de producto.
	6.	Enjuagar con agua
	7.	Secar con pañó limpio.
MARMITAS	1.	Retirar residuos sólidos.
	2.	Lavar con HD 23 con solución de 1ltr de agua x 15 ml de producto.
	3.	Restregar con sabra.
	4.	Enjuagar con agua.
PLANCHAS Y PARRILLAS	1.	Retirar con espátulas residuos sólidos.
	2.	Aplicar SC 200 en solución de 1ltr de agua x 300ml de producto.
	3.	Dejar actuar por 10 minutos.
	4.	Aplicar HD 23 en solución de 1ltr de agua x 50 ml de producto con sabra y esponja de alambre
	5.	Retirar con agua.
	6.	Aplicar SANIT 10 en solución de 1 ltr de agua x 6ml de producto.
	7.	Dejar actuar por 10 minutos
	8.	Secar con pañó limpio.



CAMPANAS	1. Retirar filtros de campana.
	2. Aplicar SC 200 en solución de 1 ltr de agua x 300ml de producto.
	3. Dejar actuar de 10 a 15 minutos.
	4. Retirar residuos de grasa con espátula o viruta metálica.
	5. Aplicar HD 23 en solución de 1 ltr de agua x 15 ml de producto y restregar con sabra.
	6. Enjuagar con agua
	7. Retirar excesos de agua.
MESONES Y POSETAS	1. Retirar residuos sólidos.
	2. Aplicar HD 23 en solución de 1ltr de agua x 15 ml de producto y restregar con sabra.
	3. Dejar actuar por 10 minutos
	4. Enjuagar con agua.
	5. Aplicar SANIT 10 en solución de 1 ltr de agua x 6 ml de producto.
	6. Dejar actuar por 10 minutos.
	7. Secar con paño limpio.
TECHOS PISOS Y PAREDES	1. Retirar residuos sólidos con escoba.
	2. Verificar que no se encuentre comida en lugares cercanos.
	3. Disolver HD 23 en solución de 1 ltr de agua x 15 ml de producto
	4. Refregar pisos y paredes con escoba fuertemente.
	5. Enjuagar con agua.
	6. Escurrir con haragán.
ILUMINACION	1. Retirar protectores de las campanas.
	2. Aplicar SC 200
	3. Dejar actuar por 10 minutos.
	4. Restregar con sabra y solución de HD 23 en 1 ltr de agua 15 ml de producto.
	5. Enjuagar con agua.
	6. Cortar la energía de las lámparas.
	7. Retirar bombillos o tubos de iluminación.
	8. Limpiar con trapo húmedo.
	9. Reinstalar todo de nuevo.
VENTANAS Y PUERTAS	1. Aplicar HD 23 en solución de 1ltr de agua x 15 ml de producto.
	2. Restregar con sabra las superficies.
	3. Dejar actuar por 10 minutos.
	4. Enjuagar con agua.
	5. Secar con pañó seco.
UTENCILIOS EN GENERAL	1. Retirar residuos adheridos con sabra.
	2. Disolver HD 23 en solución de 1 ltr de agua x 15 ml de producto y restregar con sabra.
	3. Enjuagar.

4. Sumergir en solución de **6 ml de SANIT 10 x 1 ltr de agua.**

Comprende los diferentes procesos y productos utilizados en las áreas de producción para la desinfección de las mismas y garantizar una correcta inocuidad y el adecuado mantenimiento tanto de equipos, espacios y utensilios.

IMPLEMENTOS PARA USO DEL COMEDOR Y COCINA PRINCIPAL

IMPLEMENTOS DE ASEO COCINA PRINCIPAL		
<i>PRODUCTO</i>	<i>USO</i>	<i>FRECUENCIA DE USO</i>
ARAGAN (ESCURRIDOR)	ELIMINAR EXCESOS DE AGUA EN PISOS	DIARIO
BLANQUEADOR	TRAPERO, PISO, TPAPOS	DIARIO
CARRO ESCURRIDOR DE TRAPERO	LAVADO DE TRAPEROS Y PREPARACION DE SOLUCIONES PARA LA DESINFECCION DE PISOS	DIARIO
CEPILLO	ASEO DE PISOS Y PAREDES	DIARIO
DESENGRASANTE	PARA PISOS, PLANCHAS, CAMPANAS, ESTUFAS	DIARIO
DESINFECTANTE DE AMBIENTES	DESINFECCION GENERAL DEL AMBIENTE DE LA COCINA	DIARIO
ESCOBA	ASEO DE PISOS	DIARIO
ESPONJAS	LAVADO DE OLLAS	DIARIO
GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS	PARA USO DEL PERSONAL DE LA COCINA	DIARIO
JABON LIQUIDO PARA MANOS	PARA USO DEL PERSONAL DE LA COCINA	DIARIO
LIJA PARA PLANCHA	ELIMINACION DE RESIDUOS Y MATERIAL CONTAMINANTE EN LAS PLANCHAS	DIARIO
PERACETIC	DESINFECCION DE VERDURAS	DIARIO
SANIT 10	DESINFECCION DE UTENCILIOS	DIARIO
TRAPERO	ASEO DE PISOS	DIARIO



IMPLEMENTOS DE ASEO COMEDOR PRINCIPAL

<i>PRODUCTO</i>	<i>USO</i>	<i>FRECUENCIA DE USO</i>
ARAGAN (ESCURRIDOR)	ELIMINAR EXCESOS DE AGUA EN PISOS	DIARIO
BLANQUEADOR	TRAPERO, PISO, TRAJOS	DIARIO
BRILLAMETAL	PARA BRILLO DE MATERIAL METALICO EN EL COMEDOR	SEGÚN ASEO GENERAL DEL COMEDOR
CARRO ESCURRIDOR DE TRAPERO	LAVADO DE TRAPEROS Y PREPARACION DE SOLUCIONES PARA LA DESINFECCION DE PISOS	DIARIO
CEPILLO	ASEO DE PISOS Y PAREDES	DIARIO
CERA LIQUIDA BLANCA	USO EN EL PISO DEL COMEDOR	DIARIO
ESCOBA	ASEO DE PISOS	DIARIO
JABON LIQUIDO PARA LOZA	LAVADO DE VAJILLA , CRISTALERIA Y CUBERTERIA	DIARIO
REMOVEDOR DE CERA	USO EN EL PISO DEL COMEDOR	SEGÚN ASEO GENERAL DEL COMEDOR
SABRAS	LAVADO DE LOZA	DIARIO
TRAPERO	ASEO DE PISOS	DIARIO

Uno de los programas más importantes con tenidos en las buenas prácticas de manufactura es el de “limpieza y desinfección” ya que de estos dos aspectos depende de gran medida la calidad higiénica de los alimentos procesados sin embargo no basta simplemente con limpiar y desinfectar hay que saber cómo hacerlo, cuando, con qué y quien debe realizar estos procesos.



Un programa de limpieza y desinfección, es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso; además de mejorar la atmósfera de trabajo, haciéndola más agradable, y optimizar la calidad sanitaria de los productos.

FINALIDAD GENERAL DEL MANUAL

Describir los procedimientos de limpieza y desinfección que deben aplicarse en las instalaciones del centro de preparación de medios de cultivos para garantizar la inocuidad de los medios elaborados.

MANUAL DE ASEO Y DESINFECCION

NEVERAS: se deben lavar cada 3 días

1. Retirar todo tipo de recipientes con comida.
2. Retirar residuos sólidos.
3. Aplicar **HD23** en solución **4 litro de agua x 60 ml de producto**.
4. Restregar con sabrá y dejar actuar por **5 minutos**.
5. Aplicar **SANIT 10** en solución de **1 litro de agua x 6 ml de producto**.
6. Organizar de nuevo los productos debidamente marcados y verificando que no se presenten casos de contaminación cruzada.
7. Tiempo de lavado: 20 minutos

ESTUFAS: se deben lavar a diario

1. Retirar residuos sólidos.
2. Aplicar **SC 200** soluciones de **1 litro de agua por 30 ml de producto**.
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Restregar con sabrá y esponja de alambre sobre las superficies con solución **HD 23, solución de 1 litro de agua x 15 ml de producto**.
5. Enjuagar con agua
6. Secar con **pañó limpio**.
7. Tiempo de lavado: 15 minutos

HORNOS: se limpiar todos los días

1. Desconectar de fuente eléctrica.
2. Retirar residuos sólidos.



3. Aplicar **SC 200** soluciones de **1 litro de agua por 30 ml de producto**.
4. Dejar actuar por **10 minutos**
5. Restregar con sabrá y esponja de alambre sobre las superficies con solución **HD 23, solución de 1 litro de agua x 15 ml de producto**.
6. Enjuagar con agua
7. Secar con **pañó limpio**.
8. Tiempo de limpieza: 15 minutos

MARMITAS: se lavan todos los días constantemente

1. Retirar residuos sólidos.
2. Lavar con HD 23 con solución de 1ltr de agua x 15 ml de producto.
3. Restregar con sabrá.
4. Enjuagar con agua.
5. Tiempo de lavado: 10 minutos

PLANCHAS Y PARRILLAS: se deben limpiar todos los días

1. Retirar con espátulas residuos sólidos.
2. Aplicar **SC 200** en solución de **1ltr de agua x 300ml de producto**.
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Aplicar **HD 23** en solución de 1ltr de agua x 50 ml de producto con **sabrá y esponja de alambre**
5. Retirar con agua.
6. Aplicar **SANIT 10** en solución de **1 litro de agua x 6ml de producto**.
7. Dejar actuar por **10 minutos**
8. Secar con **pañó limpio**.
9. Tiempo de lavado: 15 minutos

RODILLOS PASTELERIA: se debe limpiar todos los días.

1. Retirar con espátulas residuos sólidos.
2. Aplicar **SC 200** en solución de **1ltr de agua x 300ml de producto**.
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Aplicar **HD 23** en solución de 1ltr de agua x 50 ml de producto con **sabrá y esponja de alambre**
5. Retirar con agua.
6. Aplicar **SANIT 10** en solución de **1 litro de agua x 6ml de producto**.
7. Dejar actuar por **10 minutos**
8. Secar con **pañó limpio**.
9. Tiempo de lavado: 20 minutos

**CORTADORA DE PAN: se debe limpiar después de terminar el proceso**

1. Retirar con espátulas residuos sólidos.
2. Lavar con HD 23 con solución de 1ltr de agua x 15 ml de producto.
3. Aplicar **HD 23** en solución de 1ltr de agua x 50 ml de producto con **sabrá y esponja de alambre**
4. Retirar con agua.
5. Aplicar **SANIT 10** en solución de **1 litro de agua x 6ml de producto.**
6. Dejar actuar por **10 minutos**
7. Secar con **pañó limpio.**
8. Tiempo de lavado: 20 minutos

BATIDORA: se debe lavar después de terminar el proceso

1. Retirar con espátulas residuos sólidos.
2. Lavar con HD 23 con solución de 1ltr de agua x 15 ml de producto.
3. Aplicar **HD 23** en solución de 1ltr de agua x 50 ml de producto con **sabrá y esponja de alambre**
4. Retirar con agua.
5. Aplicar **SANIT 10** en solución de **1 litro de agua x 6ml de producto.**
6. Dejar actuar por **10 minutos**
7. Secar con **pañó limpio.**
8. Tiempo de lavado: 20 minutos

CARROS ESCABILADEROS: se debe lavar después de terminar el proceso

1. Retirar con espátulas residuos sólidos.
2. Aplicar **SC 200** en solución de **1ltr de agua x 300ml de producto.**
3. Dejar actuar por **10 minutos.**
4. Aplicar **HD 23** en solución de 1ltr de agua x 50 ml de producto con **sabrá y esponja de alambre**
5. Retirar con agua.
6. Aplicar **SANIT 10** en solución de **1 litro de agua x 6ml de producto.**
7. Dejar actuar por **10 minutos**
8. Secar con **pañó limpio.**
9. Tiempo de lavado: 25 minutos

CUARTO DE CRECIMIENTO DEL PAN: se debe lavar después de terminar el proceso

1. Retirar residuos sólidos.

“La impresión de este documento es una copia No Controlada por el SIGI”



2. Aplicar **SC 200** soluciones de **1 litro de agua por 30 ml de producto**.
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Restregar con sabrá y esponja de alambre sobre las superficies con solución **HD 23, solución de 1 litro de agua x 15 ml de producto**.
5. Enjuagar con agua
6. Secar con **pañó limpio**.
7. Tiempo de lavado: 15 minutos

CAMPANAS: se debe lavar dos veces al mes

1. Retirar filtros de campana.
2. Aplicar SC 200 en solución de 1 litro de agua x 300ml de producto.
3. Dejar actuar de 10 a 15 minutos.
4. Retirar residuos de grasa con espátula o viruta metálica.
5. Aplicar HD 23 en solución de 1 litro de agua x 15 ml de producto y restregar con sabrá.
6. Enjuagar con agua
7. Retirar excesos de agua.
8. Tiempo de lavado: 45 minutos

TUBOS DE VADOR Y AGUA POTABLE: se debe lavar dos veces al mes

1. Retirar residuos sólidos
2. Aplicar HD 23 en solución de 1 litro de agua x 15 ml de producto y restregar con sabrá.
3. Limpiar con un paño limpio
4. Dejar secar
5. Tiempo de lavado: 30 minutos

MALLAS: se debe lavar dos veces en la semana

1. Retirar los residuos sólidos con un cepillo o escoba.
2. Aplicar HD 23 en solución de 1 litro de agua x 15 ml de producto y restregar con sabrá.
3. Enjuagar con agua fría
4. Secar bien con un limpión de color blanco
5. Tiempo de lavado: 40 minutos

TECHOS Y PAREDES: se debe limpiar dos veces en la semana



1. Retirar residuos sólidos con **escoba**.
2. Verificar que no se encuentre comida en lugares cercanos.
3. Disolver **HD 23** en solución de **1 litro de agua x 15 ml de producto**
4. Refregar techos y paredes con escoba fuertemente.
5. Enjuagar con agua.
6. Secar con un paño limpio
7. Tiempo de limpieza: 2 horas

PISOS: se deben lavar todos los días constantemente

1. Retirar residuos sólidos con **escoba**.
2. Verificar que no se encuentre comida en lugares cercanos.
3. Disolver **HD 23** en solución de **1 litro de agua x 15 ml de producto**
4. Refregar pisos con escoba fuertemente.
5. Enjuagar con agua.
6. Escurrir con **haragán**.
7. Tiempo de lavado: 30 minutos

REJILLAS: se debe lavar los días constante mente

1. Retirar residuos sólidos con **escoba**.
2. Disolver **HD 23** en solución de **1 litro de agua x 15 ml de producto**
3. Refregar rejillas con escoba fuertemente.
4. Enjuagar con agua.
5. Tiempo de lavado: 5 minutos

ILUMINACION: se debe limpiar dos veces en la semana

1. Retirar protectores de las campanas.
2. Aplicar **SC 200**
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Restregar con sabrá y solución de **HD 23** en **1 litro de agua 15 ml de producto**.
5. Enjuagar con agua.
6. Cortar la energía de las lámparas.
7. Retirar bombillos o tubos de iluminación.
8. Limpiar con **trapo húmedo**.
9. Reinstalar todo de nuevo.



10. Tiempo de limpieza: 30 minutos

EXTRACTORES: se debe limpiar dos veces en la semana

1. Desconectar el extractor, limpiar con un cepillo o escoba suave
2. Sacar residuos sólidos de la malla que acompaña el extractor
3. Enjabonar y jugar con agua fría
4. Dejar secar y conectar de nuevo
5. Tiempo de limpieza: 20 minutos

VENTANAS Y PUERTAS: se debe limpiar dos veces en la semana

1. Aplicar **HD 23** en solución de **1ltr de agua x 15 ml de producto**.
2. Restregar con **sabrá** las superficies.
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Enjuagar con agua.
5. Secar con **pañó seco**.
6. Tiempo de limpieza: 30 minutos

UTENCILIOS EN GENERAL: se deben lavar todos los días constante mente

1. Retirar residuos adheridos con **sabrá**
2. Disolver **HD 23** en solución de **1 litro de agua x 15 ml de producto** y restregar con **sabrá**
3. Enjuagar.
4. Sumergir en solución de **6 ml de SANIT 10 x 1 litro de agua**.
5. Tiempo de limpieza: 20 minutos

CUARTOS FRÍOS:

1. Retirar residuos sólidos con **escoba**.
2. Verificar que no se encuentre comida en lugares cercanos.
3. Disolver **HD 23** en solución de **1 litro de agua x 15 ml de producto**
4. Refregar pisos, techos y paredes con escoba fuertemente.
5. Enjuagar con agua.
6. Secar con un paño limpio
7. Tiempo de limpieza: 20 minutos



ESTANTES: se debe limpiar dos veces en la semana

1. Aplicar **HD 23** en solución de **1ltr de agua x 15 ml de producto**.
2. Restregar con sabrá las superficies.
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Enjuagar con agua.
5. Secar con **pañó seco**.
6. Tiempo de limpieza: 30 minutos

POCETAS O PLATEROS: se debe limpiar todos los días contante mente

1. Aplicar **HD 23** en solución de **1ltr de agua x 15 ml de producto**.
2. Restregar con sabrá las superficies.
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Enjuagar con agua.
5. Tiempo de limpieza: 5 minutos

PLATOS: se debe lavar después de terminar el proceso

1. Aplicar **HD 23** en solución de **1ltr de agua x 15 ml de producto**.
2. Restregar con sabrá las superficies
3. Enjuagar con agua fría
4. Esterilizar con agua caliente a 45° c
5. Dejar secar
6. Tiempo de lavado: 3 minutos por plato

COPAS: se debe lavar después de terminar el proceso

1. Aplicar **HD 23** en solución de **1ltr de agua x 15 ml de producto**.
2. Restregar con sabrá las superficies
3. Enjuagar con agua fría
4. Esterilizar con agua caliente a 45° c
5. Dejar secar
6. Brillar con alcohol
7. Tiempo de lavado: 3 minutos por plato

**VASOS: se debe lavar después de terminar el proceso**

1. Aplicar **HD 23** en solución de **1ltr de agua x 15 ml de producto**.
2. Restregar con sabrá las superficies
3. Enjuagar con agua fría
4. Esterilizar con agua caliente a 45° c
5. Dejar secar
6. Brillar con alcohol
7. Tiempo de lavado: 3 minutos por plato

LICUADORAS: se debe lavar después de terminar el proceso

1. Aplicar **HD 23** en solución de **1ltr de agua x 15 ml de producto**.
2. Restregar con sabrá las superficies
3. Enjuagar con agua fría
4. Dejar secar
5. Tiempo de lavado: 3 minutos

MESAS Y SILLAS: se debe limpiar dos veces en la semana

1. Aplicar **HD 23** en solución de **1ltr de agua x 15 ml de producto**.
2. Restregar con sabrá las superficies.
3. Dejar actuar por **10 minutos**.
4. Enjuagar con agua.
5. Secar con **pañó seco**.
6. Tiempo de lavado: 3 minutos

LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y la desinfección tienen como fin asegurar una buena higiene, tanto a nivel de los locales, los materiales, el personal y el ambiente. La limpieza regular y periódica permite mantener una flora microbiana ambiental reducida necesaria y suficiente para ciertas actividades.

- ◆ **Desinfección:** Es el conjunto de operaciones que tiene como objetivo la reducción temporal del número total de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos y alterantes; sin embargo,

“La impresión de este documento es una copia No Controlada por el SIGI”

Página **48** de



la esterilización busca la obtención definitiva de un medio completamente exento de gérmenes.

- ◆ **Desinfectante:** Cualquier agente que limite la infección matando las vegetativas de los microorganismos.
- ◆ **Detergente:** Material tenso activo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.
- ◆ **Eficiente:** Que produce realmente un efecto satisfactorio
- ◆ **Esterilización:** Es la destrucción o eliminación de todas formas de vida. Puede llevarse a cabo por procesos físicos o químicos.
- ◆ **Higiene:** Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad.
- ◆ **Limpieza:** Es el conjunto de operaciones que permiten eliminar la suciedad visible o microscópica. Estas operaciones se realizan mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se deposita.
- ◆ **Solución:** Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

LIMPIEZA:

- Recoger y desechar los residuos del producto, polvo o cualquier otra suciedad presentes en el lugar a limpiar.
- Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie que se va a limpiar.
- Preparar la solución de detergente que se va a usar.
- Enjabonar la superficie por limpiar, esparciendo la solución de detergente con esponja o cepillo.
- Restregar la superficie fuertemente con ayuda de un paño o cepillo, eliminando toda la suciedad posible.
- Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para que este actúe.
- Enjuagar con suficiente agua asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Observar detenidamente el lugar que se limpio para verificar que haya sido eliminada toda suciedad.

DESINFECCION:

- Asegurarse de que la superficie este limpia, si no es así limpiar como se explico anteriormente
- Antes de proceder a desinfectar se debe tener lista la solución Desinfectante
- Aplicar la solución desinfectante sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar
- La solución desinfectante se deja sobre el lugar que se está desinfectando por un tiempo mínimo de un minuto, dependiendo de la sustancia utilizada
- Durante este tiempo, se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, de modo que la superficie a limpiar queda bien desinfectada.



¿COMO PREPARAR EL PRODUCTO?

$$V1 = V2 * C2 / C1$$

V1= Volumen deseado

C1= Concentración conocida

V2= Volumen conocido

C2= Concentración deseada



CRONOGRAMA DE LIMPIEZA COMEDOR PRINCIPAL							
TURNO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	ENCERAR	ENCERAR	ENCERAR	ENCERAR	ENCERAR	ENCERAR	ENCERAR
	BRILLAR	BRILLAR	BRILLAR	BRILLAR	BRILLAR	BRILLAR	BRILLAR
	TECHOS	TECHOS	TECHOS	TECHOS	TECHOS	TECHOS	TECHOS
	MANT. MAQUINAS	MANT. MAQUINAS	MANT. MAQUINAS	MANT. MAQUINAS	MANT. MAQUINAS	MANT. MAQUINAS	MANT. MAQUINAS
	PISOS	PISOS	PISOS	PISOS	PISOS	PISOS	PISOS
	MESONES	MESONES	MESONES	MESONES	MESONES	MESONES	MESONES
	LAVADO DE VAJILLA DESAYUNOS	LAVADO DE VAJILLA DESAYUNOS	LAVADO DE VAJILLA DESAYUNOS	LAVADO DE VAJILLA DESAYUNOS	LAVADO DE VAJILLA DESAYUNOS	LAVADO DE VAJILLA DESAYUNOS	LAVADO DE VAJILLA DESAYUNOS
	CANECAS DE LA BASURA	CANECAS DE LA BASURA	CANECAS DE LA BASURA	CANECAS DE LA BASURA	CANECAS DE LA BASURA	CANECAS DE LA BASURA	CANECAS DE LA BASURA
	LAVADO DE VAJILLA ALMUERZO	LAVADO DE VAJILLA ALMUERZO	LAVADO DE VAJILLA ALMUERZO	LAVADO DE VAJILLA ALMUERZO	LAVADO DE VAJILLA ALMUERZO	LAVADO DE VAJILLA ALMUERZO	LAVADO DE VAJILLA ALMUERZO
	PISOS	MALLA	PISOS	MALLA	ESTANTES	MESONES	MESONES
2	SIMINISTRAR LOZA A LA COCINA	SIMINISTRAR LOZA A LA COCINA	SIMINISTRAR LOZA A LA COCINA	SIMINISTRAR LOZA A LA COCINA	SIMINISTRAR LOZA A LA COCINA	SIMINISTRAR LOZA A LA COCINA	SIMINISTRAR LOZA A LA COCINA
	LAVADO DE VAJILLA COMEDOR	LAVADO DE VAJILLA COMEDOR	LAVADO DE VAJILLA COMEDOR	LAVADO DE VAJILLA COMEDOR	LAVADO DE VAJILLA COMEDOR	LAVADO DE VAJILLA COMEDOR	LAVADO DE VAJILLA COMEDOR
	MESONES	MESONES	MESONES	MESONES	MESONES	MESONES	MESONES
	PISOS	LIMPIAR PLATEROS	PISOS	LIMPIAR PLATEROS	PISOS	LIMPIAR PLATEROS	LIMPIAR PLATEROS
	ESTANTES	ESTANTES	ESTANTES	ESTANTES	PISOS	ESTANTES	ESTANTES
	GUARDAR LOZA	GUARDAR LOZA	GUARDAR LOZA	LAVADO DE VAJILLA	GUARDAR LOZA	LAVADO DE VAJILLA	LAVADO DE VAJILLA
	LIMPIAR PLATEROS	LAVADO DE VAJILLA CENA	LIMPIAR PLATEROS	LAVADO DE VAJILLA CENA	LIMPIAR PLATEROS	LAVADO DE VAJILLA CENA	LAVADO DE VAJILLA CENA
	PAREDES	GUARDAR LOZA	PAREDES	GUARDAR LOZA	PAREDES	GUARDAR LOZA	GUARDAR LOZA
	DOS STEWARD PARA EL SERVICIO DE JARDINES, EVENTOS Y COMEDOR						
	3	TURNO 1: 06:00 a las 14:30					
TURNO 2: 10:00 a las 18:30							
TURNO 3: 13:00 a las 21:30							



CRONOGRAMA DE LIMPIEZA RESTAURANTE SOCIOS							
TURNO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA
	FREIDORAS	FREIDORAS	FREIDORAS	FREIDORAS	FREIDORAS	FREIDORAS	FREIDORAS
	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA
2	PISO COMEDOR	PISO COMEDOR	PISO COMEDOR	PISO COMEDOR	PISO COMEDOR	PISO COMEDOR	PISO COMEDOR
	PUERTAS	REFRIGERADORES FRESCOS Y FUENTE	VIDRIOS FRENTE	GUARDAESCOBA COCINA AUTOSERVICIO	PAREDES ENTRADA ALMACEN DE MATERIA PRIMA	COMEDOR MESAS LIMPIEZA	CUADROS
	OFICINA	OFICINA	OFICINA	OFICINA	OFICINA	OFICINA	OFICINA
	OLLAS	OLLAS	OLLAS	OLLAS	OLLAS	OLLAS	OLLAS
3	PISOS COCINA, COMEDOR	PISOS COCINA, COMEDOR	PISOS COCINA, COMEDOR	PISOS COCINA, COMEDOR	PISOS COCINA, COMEDOR	PISOS COCINA, COMEDOR	PISOS COCINA, COMEDOR
	CANASTILLAS	HORNOS	REFRIGERADORES CARNES, GASEOSAS Y HELADOS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	MESAS COMEDOR	CANASTILLAS
	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS
	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA	VAJILLA
4	HORNOS	VAJILLA	VIDRIOS LATERALES	GUARDAESCOBA COMEDOR RESTAURANTE	BARRA EXTERNA	REFRIGERADORES	ENTRADA COMEDOR
	BARRA EXTERNA Y MOSTRADORES	BARRA EXTERNA Y MOSTRADORES	BARRA EXTERNA Y MOSTRADORES	BARRA EXTERNA Y MOSTRADORES	PAREDES COCINA	BARRA EXTERNA Y MOSTRADORES	CAJA COMEDOR
	OLLAS	OLLAS	OLLAS	OLLAS	COCINA FRIA	SILLAS COMEDOR (INCLUIDAS NIÑOS)	BARRA EXTERNA
	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA	OLLAS	OLLAS
5	ESTUFAS	ESTANTES Y MARMITAS	TECHOS COCINA Y DESPENSA	GUARDAESCOBA COMEDOR RESTAURANTE	PAREDES Y ESTANTES OLLAS	SILLAS COMEDOR (INCLUIDAS NIÑOS)	REFRIGERADORES CARNES, GASEOSAS Y HELADOS
	BARRA INTERNA	BARRA INTERNA	BARRA INTERNA	BARRA INTERNA	BARRA INTERNA	BARRA INTERNA	BARRA INTERNA
	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS	CANASTILLAS
	CAMPANASO (cada 15 dias)	BRILLAR PISO COMEDOR					

TURNO 1: 06:00
 TURNO 2: 08:00
 TURNO 3: 14:00
 TURNO 4: 14:00
 TURNO 5: 22:00(EXTRAORDINARIO)



ANEXO 4

CLUB MILITAR GRUPO DE GESTION AREA ADMINISTRATIVA

AREA DE ALMACEN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL AREA DE ALMACEN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

La higiene del área del Almacén de Alimentos y Bebidas depende de la actitud y conocimiento de las personas frente a limpieza y presentación personal, limpieza, desinfección y manipulación del alimentos y de la infraestructura donde se ubican los alimentos, por lo cual el Club Militar tiene contemplado en el Sistema de Gestión de Calidad el Registro CM.312.R09 Versión 6 de fecha 2010/10/11 que trata del Control de limpieza y desinfección del área del almacén de Alimentos y bebidas el cual incluye los siguientes temas:

1. Equipos (sierra eléctrica, molino para carnes, balanzas, neveras, cuartos fríos).
2. Utensilios (tabla de picar, canastas y canecas).
3. Estructuras (pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, estantes, mesones, luminarias, tuberías, aspersion de ambiente).

Este registro se diligencia de acuerdo al procedimiento que se realiza diariamente.

Asimismo, se tiene el registro CM.312.R07 Versión 4 de fecha 2009/03/16 para la verificación del procedimiento y del área en si.

Limpieza y desinfección

La limpieza es la eliminación mediante restregado y lavado con agua, jabón o detergente de todos los residuos e impurezas. Esta acción es básica para la utilización posterior de los desinfectantes.

Lo importante de la limpieza es no dejar ningún residuo sólido que interfiera con el desinfectante, inactivándolo de tal forma que éste pierda sus propiedades para eliminar bacterias.

En las operaciones de almacenamiento, producción y servicio pueden aplicarse dos métodos de limpieza, la limpieza al terminar la actividad rutinaria y la limpieza profunda. Ambos se usan en las áreas con el fin de mantener una higiene adecuada.

El en almacén de Alimentos y Bebidas se lleva el siguiente procedimiento.

Se hace el lavado en la mañana a las 09:00 horas y en la tarde a las 15:00 horas. Los productos que se utilizan son germicida, desengrasante y blanqueados (clorox).



Se inicia desde los cuartos fríos haciendo limpieza de las paredes y puertas, luego el piso, se escurre con el equipo con el haragán. Siguiendo el paso es lavar el área donde se despacha la mercancía, paredes, ventanas, mesones, se escurre.

Luego se hace aseo al locker y al baño, se lava paredes y piso.

Posterior se realiza el aseo del pasillo y del área del almacenamiento de frutas, verduras y tubérculos, se hace limpieza de paredes, pisos y ventanas.

Se pasa al lavado de canastas para el almacenamiento de productos. Se lava con agua caliente germicida y cepillo se escurren y posteriormente se almacena.

Limpieza de cuartos de refrigeración y congelación.

Los cuartos de congelación se lavan una vez al mes, se realiza retirando la materia prima aprovechando el inventario mensual previamente que se apagan los motores dos horas después se lavan con agua, germicida y blanqueador, se escurre con el haragán, luego se enciende el interruptor para iniciar el proceso de congelación, posteriormente se almacenan los productos.

Los cuartos de refrigeración se lavan diariamente con agua, germicida y se escurre con el haragán.

Las neveras de congelación se retiran los productos y se dejan en descongelación de un día para otro y al día siguiente se lava con agua, germicida y se secan con bayetilla, posteriormente se ingresan los productos a la nevera.

Desechos orgánicos e inorgánicos.

Estos desechos se almacenan en canecas que contienen bolsas que identifican el tipo de reciclaje, como es bolsa de color gris para elementos de plástico y cartón, bolsas de color verde para productos orgánicos, estos elementos se retiran dos veces por día en la mañana y en la tarde son trasladados a los contenedores ubicados en el área de Servicios Generales.

Posteriormente se procede a lavar las canecas con agua caliente, germicida y blanqueador se escurre y se coloca la bolsa de acuerdo al tipo de reciclaje.

En el área de corte y procesamiento de carnes y pescados los señores responsables de esta área realizan el aseo terminando su labor diaria lavando paredes, mesones, tablas y cuchillos con agua, germicida, blanqueador, desengrasante, escurren con haragán, las herramientas de trabajo como son los cuchillos previamente lavados quedan en un recipiente con agua y líquido desinfectante de un día para otro.

**6. CONTROL DE CAMBIOS**

FECHA	CAMBIO	VERSIÓN
2015/03/02	CAMBIOS CODIFICACION SIGI	8

ELABORÓ: Nombre: Juan Carlos Salcedo Cargo: Responsable Alimentos y Bebidas Firma:	REVISÓ: Nombre: Juan Carlos Salcedo Cargo: Responsable Alimentos y Bebidas Firma:	APROBÓ: Nombre: Cargo: Firma:
---	--	--