****

**INTRODUCCIÓN**

Las Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- como sistema de calidad incorpora personas, productos, procesos, procedimientos e infraestructura que afecten directa o indirectamente el manejo higiénico de alimentos, infraestructura, saneamiento básico y demás aspectos sanitarios, incluyendo manuales y documentos que soporten actividades específicas a saber, Protocolos de Limpieza y Desinfección, Calidad de Agua, Manejo Integral de Residuos, Programa de Capacitación, Manejo Integral de Plagas.

Así las cosas, la Secretaria de Salud Departamental del Quindío y la Cámara de Comercio de Armenia y del Quindío, establecen alianza estratégica para estructurar modelos documentales de manuales y protocolos que sirvan como *GUIA* para su adopción y adaptación por parte de los usuarios del sector gastronómico contemplados en el presente manual, en procura de que todo establecimiento que comercialice, transporte, almacene, distribuya y/o prepare alimentos para consumo directo, adopte y adapte la presente guía a las condiciones sanitarias de los establecimientos y procesos con las particularidades inherentes a su actividad gastronómica y de comercialización.

Con base en lo anteriormente expuesto, el presente documento se suministra a título de ejemplo y con una finalidad estrictamente didáctica para servir de guía en la elaboración del PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN y su posterior implementación en el ejercicio de su actividad económica. Recuerde que debe consultar la normatividad sanitaria aplicable con el fin de complementar y modificar lo pertinente, generando como resultado, un PROGRAMA congruentes para su establecimiento.

RECUERDE que la documentación del PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN es importante y obligatoria, no obstante, lo fundamental es la IMPLEMENTACIÓN en su establecimiento de gastronomía.

***El uso indebido del presente documento, no obliga ni compromete la Secretaria de Salud Departamental del Quindío ni de la Cámara de Comercio de Armenia y del Quindío.***

 **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

1. ***OBJETIVO***

Implementar el Programa de Limpieza y Desinfección para el establecimiento***, (Nombre establecimiento)*** con el fin de eliminar los riesgos asociados a la contaminación química, física y biológica (parásitos, microorganismos, virus) y garantizar así a los consumidores alimentos de calidad, inocuos y nutritivos.

1. **DEFINICIONES**

Para efectos del presente manual se adoptarán las siguientes definiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente:

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw): Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO: Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN: Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE: Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

PLAGA: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO: Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

1. **RESPONSABLE Y FUNCIONES DEL PROGRAMA DE L&D:**

De acuerdo a la capacidad e infraestructura del establecimiento, se debe delegar la responsabilidad

a personas manipuladores con formación académica básica y conocimientos para interpretar y aplicar los procedimientos de preparación de desinfectantes, jabones y demás elementos que se requieren, además de:

1. Verificar inventario de productos y elementos de L&D.
2. Garantizar la preparación adecuada de los productos y su aplicación.
3. Llevar el registro en los formatos y tablas de control requeridas.
4. Entrenar el personal nuevo en el proceso de L&D.
5. Verificar el cumplimiento riguroso del proceso en equipos, utensilios y alimentos que requieran desinfección previa.
6. Las demás que requieran el riguroso cumplimiento de las operaciones de L&D.
7. **MARCO NORMATIVO**

Ley 9ª de 1979, es la norma marco de las acciones de carácter sanitario que establece los procedimientos y medidas sanitarias que se debe aplicar a los establecimientos objeto de Inspección, Vigilancia y Control.

La Ley 1122 de 2007 que modifica el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones define en su Artículo 34º. Supervisión en algunas áreas de Salud Pública, en el literal c. “… Corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1, 2, 3 y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como, del transporte asociado a dichas actividades.

La RESOLUCIÓN 1229 DE 2013 *establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano. Enfatiza sobre la* protección de la salud y la vida de las personas reduciendo las amenazas y riesgos asociados a la producción e intercambio de bienes y servicios de uso y consumo humano.

La Resolución 2674 de 2013, tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

* Artículo 26. Plan de Saneamiento: “(…)

*Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.*

“(…)

1. *Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*
2. **CONSIDERACIONES GENERALES**

Todos los manipuladores son responsables de aplicar los procesos de limpieza y desinfección de las áreas de preparación, almacenamiento, servido (comedor) y servicios sanitarios, antes, durante y al finalizar labores diarias, mediante el uso de equipos, utensilios con los detergentes y desinfectantes en las concentraciones adecuadas, tiempos de contacto, implementos y periodicidad establecidos.

El personal manipulador deberá lavarse permanentemente las manos y después de:

* Usar el servicio sanitario.
* Toser o tocarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
* Estornudar.
* Limpiarse el sudor.
* Recoger residuos de alimentos.
* Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios.
* Cada vez que lo considere conveniente

Hacer rotación de desinfectantes para evitar residenciad de microorganismos al principio activo.

El personal manipulador debe estar capacitado para el uso de los agentes limpiadores y desinfectantes, además de ser consciente de la importancia de los procedimientos de limpieza y desinfección.

1. ***ESTABLECIMIENTOS* DE IMPLEMENTACION Y APLICACIÓN**
* Restaurantes
* Panaderías o pastelerías, Cafetería
* Fruterías
* Comidas rápidas
* Comedores escolares PAE, ICBF, INPEC, colegios y universidades
* Comedores carcelarios, fuerzas militares y policivas.
* Servicio de banquetes
* Hoteles con servicio gastronómico.
* Establecimientos de preparación de alimentos ubicados al interior de las plazas de mercado, centrales de abasto, plazoletas de comidas y zonas francas.
* Bodegas para almacenamiento y distribución
* Tiendas de barrio y Mini mercados
* Expendios con operaciones de porcionado, troceado o acondicionamiento.
* Charcutería y salsamentarías
* Ensamble de refrigerios y menús.
* Gran superficie, Hipermercados, Supermercados.
* Puesto fijo o estacionario, Puesto móvil, Plaza de mercado móvil, Mercados campesinos, Food Truck
* Los demás relacionados.
1. **ÁREAS DE APLICACIÓN**

EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN se aplica en todas las áreas del establecimiento las cuales se describen a continuación:

* **Recepción:**  Esta área comprende el mostrador, caja, congelador, neveras, pisos, paredes, techo.
* **Salón-áreas de servido: S**illas, mesas, vitrinas, ventanas, persianas, puertas, pisos, paredes, techos.
* **Servicios sanitarios: P**isos, puertas, paredes, techos, lavamanos, baños.
* **Bodega de insumos: P**isos, techos, paredes, puertas, estanterías.
* **Área de lavado:** Pisos, techos, paredes, posetas, estantes, mesas, congeladores verticales.
* **Área de cocción:** Hornillas, freidoras, neveras, campana extractora, lavaplatos, mesas, utensilios (ollas, tapas, vajillas, cubiertos etc.)
* **Cocina fría: P**isos, techos, paredes, mesas, utensilios (licuadoras, coladores, vasos, cuchillos etc.), refrigeradores.
* **Almacenamiento de Materias Primas: P**isos, techo, paredes, puertas, equipos de frio, estibas.
* **Área de residuos:** Recipientes de residuos orgánicos y reciclables, pisos, techos, paredes.
* **Cuarto productos de aseo: E**stanterías, piso, techo, paredes.
1. **TABLA 1. PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, INSTALACIONES Y UTENSILIOS**

| **Área** | **Solución Desinfectante** | **Tiempo de contacto** | **Procedimiento** | **Frecuencia** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Instalaciones (500ppm)** |
| Ventanas Paredes Y Pisos | 9 ml por cada litro de agua. | Deje secar | •Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Limpiar las telarañas ubicadas en paredes y techos. • Barrer y limpiar. • Desconectar los equipos. • Aplicar la solución detergente en ventanas, paredes y puertas, estregando. • Aplicar solución detergente en el piso y estregue con cepillo y escoba. • Enjuagar con abundante agua y escurrir los pisos las veces que sea necesario para retirar el detergente.•Realizar el procedimiento en anterior en puertas, ventanas, chapas • Aplicar solución desinfectante con atomizador en estas zonas.  | Paredes: 1 vez cada 8 díasVentanas: 2 veces por semanaPisos: Diariamente |
| Superficies de trabajo mesas y mesones tablas plásticas | 9 ml por cada litro de agua. | Deje secar | •Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Retirar todos los implementos que se encuentran sobre estos.• Retirar todos los residuos generados en cada una de las superficies. • Aplicar la solución detergente con esponja o cepillo según se requiera. • Estregar vigorosamente haga énfasis en las grietas, uniones y bordes. • Enjuagar con abundante agua. • Aplicar la solución desinfectante con atomizador, incluyendo bordes. • Dejar secar. | Diario en el transcurso del día y al finalizar la jornada de trabajo. |
| Cuarto Frío | 9 ml por cada litro de agua. | Deje secar | •Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Desocupar totalmente el cuarto frío • Barrer el cuarto de adentro hacia fuera con el fin de retirar partículas de mugre grandes.• Mojar la superficie de paredes y pisos o con cuidado de no mojar el sistema enfriador. • Aplicar la solución detergente sobre las superficies, haciendo énfasis en las ranuras de las baldosas. • Enjuagar con abundante agua todas las superficies a las cuales se les aplico solución detergente. •Escurrir el piso removiendo los excesos de agua. • Aplicar solución desinfectante con atomizador de adentro hacia fuera. • Dejar secar. | Cuarto frio: 1 vez a la semana. |
| Canasta y caneca de basura | 9 ml por cada litro de agua. | Deje secar. | •Alistar los implementos y soluciones a utilizar•Retirar las bolsas de las canecas y el cuarto de residuos para realizar la limpieza.• Preparar y aplicar solución detergente, con un cepillo, estregar muy bien los tarros tanto en la parte interna como externa• Después enjuagar con agua potable necesaria para remover el detergente.• Aplicar la solución desinfectante, dejar actuar, enjuagar y secar | Cada vez que sea necesario |
| **NOTA:** Se prepara la solución detergente con 15 gramos de detergente por cada litro de agua para las instalaciones. |
| **Equipos (500ppm)** |
| Neveras congeladores y vitrinas | 9 ml por cada litro de agua. | • Deje secar | • Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Apagar y desconectar los equipos • Vaciar totalmente, retirar estantes o estantería. • Aplicar la solución detergente con esponja. • Estregar con cepillo para remover totalmente la suciedad. • Enjuagar con abundante agua. • Secar con un paño limpio y cerciórese que no quede agua en las ranuras o uniones. • Aplicar la solución desinfectante• Dejar secar• Conectar y prender los equipos. • Introducir nuevamente los alimentos. | Semanal o cada vez que sea necesario |
| Estufas a gas | 9 ml por cada litro de agua. | • Deje secar | •Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Cerrar la llave de gas, desmontar los quemadores y parrillas e introducir las piezas en la solución detergente y dejar 15 minutos. • Retirar los residuos generadores en el proceso de cocción, si es necesario aplicar solución desengrasante y retirar con espátula. • Introducir la esponja en solución detergente y estregar vigorosamente superficies y orificios hasta retirar los residuos restantes. • Enjuagar con suficiente agua. • Aplicar solución desinfectante a la estufa con atomizador y deje secar. • Estregar quemadores y parrillas con cepillo de mano abundante agua. • Sumergir bien piezas en solución desinfectante por 10 minutos • Armar la estufa y dejar secar. | Diario |
| Peladora | 9 ml por cada litro de agua. | • Deje secar | • Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Destapar la picadora, retirar el disco lavar con el cepillo y solución detergente. • Lavar las paredes internas y el fondo, al igual que superficies externas con la esponja dura y la solución detergente, estregue las ranuras con cepillo de mango corto. • Enjuagar todas las piezas con abundante agua. • Aplicar solución desinfectante con atomizador a todas las piezas. • Dejar secar y armar nuevamente. | Cada vez que se termine el proceso de pelado |
| Picadora | 9 ml por cada litro de agua | • Deje secar | • Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Desconectar la picadora • Retirar el platón y la tapa de seguridad y llévelos al lavaplatos• Estriegue las partes móviles y las no removibles con esponja y solución detergente, si es necesario utilice la espátula para remover los residuos difíciles de quitar. • Enjuagar con abundante agua • Aplicar solución desinfectante • Dejar secar y armar la picadora nuevamente. | Cada vez que se termine el proceso de picado |
| Ollas | 9 ml por cada litro de agua | • Deje secar | • Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Retirar los residuos de comida, si es necesario utilice la espátula. • Introducir la esponja en la solución detergente y estregue vigorosamente con la esponja hasta retirar los residuos restantes. • Lavar con suficiente agua. • Aplicar solución desinfectante con atomizador. • Dejar secar. • Ubicar en su lugar | Cada vez que sea necesario |
| Marmita | 9 ml por cada litro de agua | Deje secar | • Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Apagar la marmita • Abrir la válvula de salida y remoje con agua. • Estregar con la esponja y solución detergente paredes, fondo y superficies externas. • Enjuagar con abundante agua. • Aplicar solución desinfectante con atomizador • Dejar secar. | Al terminar el proceso de cocción |
| Licuadora | 9 ml por cada litro de agua | Dejar secar | • Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Apagar la licuadora.• Desarmar las partes del vaso de la licuadora • Limpiar la licuadora y sus partes con la ayuda de esponjas• Aplicar la solución detergente y retirarla.• Aplicar la solución desinfectante, dejar actuar, enjuagar y secar o dejar escurrir. | Cada vez que se termine el proceso |
| **NOTA:** Se prepara la solución detergente con 15 gramos de detergente por cada litro de agua para las instalaciones. |
| **Utensilios (500ppm)** |
| Vajilla menaje y cubiertos | 4 ml por cada litro de agua. | 10 minutos. | • Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Retirar los residuos• Introducir por separado vajilla, menaje y cubiertos en solución detergente por 5 minutos. • Estregar vigorosamente con esponja hasta retirar los residuos restantes. • Lavar con suficiente agua y por separado. • Introducir la vajilla, menaje y cubiertos en solución desinfectante durante 10 minutos. • Retirar y dejar secar. • Ubicar en su lugar. | Diario y cada vez que sea necesario |
| Vasos | 4 ml por cada litro de agua. | 10 minutos. | • Alistar los implementos y soluciones a utilizar. • Retirar los residuos • Introducir los vasos en solución detergente. • Estregar los vasos por fuera con esponja y por dentro con el churrusco. • Depositar en solución desinfectante durante 10 minutos. • Retirar y dejar secar. • Ubicar en el lugar correspondiente. | Diario y cada vez que sea necesario |
| **NOTA:** Se prepara la solución detergente con 10 gramos de detergente por cada litro de agua para las instalaciones. |
| **Frutas y verduras (50ppm)** |
| Frutas y verduras | 1 ml por cada litro de agua | Blanda: 2 minSemidura: 3-5 minDura: 10 min | • Medir el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.•Medir con la taza el volumen de desinfectante requerido, según lo indicado.•Lavar la superficie del alimento con abundante cantidad de agua.• Sumergir los alimentos en la solución desinfectante durante 2-5 minutos.• Retirar y lavar nuevamente con agua fría. | Diario y cada vez que sea necesario |

Fuente: Universidad industrial de Santander. (3 de marzo 2021).

**Algunas recomendaciones para el buen uso de los productos de Limpieza y Desinfección:**

1. Los productos empleados para la limpieza y desinfección se deben guardar en compartimientos completamente separados de la zona de almacenamiento de alimentos, lo que previene el riesgo de contaminación química de los alimentos.
2. Los productos químicos que se utilicen no pueden trasvasarse a otros envases por el riesgo de contaminación con otras sustancias químicas, alimentos o bebidas a fin de evitar también el riesgo de una equivocación respecto a su contenido.
3. Recuerde que la desinfección es un procedimiento mediante el cual se aplica un producto químico para desinfectar superficies, equipos, menaje, utensilios, pisos, paredes y demás, las cuales han sido previamente tratadas con sustancias jabonosas para eliminar toda la materia organice y residuos remanentes. En general el procedimiento a seguir es el siguiente:
4. Lavado previo: Antes de la desinfección de los alimentos, utensilios, equipos, menaje y demás, se debe eliminar todos los residuos orgánicos y suciedad adherida a los mismos con suficiente agua preferiblemente caliente, lo que permitirá su eliminación en la siguiente etapa.
5. Lavado: Se aplicará suficiente agua en lo posible caliente y un detergente o jabón apropiado para desprender, disolver y eliminar toda la suciedad adherida.
6. Enjuague: Se debe realizar con suficiente agua potable para eliminar los restos de la suciedad y detergente residual.
7. Aplicación del desinfectante: Una vez los elementos han sido previamente lavados y enjuagados, se procede a la aplicación del producto desinfectante con el cual se eliminarán los microorganismos, especialmente bacterias que no se hayan eliminado en la primera fase.

5. Enjuague: En esta etapa consiste en eliminar toda la residualidad del producto químico – desinfectante utilizado de manera que no deje trazas del producto y garantice la completa asepsia del elemento desinfectado.

**Nota:** Todas las operaciones de limpieza y desinfección deben quedar registradas en el Anexo 1: Modelo Formato de Limpieza y Desinfección según corresponda.

Anexo 1: Modelo Formato de Limpieza y Desinfección.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Logo Empresa | GUÍA DE FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | CODIGO:  |
|
| donde c: cumple, cp: cumple parcialmente, nc: no cumple |
| Verificado por: | MES:  | **AÑO:**  | **REVISA:** |
|  **1.ÁREA DE RECEPCIÓN**  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | 7 | 8 | 9 | 10 | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| Pisos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  Paredes y techos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Mostrador |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Congelador |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Neveras 1 y 2 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Caja |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **2. ÁREA SALÓN DE COMIDAS** |   |
| Sillas y mesas |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Vitrinas |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Ventanas y persianas |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Puertas |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Pisos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Paredes y techos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **3. ÁREA DE BAÑOS** |   |
| Pisos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Puertas, paredes, techos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Lavamanos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Inodoro |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **4. ÁREA BODEGA DE INSUMOS** |   |
| Pisos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Puertas, paredes, techos |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Estantes |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **5. ÁREA DE LAVADO** |   |
| Pisos y paredes |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Lavaderos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Estantes |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **6. ÁREA DE COCCIÓN** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Pisos y paredes |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Hornillas y utensilios |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mesas y lavaplatos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **7.ÁREA DE PREPARACIÓN DE JUGOS** |   |
| Licuadoras y utensilios |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Refrigerador |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Mesas y lavaplatos |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8. ÁREA DE ASADO DE AREPAS** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Piso, fogón y la mesa |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9. ÁREA BODEGA DE INSUMOS** |   |
| Pisos y paredes |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Estibas, canastillas |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **10. ÁREA DE RESIDUOS** |   |
| Pisos, paredes y techo |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Canecas  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **11. ÁREA PRODUCTOS DE ASEO** |   |
| Pisos, paredes y techo |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Estantes |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |