

ANEXO 7

PROTOCOLO DE ASEO, HIGIENE Y DESINFECCIÓN.

Objetivo

Establecer los lineamientos para llevar a cabo la limpieza y sanitización de las áreas y equipos del Jardín Infantil y Sala Cuna Kikirikids, con el fin de eliminar y controlar partículas de contaminación interna y externa, ya sea por medios físicos y/o químicos, para prevenir el crecimiento de microorganismos.

Conceptos

- **Desinfección:** Proceso de destrucción de microorganismos patógenos, pero de esporas o gérmenes resistentes.
- **Higienización:** Es la actividad que relaciona la limpieza y la desinfección, conduce a la reducción o eliminación en superficies, equipos, utensilios, etc. De polvo, tierra, hojas y desechos que pudiesen estar en contacto con los párvulos.
- **Limpieza:** Es la remoción de la materia orgánica e inorgánica visible, presente en las superficies del mobiliario o de los materiales que utilizan los párvulos. Es generalmente realizada con agua y detergente, y debe ser iniciada cuando los niños y niñas no se encuentren en la sala. Evitando así la suciedad en el recinto, disminuyendo el riesgo de contaminación, alergias y malos olores que puede ocasionar enfermedades en las personas.
- **Limpieza Recurrente:** Es la que se realiza diariamente, limpieza de mesas, mudadores y mobiliario de uso frecuente.
- **Limpieza Terminal:** Es la que se realiza una vez al mes por sala, se incluyen techos, paredes, limpieza de juguetes y materiales, etc.
- **Sanitización:** Reducción sustancial del contenido microbiano, sin que llegue a la desaparición completa de microorganismos patógenos.

Tipos de suciedad

Suciedad pigmentaria (Hollín, polvo, arenillas)

El polvo es un conjunto de micropartículas disgregadas que se pueden encontrar cubriendo el suelo o en suspensión en el aire, depositándose sobre los objetos.

El polvo se elimina fácilmente por barrido húmedo o por aspiración, pero nunca por barrido seco, ya que lo único que se consigue es poner las pequeñas partículas en movimiento y

éstas pueden llegar a estar en suspensión en el aire hasta 7 horas, depositándose otra vez en el mismo sitio o en diferente lugar.

Suciedad grasa

La producen todas las materias que contienen aceites y grasas.

Suciedad biológica

Son las producidas por manchas de sangre, sudor, saliva, secreciones nasales, etc. Las suciedades de origen biológico se fijan en seco, siendo muy difícil su eliminación.

Suciedad coloreada

Mayoritariamente la producen materias pigmentarias. La mayor parte se fija en los textiles, siendo muy difícil su eliminación.

Suciedades contenidos óxidos metálicos

Las producen los óxidos de hierro, cobre, plata, bronce, etc., se producen por oxidación al roce con materiales metálicos.

Suciedades producidas por microorganismos

Hongos y bacterias.

Sanitizantes

Los sanitizantes son agentes que reducen la población microbiana a niveles seguros según los requerimientos de salud pública; se aplica objetos inanimados de uso diario.

Rotación de sanitizantes

Es utilizar un tipo específico de sanitizantes por un corto periodo de tiempo, se realizará con el fin de evitar la resistencia microbiana, y se realizará con los siguientes productos.

Alcoholes

Los alcoholes son rápidamente bactericidas contra las formas vegetativas de las bacterias; también son tuberculocidas, fungicidas y virucidas, pero no destruyen esporas.

Usos: Los alcoholes se utilizan para desinfectar elementos no críticos, como el mudador.

Recomendaciones de manejo: Los alcoholes son inflamables y por lo tanto se deben almacenar en un área fresca, bien ventilada y en recipientes.

Cloro y compuestos de cloro

Los hipocloritos son los desinfectantes ampliamente utilizados, Tienen un amplio espectro de actividad antimicrobiana, no dejan residuos tóxicos, no son afectados por la dureza del agua, son baratos y de acción rápida, remueven los microorganismos y los biofilms secos o fijados en las superficies y tienen una incidencia de baja toxicidad.

Desventajas: Son corrosivos en altas concentraciones (> 500 ppm), la inactivación por la materia orgánica, decoloración o “blanqueo” de telas, generación de gas tóxico cloro cuando se mezclan con amoníaco o ácidos.

Usos: Desinfección de las superficies de baños y cocina.

Compuesto de amonio cuaternario

La acción bactericida de los amonios cuaternarios se ha atribuido a la inactivación de las enzimas productoras de energía, a la desnaturalización de las proteínas esenciales de la célula, a la interrupción de la membrana de la célula

Usos: Como desinfectantes para el uso en superficies ambientales no críticas, tales como pisos, muebles y paredes y para desinfectar instrumentos de uso regular. Si se utiliza para la desinfección terminal de cunas, las superficies se deben enjuagar con agua y secar antes de la reutilización de las mismas.

Detergentes

Los detergentes son productos jabonosos que sirven para limpiar y tienen una estructura química dividida en dos efectos: el primero humectante, hace que el agua se ponga en contacto con la superficie y la película de suciedad se desprende mediante el fregado o cepillado. El segundo emulsionante, hace que el detergente rodee la partícula de suciedad (absorción) y la emulsione, manteniéndola suspendida y permitiendo que sea arrastrada por el enjuague sin que se re deposite. Lo más recomendable es utilizar detergentes aniónicos líquidos adecuados para la mayoría de los pisos, superficies de trabajo, paredes y mobiliario.

Disposición de los desinfectantes y detergentes en el sitio de uso

- Asegure condiciones de almacenamiento según instrucción del fabricante, ubicar anaqueles, estantes o su equivalente.
- Verificar que no se encuentren mezclados con otros productos.
- Almacenar en áreas limpias, secas, ventiladas y protegidas de la luz.
- Mantener los recipientes herméticamente cerrados, limpios y asegurar que se encuentren limpios y sea el indicado de acuerdo con el tipo de insumo.
- Verifique la etiqueta que se encuentre correctamente diligenciada con los datos completos según indicación del fabricante.
- Los productos utilizados en la limpieza y desinfección de las dependencias donde se manipulen alimentos el Jardín Infantil, deben ser productos que puedan ser utilizados en estas áreas.
- En la limpieza de los baños, deben utilizarse productos destinados a esta área.

Operaciones de Limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado, y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes.

Métodos manuales

Esta limpieza se realiza sin la ayuda de equipos, por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes o la limpieza de hojas con rastrillo. Se recomienda remojar en un recipiente aparte que contenga una solución detergente las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, a fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual propiamente tal.

Limpieza In situ

Es utilizada para limpieza de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente, realizando la presión suficiente para producir la limpieza.

Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

Momentos de limpieza

- 1- Lavado con detergente
- 2- Enjuague y secado
- 3- Desinfección con productos de nivel intermedio/bajo

Requisitos para la limpieza y desinfección

- Preparar un plan y horario de limpieza
- Realizar buena clasificación y aplicación de los desinfectantes.
- Verifique que se observe rigurosamente el plan
- Usar guantes de neopreno y otros elementos de protección personal (mascarilla)
- Hacer la remoción mecánica friccionando las superficies.
- Limpiar los materiales, áreas de poca visibilidad y difícil acceso para poder controlar la contaminación de bacterias.
- Emplear un paño húmedo para limpiar las paredes, los suelos y las otras superficies, en vez de barrer con escoba o quitar el polvo en seco, para reducir que se propaguen los microorganismos y el polvo.
- Lavar las superficies de arriba para abajo, para que la suciedad caiga al suelo y sea lo último en recoger.
- Limpiar primero las instalaciones más altas y luego proseguir limpiando hacia abajo.
- No utilizar escobas ni plumeros para evitar dispersar el polvo presente.
- Los traperos deben ser exclusivos para cada área y se deben desinfectar entre un ambiente y otro (Baño, aulas, pasillos y cocina) y al finalizar la totalidad del área respectiva.

Recomendaciones generales en la limpieza

- a) Desempolvar en húmedo las superficies horizontales diariamente con paños de limpieza humedecidos con detergente desinfectante,
- b) Tener cuidado cuando se desempolva en húmedo equipo de superficies por encima del paciente para evitar el contacto del paciente con el detergente desinfectante.
- c) Evitar el uso de equipo de aseo que produzca vapores o aerosoles,
- d) Hacer una limpieza y mantenimiento periódico del equipo de limpieza para garantizar una remoción suficiente de partículas. Cuando se realicen las labores de aseo en húmedo, se debe:
- e) Utilizar soluciones recién preparadas de detergentes o desinfectantes.
- f) Las puertas de las habitaciones de los pacientes en general y de los inmunosuprimidos deben cerrarse cuando se estén limpiando áreas vecinas.
- g) La contaminación bacteriana y por hongos de los filtros en el equipo de limpieza es inevitable, y estos elementos deben limpiarse periódicamente o reemplazarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante del equipo y de los miembros del comité de infecciones intrahospitalarias de la institución.
- h) Limpiar los materiales, áreas de poca visibilidad y difícil acceso para poder controlar la contaminación de bacterias.
- i) Hacer la remoción mecánica estregando y friccionando las superficies. Emplear trapeadores y paños limpios/desinfectados cada vez que se inicie un proceso de limpieza en cada ambiente de las diferentes áreas

Técnicas de Limpieza

Técnicas de arrastre

Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo y en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño y/o escoba, varias veces por el mismo sitio. Es importante hacer énfasis en los desconchados y grietas en los cuales puede quedar la suciedad acumulada.

Se utiliza en superficies porosas y agrietadas, especialmente en paredes y/o techos.

Técnica de Zig- Zag

Consiste siempre en limpiar de izquierda a derecha en forma de zig-zag en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio.

Se utiliza al usar máquinas de limpieza.

Técnica del ocho

Se desplaza el paño o trapeo de derecha a izquierda o viceversa, formando un ocho

Esta técnica se utiliza en superficies planas.

La asistente de aseo o la persona que realice el aseo según su área designada debe contar con los implementos de limpieza y desinfección que cubran las necesidades particulares del proceso de todas las áreas, en caso contrario, estos deben ser solicitadas a Dirección.

Encargados de Aseo según Área

Área	Asear y/o Desinfectar	Encargado	Frecuencia
Sala Cuna Menor	Mesas y Suelo (Elementos visibles)	Equipo Sala Cuna Menor	Todos los días
Sala Cuna Menor	Orden y desinfección de materiales pedagógicos	Equipo Sala Cuna Menor	Una vez a la semana
Sala Cuna Menor	Suelo, desinfección del mobiliario y retiro de basura	Asistente de Aseo	Todos los días
Sala Cuna Mayor	Mesas y Suelo (Elementos visibles)	Equipo Sala Cuna Mayor	Todos los días
Sala Cuna Mayor	Orden y desinfección de materiales pedagógicos	Equipo Sala Cuna Mayor	Una vez a la semana
Sala Cuna Mayor	Suelo, desinfección del mobiliario y retiro de basura	Asistente de Aseo	Todos los días
Mudadores Sala Cuna Menor y Mayor	Colchonetas y tinetas	Equipo Sala Cuna Menor y Mayor	Luego de cada uso
Mudadores Sala Cuna Menor y Mayor	Suelo, desinfección del mobiliario y retiro de basura	Asistente de Aseo	Todos los días
Sala de Lactancia	Sillones, suelo y lavamanos	Asistente de Aseo	Luego de cada uso y una vez a la semana
Pasillos del Segundo Piso	Suelo y desinfección del mobiliario	Asistente de Aseo	Todos los días
Medio Menor Inicial	Mesas y Suelo (Elementos visibles)	Equipo Medio Menor Inicial	Todos los días
Medio Menor Inicial	Orden y desinfección de materiales pedagógicos	Equipo Medio Menor Inicial	Una vez a la semana
Medio Menor Inicial	Suelo, desinfección del mobiliario y retiro de basura	Asistente de Aseo	Todos los días
Medio Menor	Mesas y Suelo (Elementos visibles)	Equipo Medio Menor	Todos los días
Medio Menor	Orden y desinfección de materiales pedagógicos	Equipo Medio Menor	Una vez a la semana
Medio Menor	Suelo, desinfección del mobiliario y retiro de basura	Asistente de Aseo	Todos los días
Medio Mayor	Mesas y Suelo (Elementos visibles)	Equipo Medio Mayor	Todos los días
Medio Mayor	Orden y desinfección de materiales pedagógicos	Equipo Medio Mayor	Una vez a la semana
Medio Mayor	Suelo, desinfección del mobiliario y retiro de basura	Asistente de Aseo	Todos los días
Baños y Mudadores Niveles Medios	Colchonetas y tinetas	Equipo Medio Menor y Mayor	Luego de cada uso
Baños y Mudadores Niveles Medios	Suelo, desinfección del mobiliario y retiro de basura	Asistente de Aseo	Todos los días
Pasillos Primer Piso	Suelo y Desinfección del mobiliario	Asistente de Aseo	Todos los días
Patio	Materiales y Suelo (Elementos Visibles)	Equipo de todos los Niveles	Luego de cada uso
Patio	Suelo y Aseo del Mobiliario	Asistente de Aseo	Una vez a la semana
Escaleras	Peldaños	Asistente de Aseo	Todos los días
Oficina	Mesas y Suelo (Elementos visibles)	Dirección	Todos los días
Oficina	Suelo y desinfección del mobiliario	Asistente de Aseo	Todos los días
Baños del Personal	Suelo y desinfección del mobiliario	Asistente de Aseo	Todos los días
Cocina	Suelo y desinfección del mobiliario	Manipuladoras de Alimentos	Todos los días
Comedor	Refrigerador, microondas y hervidor	Equipo de todos los Niveles	Una vez a la semana

PROTOCOLO DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE COCINA Y COMEDOR

Objetivo General

Definir los requisitos y prácticas de limpieza y sanitización que se debe llevar a cabo en las instalaciones del Jardín Infantil y Sala Cuna Kikirikids, para garantizar la entrega óptima de alimentos de los menores que asisten a dicho establecimiento.

Definiciones

- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasas u otra materia objetable.
- **Higiene:** Son todas las acciones efectuadas para proteger, conservar y mejorar el estado de salud de las personas. Los hábitos de higiene y educación sanitaria de cada persona son fundamentales para poder detectar los riesgos y prevenirlos (medidas de control), evitando así, enfermedades.
- **Sanitización:** Reducción del número de microorganismos a un nivel que no signifique la contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad del mismo, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios, que saniticen los elementos empleados en la preparación de las diferentes comidas.

Higiene del Personal Manipuladora de Alimentos

Higiene Personal

- a) Usar el uniforme siempre limpio. Esto incluye cofia o gorro y pechera. b) Mantener las uñas cortas, limpias y sin barniz.
- c) No usar joyas como aros, collares, anillos, pulseras y reloj durante el horario de trabajo y manipulación de alimentos.
- d) Usar cofia o gorro cubriendo todo el cabello.
- e) No usar sobre el delantal prendas como chalecos o bufandas.
- f) No presentar heridas, cortes, hongos u otro agente del tipo infeccioso o contaminante de su cuerpo, especialmente en la zona del rostro, brazos, antebrazo, dedos y uñas. En el caso de presentar heridas o cortes no infectados, deberá manipular con guantes. Si existe evidencia de infección se debe asistir a un centro de salud.
- g) Usar mascarilla cuando:
 - Manipula mamaderas.
 - Manipula alimentos.
 - Al porcionar desayuno, almuerzo, once y colaciones.
 - Manipula alimentos en caso de presentar resfrío.

Hábitos de Higiene

- a) No fumar durante horas de trabajo.
- b) No manipular dinero en los horarios de alimentos. c) No estornudar ni toser sobre los alimentos.
- d) Aplicar correctamente la técnica de lavado de manos cuantas veces sea necesario durante el horario de trabajo y en especial en las siguientes ocasiones.
 - Antes de comenzar la jornada laboral.
 - Antes y después de consumir alimentos.
 - Después de ir al servicio higiénico.

- Después de tocarse el cabello, nariz, oídos, etc.
- Antes y después de manipular alimentos, repitiendo el lavado cuando manipule frutas.
- Después de haber manipulado desperdicios de basura y vajilla sucia.

Prácticas Sanitarias

El lavado de manos se debe realizar al inicio de la jornada y siempre que se produzca cambio de actividad.

Técnica de lavado de manos

- 1) Descubrir las mangas del delantal hasta el codo y mojarse las manos y antebrazos.
- 2) Jabonarse bien manos y antebrazos, frotándose las manos entre si y entre los dedos, realizando movimientos circulares.
- 3) Escobillarse uñas y manos.
- 4) Enjuagarse con aire seco o toalla desechable y botar en basurero.

Procedimientos de Higiene y Sanitización

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Pisos	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección en piso con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados
Alcances	Pisos
Frecuencia	Al término de cada turno Cada vez que el piso esté sucio o con restos de alimentos.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Despejar área a tratar. - Por arrastre con escobillón eliminar suciedad gruesa del piso (usar espátula si es necesario retirar residuos adheridos). Retirar los residuos con la pala y disponerlos en basurero. - Preparar solución en un balde usado solo para estos fines. En otro balde colocar agua limpia. - Aplicar solución sobre superficie con mopa estrujada, iniciando operación en sector más alejado de la puerta de acceso y dejar actuar de 3 a 5 minutos. - Una vez finalizado el lavado, enjuague el piso con agua limpia. Para esto estruje y humedezca la mopa en recipiente con agua limpia y escurra. - Repita la operación del enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza. - Secar con una mopa limpia y seca.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, escobillón, mopa, pala, baldes, espátula.
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora y zapatos de seguridad Señalética sobre realización de la faena
Responsable	Manipuladoras de Alimentos

Verificación	Administrador del Establecimiento
---------------------	-----------------------------------

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Paredes y Puertas	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de paredes y puertas con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Paredes y puertas (superficie lavable).
Frecuencia	3 veces a la semana. Lunes, miércoles y viernes al término de turno.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Despejar área a tratar. - Preparar solución en un balde usado solo para estos fines, y colocar la solución en un rociador rotulado. - Aplicar solución sobre toda la superficie a limpiar. - Distribuir la solución de limpieza con un paño de limpieza. Si es necesario use mopa con extensión. - Remover suciedad adherida con esponja abrasiva. - Enjuagar con agua limpia en cantidad moderada. - Dejar secar al aire.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, balde, mopa con extensión, paño de limpieza y esponja abrasiva.
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora y zapatos de seguridad. Señalética sobre realización de la faena. Desenchufar aparatos y proteger puntos eléctricos. Apagar focos de luz y proteger área de tratamiento. No trabajar en altura.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos.
Verificación	Administrador del Establecimiento.

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Mesones	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección en mesones con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Mesones de trabajo y apoyo.
Frecuencia	Al término de cada actividad. Al término de cada turno.

Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Despejar mesones a tratar. - Separar mesones de paredes. - Retirar toda materia orgánica que se encuentre sobre el mesón usando esponja abrasiva. - Preparar solución en balde usado solo para estos fines. - Aplicar solución con rociador rotulado, y esparcirla homogéneamente sobre estructura y superficie del mesón. - Dejar actuar 3 a 5 minutos, y enjuagar con agua limpia utilizando paño de limpieza hasta retirar toda la solución. - Rociar con alcohol 70° sobre toda la superficie y dejar evaporar. - Volver mesones a su posición original.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, alcohol, esponja abrasiva, rociador, balde y paño de limpieza.
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos.
Verificación	Administrador del Establecimiento.

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Refrigeradores	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de refrigeradores con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Refrigeradores
Frecuencia	Una vez a la semana (viernes) Manipuladoras de Alimentos. Una vez al mes (viernes) Equipo de todos los Niveles.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Sacar partes móviles - Retirar suciedad gruesa de superficie interna y externa de refrigerador, incluidas puertas y manilla, con esponja abrasiva humedecida con agua tibia. - Preparar solución en balde solo para estos fines. - Aplicar solución con rociador y esparcirla homogéneamente sobre toda la superficie interna y externa de refrigerador, incluidas puertas y manillas. - Dejar actuar 3 a 5 minutos, y enjuagar con agua limpia utilizando paño de limpieza hasta retirar toda la solución. - Secar con un paño limpio y seco.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, balde, esponja abrasiva, rociador y paño de limpieza.

Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad. Desenchufar refrigerador y proteger puntos eléctricos.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos y Equipo de Todos los Niveles
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Microondas

Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de microondas con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Microondas
Frecuencia	Una vez al mes (viernes)
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Sacar partes móviles. - Retirar suciedad gruesa de superficie interna y externa de microondas con esponja abrasiva humedecida en agua tibia. - Preparar solución en balde usado solo para estos fines. - Aplicar solución con rociador y esparcirla homogéneamente sobre toda la superficie interna y externa de microondas, incluida puerta y manilla. - Dejar actuar 3 a 5 minutos, enjuagar con agua limpia utilizando paño de limpieza hasta retirar toda la solución. - Secar con un paño limpio y seco. - Rociar alcohol 70° sobre toda la superficie y dejar evaporar.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, alcohol, balde, esponja abrasiva, rociador y paño de limpieza.
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad. Desenchufar microondas y proteger puntos eléctricos.
Responsable	Equipo de Todos los Niveles
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Lavaplatos

Objetivo	Asegurar aseo y desinfección del lavaplatos con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Lavaplatos
Frecuencia	Al término de cada actividad. Al término de cada turno.

Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Retirar partes móviles. - Remover suciedad gruesa y adherida, con esponja abrasiva humedecida en agua tibia. Retirar residuos de rejilla de desagüe y botarlos al basurero. - Preparar solución en balde usado solo para estos fines. - Aplicar solución con rociador y esparcirla homogéneamente sobre toda la superficie interna y externa del lavaplatos. - Dejar actuar 3 a 5 minutos y enjuagar con agua limpia utilizando paño de limpieza hasta retirar toda la solución.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, esponja abrasiva, balde, rociador y paño de limpieza.
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Repisas	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de repisas con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Repisas de mantención de alimentos y materias primas
Frecuencia	Al término de cada turno.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Despejar repisas a tratar. - Remover suciedad gruesa y adherida con esponja abrasiva y humedecida con agua tibia. - Preparar solución en balde usado solo para estos fines. - Aplicar solución con esponja sobre toda superficie. - Dejar actuar 3 a 5 minutos, y enjuagar con agua tibia limpia, utilizando paño de limpieza hasta retirar toda la solución. - Secar con un paño limpio y seco.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, baldes, esponja abrasiva, esponja y paño de limpieza.
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Vajilla, Servicios y Utensilios	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de vajilla, servicios y utensilios con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Vajilla, servicios y utensilios a utilizar en preparaciones alimenticias
Frecuencia	Al término de cada actividad Al término de cada turno.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Desconchar (retirar restos de comida) con utensilio destinado para esto y esponja abrasiva humedecida en agua tibia, y botar residuos al basurero. Terminar desconche con agua tibia y esponja. - Preparar solución en lavaplatos. - Sumergir platos, vajilla y utensilios en solución y restregar con esponja abrasiva poniendo especial cuidado en uniones, juntas y vértices. - Enjuagar con agua limpia hasta retirar toda la solución. - Dejar secar al aire en escurridor de servicios y vajilla. - Guardar vajilla, servicios y utensilios.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, utensilio de desconche y esponja abrasiva
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Ollas y Utensilios de Cocina	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de ollas y utensilios de cocina con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Ollas y utensilios de cocina a utilizar en preparaciones alimenticias
Frecuencia	Al término de cada actividad. Al término de cada turno.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Desconchar (retirar restos de comida), con utensilio destinado para eso y esponja abrasiva humedecida con agua tibia, y botar residuos al basurero. Terminar desconche con agua tibia y esponja. - Preparar solución en balde usado solo para estos fines. - En el interior del lavaplatos aplicar solución y restregar con esponja abrasiva poniendo especial cuidado en uniones, juntas y vértices. - Enjuagar con agua tibia hasta retirar toda la solución. - Dejar secar al aire en el escurridor. - Guardar ollas y utensilios de cocina

Artículos de limpieza	Producto de limpieza, utensilio de desconche y esponja abrasiva
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Mamaderas, Chupetes y Accesorios

Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de mamaderas, chupetes y accesorios con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Mamaderas, chupetas y accesorios (argollas y tapas) a utilizar en preparaciones alimenticias.
Frecuencia	Al término de cada actividad. Al término de cada turno.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Separar partes móviles. <p>Lavado y enjuague</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desconchar (retirar restos de comida), bajo chorro de agua tibia con escobilla para limpiar mamaderas y esponja abrasiva, y después botar residuos al basurero. - Terminar desconche enjuagando con agua limpia y esponja. - Preparar solución en lavaplatos. - Sumergir, mamaderas, chupetes y accesorios en solución y restregar con esponja abrasiva y con escobilla para limpiar mamaderas, poniendo especial cuidado en uniones, juntas y vértices. - Enjuagar con agua limpia <p>Esterilización</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sumergir mamaderas, chupetes y accesorios en una olla con agua limpia, tapar la olla y ponerla al fuego en la cocina. - Una vez que el agua hierve, mantener la olla en fuego por 10 min. Después apagar el fuego y botar el agua de la olla. - Sacar los artículos de la olla con las manos limpias y dejarlos secar en un escurridor limpio. - Guardar mamaderas, chupetes y accesorios dentro del refrigerador, máximo 48 horas antes de ser usado.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, escobilla para mamadera, esponja abrasiva y olla.
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Tablas de Picar	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de tablas de picar con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Tablas de picar de trabajo.
Frecuencia	Al término de cada actividad. Al término de cada turno.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Eliminar restos de alimentos con esponja abrasiva humedecida, y enjuagar bajo chorro de agua tibia. - Preparar solución en lavaplatos. - Sumergir la tabla en la solución y dejar actuar 3 a 5 minutos. - Restregar con esponja abrasiva, y enjuagar bajo chorro de agua tibia. - Dejar secar en escurridor. - Rociar con alcohol 70° sobre toda la superficie y dejar evaporar. - Guardar tabla de picar - Antes de usar, desinfectar nuevamente.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, alcohol, esponja abrasiva
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Cocina, Horno y Campana	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de cocina, horno y campana con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Cocina, horno y campana a utilizar.
Frecuencia	Al término de cada turno (Cocina y horno) Cada 15 días (Campana)
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Remover suciedad gruesa y adherida con esponja abrasiva humedecida con agua tibia. - Aplicar el desengrasante de forma directa por todas las superficies, uniones, juntas y vértices, y dejar actuar por 5 minutos. - Fregar con esponja abrasiva por todos los sectores de todos los equipos de trabajo. - Enjuagar con abundante agua tibia hasta eliminar todo rastro de desengrasante. - Secar con un paño limpio y seco.
Artículos de limpieza	Desengrasante, esponja abrasiva y paño de limpieza.

Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y ganas de seguridad. Cortar la conexión de gas. Desenchufar campana y proteger puntos eléctricos.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos
Verificación	Administrador del Establecimiento

Procedimiento de Aseo y Desinfección de Basureros	
Objetivo	Asegurar aseo y desinfección de basureros con agua en cantidad suficiente y productos químicos adecuados.
Alcances	Depósitos de basura.
Frecuencia	Cada vez que el basurero esté repleto de basura. Al término de cada turno.
Método utilizado	<ul style="list-style-type: none"> - Retirar depósitos de basura de áreas de elaboración de alimentos. - Retirar bolsa de basura y dejar vacío el basurero. - Retirar mugre gruesa con esponja abrasiva húmeda de la superficie interna y externa del depósito, incluida la tapa. - Preparar solución en balde usado solo para estos fines. - Aplicar solución con rociador y esparcirla homogéneamente sobre toda la superficie interna y externa del depósito, incluida la tapa. - Dejar actuar 3 a 5 minutos, y después enjuagar con agua limpia. - Secar con paño de limpieza.
Artículos de limpieza	Producto de limpieza, esponja abrasiva, balde, rociador y paño de limpieza.
Medidas de seguridad	Uso de ropa protectora, guantes de vinilo, zapatos y gafas de seguridad.
Responsable	Manipuladoras de Alimentos y Asistente de Aseo.
Verificación	Administrador del Establecimiento