

Procedimiento de limpieza y desinfección en las diferencias áreas



Docente, Silvia Jiménez Arias



Instituto
Nacional de
Aprendizaje

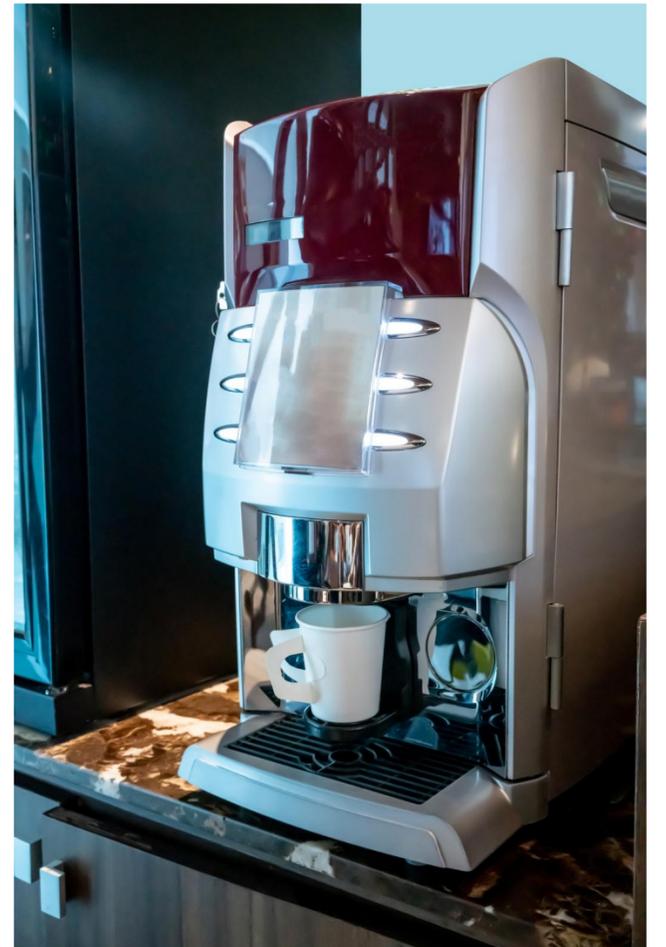
Máquinas de autoservicio de bebidas (café, gaseosas, otras)

a) Todos los utensilios (vasos, tapas, pajillas, removedor, cubiertos desechables) y alimentos en empaque individual de un solo uso (azúcar, crema, etc.) deben ser entregados al cliente por el personal del Servicio de Alimentación.



Máquinas de autoservicio de bebidas (café, gaseosas, otras)

- b) Mantener el distanciamiento social de 1,8 metros en la zona de autoservicio. Colocar marcas en el piso.
- c) Limpiar y desinfectar las superficies y equipos frecuentemente.



Áreas de un Servicio de Alimentación

Zona de juegos para niños y niñas

a) Las zonas de juegos para niños y niñas como play ground donde exista un bajo control del distanciamiento social (interacción de los niños) se recomienda mantenerse cerradas.



Áreas de un Servicio de Alimentación

Zona de juegos para niños y niñas

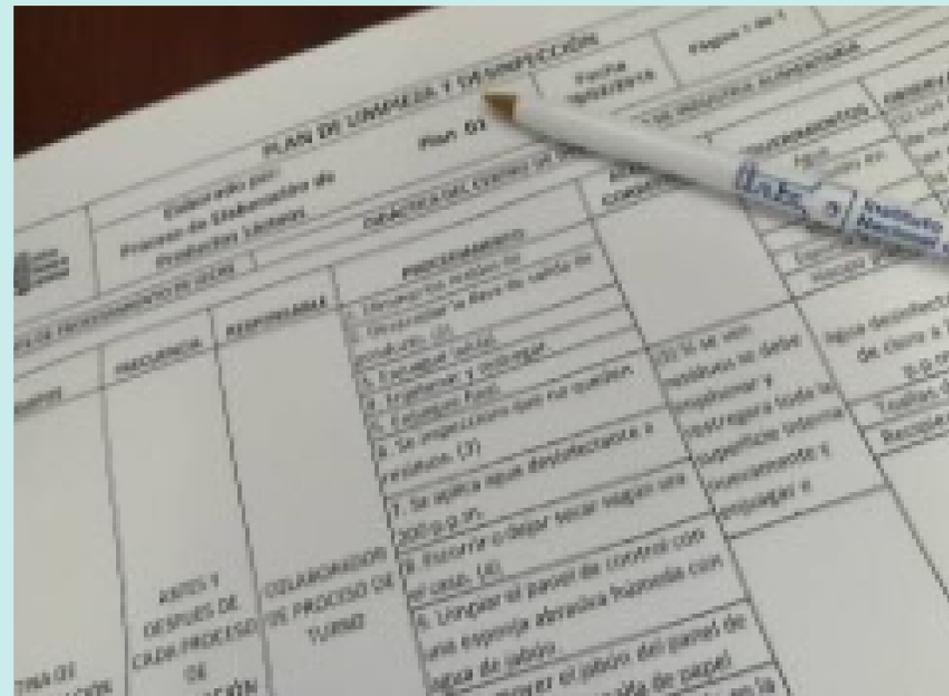
b) Los juegos como máquinas de videojuegos o similar, que pueden tener un distanciamiento social controlado porque solo permite una persona usuaria a la vez, se pueden abrir, pero deben contar con una limpieza y desinfección frecuente.



Plan de Limpieza y Desinfección

Diseño de Planes de Limpieza y Desinfección

Plan de Limpieza y Desinfección es un documento escrito, con lenguaje fácil de entender, que nos ubica en un equipo, utensilio, o área de la instalación de procesamiento de alimentos, que nos permite:



Plan de Limpieza y Desinfección

Diseño de Planes de Limpieza y Desinfección

- a) Capacitar e instruir a las persona colaboradoras de proceso y encargadas de realizar la limpieza.
- b) Proyectar y normalizar las rutinas con mayor facilidad.



Plan de Limpieza y Desinfección

Diseño de Planes de Limpieza y Desinfección

- c) Realizar cambios en las operaciones si es preciso, e implementar acciones correctivas o preventivas.

- d) Evaluar, controlar, supervisar, verificar y registrar el trabajo de limpieza y desinfección.

Pasos para realizar un Plan de Limpieza y Desinfección

- 1) Hacer un listado donde se detallen las partes de las instalaciones, equipo y utensilios.
- 2) Clasificar las áreas del Servicio de Alimentación según el grado de inocuidad, crítico/no crítico.

Pasos para realizar un Plan de Limpieza y Desinfección

3) Analizar los tipos de suciedad que se genera en los procesos, tipos o materiales de las superficies de la estructura o equipos-utensilios, y si estas, están en contacto directo o no con alimentos.

4) Definir el tipo de producto que se requiere según la suciedad, tomando en cuenta la manipulación y el almacenamiento del mismo.

Pasos para realizar un Plan de Limpieza y Desinfección

- 5) Definir los métodos y técnicas de higienización que serán utilizadas por el personal en cada área, equipo o utensilio del servicio de alimentación.
- 6) Elaborar los procedimientos de limpieza y desinfección para cada área, equipo o utensilio.

Pasos para realizar un Plan de Limpieza y Desinfección

- 7) Especificar las actividades de control y verificación, definiendo los métodos a usar y cómo se registrarán.
- 8) Estipular quien será la persona responsable de cada actividad y definir los trabajos de supervisión.



Un plan de Limpieza y Desinfección contempla

- Los planes o procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y otros.
- Fichas técnicas de los productos químicos utilizados.



Un plan de Limpieza y Desinfección contempla

- Registros de control, supervisión y verificación.
- Registro de acciones correctivas.
- La documentación de las modificaciones de procesos y productos.

Preguntas clave para hacer un Plan de Limpieza y Desinfección

<i>¿Qué se limpia y desinfecta?</i>	<i>¿Cuándo limpiar y desinfectar?</i>	<i>¿Qué utilizar para limpiar y desinfectar?</i>	<i>¿Quién es responsable de la limpieza y desinfección?</i>	<i>¿Quién supervisará los procesos la limpieza y desinfección?</i>	<i>¿Qué se hace cuando no se cumple lo previsto (medida correctiva)?</i>	<i>¿Cómo se va a limpiar y desinfectar?</i>
<p>Basados en la lista de áreas y el inventario, se establece una prioridad de limpieza y desinfección, de las instalaciones, equipo y utensilios incluyendo los implementos. Existen procedimientos y cuidados específicos.</p>	<p>Fijar la frecuencia para cada área, equipo y utensilios, antes y después de usarse, cada vez que sea necesario o una vez concluida la jornada de trabajo. Algunas partes de las instalaciones, pueda programarse con mayor frecuencia.</p>	<p>Enlistar los implementos requeridos para limpiar, como: cepillos, baldes, esponjas abrasivas, mangueras, jabón, desinfectante, hisopos, herramientas, tener en cuenta la preparación de la disolución desinfectante (concentración), con las condiciones de uso.</p>	<p>Es recomendable, cuando sea posible, que la persona responsable de la limpieza y desinfección, sea la misma que se encarga de la elaboración. Debe estar capacitado. Se requiere personal responsable de la limpieza y desinfección para cada área, sector, equipo y utensilio.</p>	<p>Se requiere señalar responsables de la supervisión de los procedimientos, determinando la frecuencia para hacer esto y los registros que lo demuestren. Esta tarea no puede ser ejecutada, por la misma persona que limpió.</p>	<p>Se limpia nuevamente, tantas veces como sea necesario. Un ejemplo, es que el producto salga contaminado con coliformes, por lo que se deberá revisar el plan de limpieza y desinfección, con el fin de corregir los problemas de contaminación.</p>	<p>Describir, paso a paso la operación o método de limpieza y desinfección, detallando cada aspecto de importancia, por ejemplo, desconexión eléctrica, cubrir partes sensibles al agua, desarmado, cuidados y recomendaciones útiles. Esta descripción, debe ser clara y fácil de comprender, uso de un lenguaje sencillo.</p>

Ejemplo de plan de limpieza y desinfección

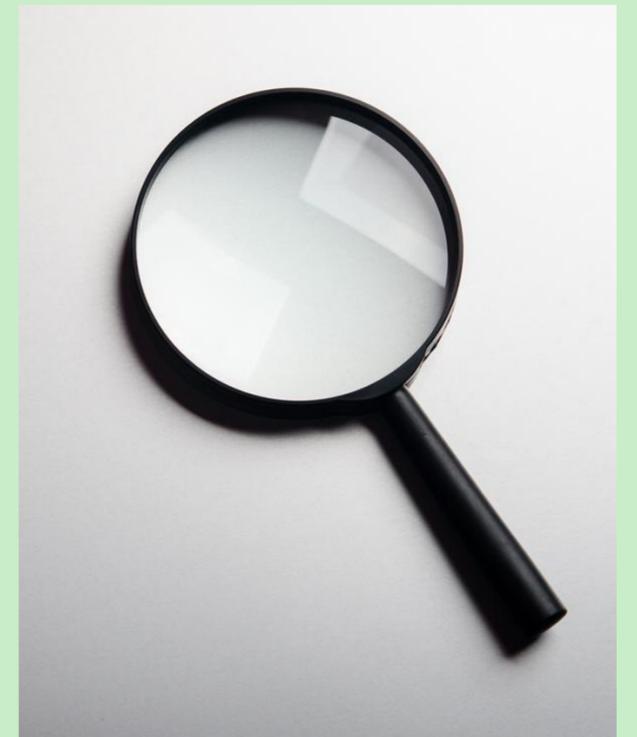
Logo de la empresa	Plan de limpieza y desinfección		Código
	Nombre de la empresa		Edición
	Fecha	Elaborado por	Página

Área Equipo	Frecuencia	Requerimientos	Responsable Supervisor	Acciones correctivas	Procedimiento de limpieza y desinfección	Observaciones

Métodos de verificación y control de la higienización

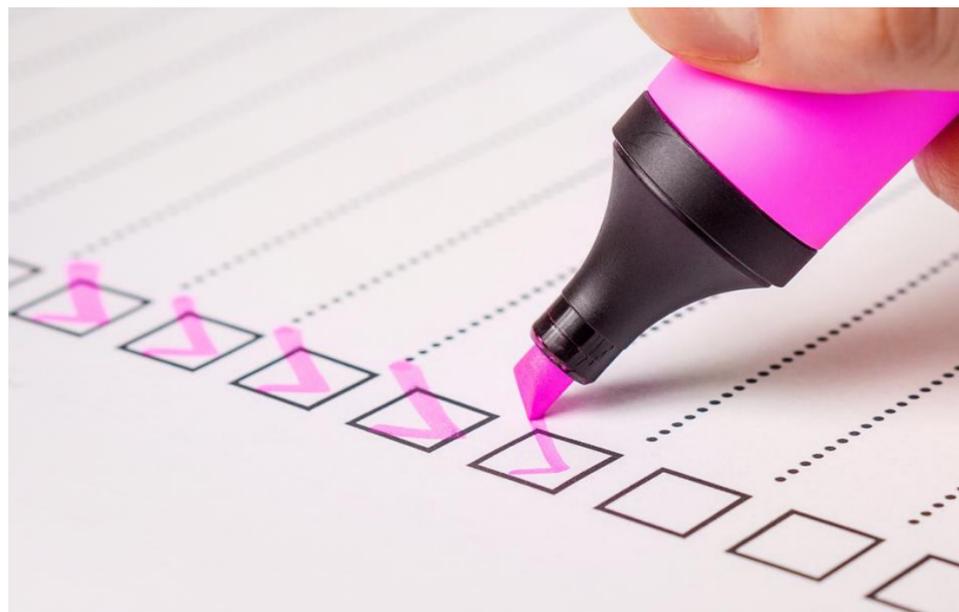
La limpieza y desinfección se puede verificar mediante métodos que se clasifican de menor a mayor valor monetario:

- Observación visual o evaluación sensorial
- Método de presencia de ATP o bioluminiscencia
- Métodos microbiológicos



Métodos de verificación y control de la higienización

La verificación se debe realizar en cada proceso de higienización, sea por observación, evolución sensorial o método de bioluminiscencia.



Métodos de verificación y control de la higienización

Por medio de pruebas de microbiología dependerá de la empresa, la recolección o análisis de las muestras, varía de factores como la evaluación de riesgos.

Documentar los resultados obtenidos de las verificaciones.

Inspección visual o evaluación sensorial

Antes de iniciar un proceso de elaboración de alimentos es necesario realizar una inspección de rutina, luego de finalizada la limpieza, para ello, se usarán los sentidos, principalmente la vista, el tacto y olfato. Es un método de inspección muy útil.

Inspección visual o evaluación sensorial

Por lo general, para la verificación, se inspeccionan con un formulario o lista de cotejo en el que se incluyen puntos claves, en donde se marca lo inspeccionado, este proceso no debe realizarlo la misma persona que hace la limpieza.

Inspección visual o evaluación sensorial

En algunos lugares, se puede dificultar esta tarea de supervisión, debido a la poca cantidad de personal. Para resolver esta situación, se puede buscar ayuda, si es posible una vez a la semana para comprobar la higiene según el Reglamento Servicio Alimentación al Público.



Medición de ATP o bioluminiscencia

Esta prueba está basada en la detección de materia orgánica-ATP (adenosín trifosfato), que está presente en todas las células vivas. Detecta tanto el ATP proveniente de residuos de alimentos, como de microorganismos en superficies y muestras líquidas.



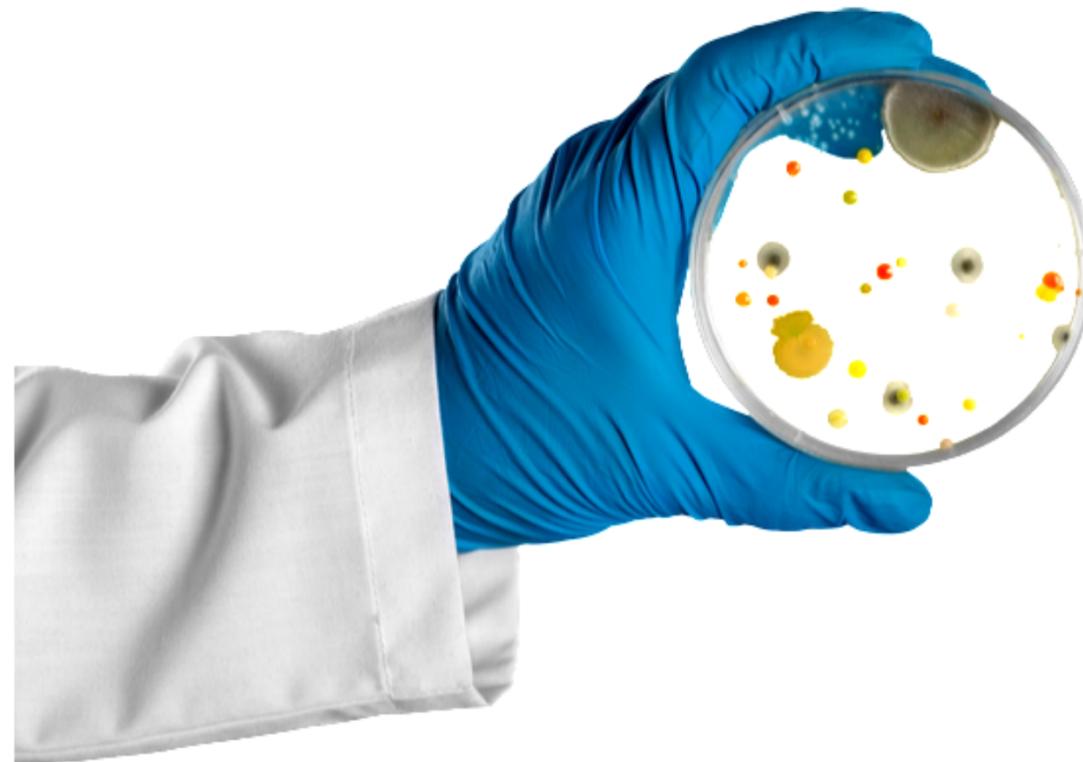
Método microbiológico

Las muestras realizadas se inoculan en medios que permitan el crecimiento de ciertas bacterias no deseadas en ninguna superficie del área de producción.



Método microbiológico

Los resultados obtenidos por este método, tardan generalmente entre 24 o 72 horas, esto no permite tomar decisiones inmediatas.



Recolección y Manejo de residuos bioinfecciosos

a) Los residuos generados durante la limpieza y desinfección por COVID-19, deben ser clasificados y desechados según los lineamientos del Ministerio de Salud, Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.



Recolección y Manejo de residuos bioinfecciosos

b) Cerrar la bolsa de residuos cuando llegue al 80% de su capacidad, para evitar el desborde.

c) Desechar en bolsas rojas, de acuerdo con el Reglamento General para la Clasificación y Manejo de Residuos Peligrosos.



Recolección y Manejo de residuos bioinfecciosos

d) Rocíar la parte exterior de las bolsas que se van a desechar, con solución de cloro (5000 ppm).





**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN!**

DUDAS O COMENTARIOS