



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

San Martín de Porres, 18 de junio de 2018

Visto, el Exp. N°9260-2018 que contiene el Informe N°386-2018-DND-HCH, con el proyecto del Documento Técnico: Manual de Procedimiento para el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) del Departamento de Nutrición y Dietética 2018 del Hospital Cayetano Heredia;

CONSIDERANDO:

Que, mediante el Informe N°386-2018-DND-HCH se envía el proyecto corregido a la Oficina de Gestión de la Calidad del Documento Técnico: Manual de Procedimiento para el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) del Departamento de Nutrición y Dietética 2018;

Que, con el Informe Técnico N°044-OGCG-HCH-2018, de la Oficina de Gestión de la Calidad se solicita la aprobación del Documento Técnico Manual de Procedimiento para el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) del Departamento de Nutrición y Dietética 2018, indicando que el citado documento se sustenta en el Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos y, que el programa de higiene y saneamiento, es un conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios y superficies con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos suciedad y grasa;

Que, mediante Resolución Ministerial N°850-2016-MINSA del 28 de octubre de 2016, se aprueba las "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", estableciendo que la Norma Técnica de Salud (NTS), es el documento normativo de mayor jerarquía que emite el Ministerio de Salud y que regula los diferentes ámbitos de la Salud Pública, incluyendo la prevención, promoción, recuperación, rehabilitación y otros aspectos sanitarios en el marco de las funciones y competencias rectoras del MINSA. Las NTS establecen disposiciones sobre intervenciones, estrategias, objetivos, procesos tecnológicos, procedimientos y/o acciones que contribuyan a la mejor prestación de servicios en los establecimientos de salud, así como a mejorar la calidad y seguridad de las atenciones brindadas, en cumplimiento de disposiciones legales vigentes. También establecen regulaciones referidas a otros aspectos sanitarios en el ámbito del sector salud, en salvaguarda de la Salud Pública;

Estando a lo solicitado por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, el Informe Técnico de la Oficina de Gestión de la Calidad y lo opinado por la Oficina de Asesoría Jurídica con el Informe N°493-2018-OAJ-HCH;

Con el visto de las Jefaturas del Departamento de Nutrición y Dietética, de las Oficinas de Gestión de la Calidad y Asesoría Jurídica, y;

De conformidad con las facultades previstas en el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Cayetano Heredia, aprobado por Resolución Ministerial N°216-2007/MINSA;

SE RESUELVE:



Artículo Primero.- APROBAR el Documento Técnico: Manual de Procedimientos para el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) del Departamento de Nutrición y Dietética 2018, del Hospital Cayetano Heredia, el cual se adjunta y forma parte de la presente resolución.

Artículo Segundo.- ENCARGAR a la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, el seguimiento evaluación y ejecución del Manual de Procedimientos para el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) 2018 del Hospital Nacional Cayetano Heredia, aprobado con la presente resolución.



Artículo Tercero.- DISPONER que la Oficina de Comunicaciones, efectúe la publicación de la presente Resolución Directoral, en el Portal de Transparencia del Hospital Cayetano Heredia.

Regístrese, comuníquese y archívese.



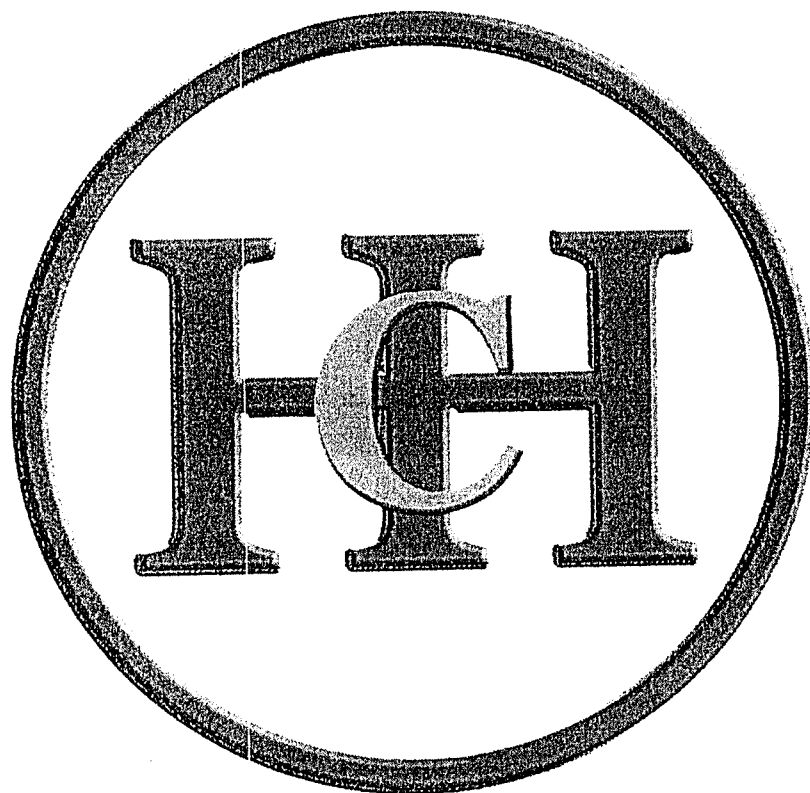
MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
Dra. AIDA CECILIA PALACIOS RAMIREZ
DIRECTORA GENERAL
C.M.P. 23579 R.N.E. 9834

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA
EL PRESENTE DOCUMENTO ES COPIA
FIEL DEL ORIGINAL

19 JUN. 2018

EMILIANO ELIAS SUAREZ QUISPE
ASISTENTE ADMINISTRATIVO
FEDATARIO AUTENTICO

**DOCUMENTO TÉCNICO:
MANUAL DE PROCEDIMIENTO
PARA EL PROGRAMA DE
HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)
DEL DEPARTAMENTO DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

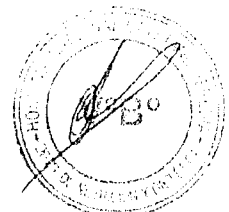


2018

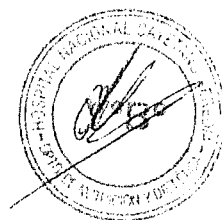


INDICE

I.	INTRODUCCION	4
II.	FINALIDAD	5
III.	OBJETIVOS	5
IV.	BASE LEGAL	5
V.	AMBITO DE APLICACIÓN	6
VI.	CONTENIDO	6
6.1.	ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES	6
6.2.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS:	8
6.2.1.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA DE PISOS, PAREDES, Y CANALETAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN	9
6.2.2.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS DE ALMACÉN, OFICINAS, SS. HH. Y ZONAS DE RESIDUOS.	10
6.2.3.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVADEROS, LAVAMANOS Y MESAS DE TRABAJO	11
6.2.4.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUERTAS Y VENTANAS	12
6.2.5.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS	13
6.2.6.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS, PAREDES, Y CANALETAS	14
6.2.7.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTES Y ORGANIZADORES 15	
6.2.8.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CAMARAS	16
6.2.9.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LUMINARIAS	17
6.2.10.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SARTENES VOLCABLES	18
6.2.11.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE HORNOS Y CAMPANAS	19
6.2.12.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MARMITAS	20
6.2.13.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA PELADORA DE PAPA	21
6.2.14.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA LICUADORA INDUSTRIAL	22
6.2.15.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA COCINA INDUSTRIAL	23
6.2.16.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TABOLAS	24
6.2.17.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BANDEJAS	25
6.2.18.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCHES TERMICOS	26
6.2.19.	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRASCOS DE FÓRMULAS	27
6.2.20.	PROCEDIMINTO DE COORDINACIÓN PARA CONTROL DE PLAGAS	28
VII.	RESPONSABILIDAD	29



VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 30



I. INTRODUCCION

La presencia de enfermedades relacionadas con la falta de medidas adecuadas de protección de alimentos y de saneamiento ambiental constituye un serio problema para la salud de la población. Es frecuente que las personas se enfermen debido a los alimentos o el agua contaminada que consumen.

Por estas razones es necesario contar con procedimientos y manuales que regulen la manipulación e higienización de los alimentos durante la cadena alimentaria.

Los procedimientos debidamente estandarizados aseguran productos finales de calidad sanitaria óptimos para eliminar cualquier brote de ETAS.

En el presente manual se ha considerado la descripción de higiene, desinfección y saneamiento de las diferentes instalaciones, equipos y utensilios para mantener niveles aceptables por la Legislación Peruana vigente.



II. FINALIDAD

La finalidad de este documento técnico del programa de higiene y saneamiento es asegurar higiene de los alimentos, equipos, instalaciones, control de agua y plagas para alcanzar la inocuidad de los regímenes brindados a los pacientes, así como evitar inadecuadas prácticas de limpieza y desinfección de los ambientes físicos que serán de aplicación del personal del Dpto. de Nutrición y Dietética y el personal al operario tercerizada de limpieza.

III. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Establecer y estandarizar una eficaz higiene y saneamiento durante todos los procesos y entornos productivos del área de producción de regímenes, fórmulas lácteas enterales y Nutrioterapia - Dietoterapia.

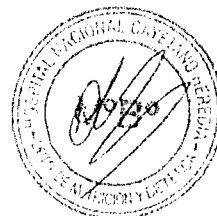
OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer los pasos del proceso de aseo, limpieza y desinfección de los ambientes, equipos, menaje y vajilla, que se utilizan en los ambientes de producción y hospitalarios del Dto. de Nutrición y Dietética.
- Asegurar y mantener una adecuada limpieza y sanitización de equipos, instalaciones, menaje y vajilla.
- Asegurar la calidad sanitaria del agua en las preparaciones alimentarias, labores de limpieza y desinfección del servicio.
- Coordinar con la unidad de Epidemiología para asegurar el cumplimiento de cronograma anual de control de plagas.
- Coordinar con la unidad de Epidemiología para asegurar el cumplimiento de disposición diaria de residuos sólidos.

IV. BASE LEGAL

BASE LEGAL

- Ley N° 26842. Ley General de Salud
- Decreto Supremo N°034-2008-AG que aprueba el reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Legislativo N°1062 que aprueba de Ley de Inocuidad de los Alimentos



- Resolución Ministerial N° 591-2008 MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N°461-2007/ MINSA que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 665/MINSA/2013 que aprueba la Norma técnica de UPS de Nutrición y Dietética.

V. AMBITO DE APLICACIÓN

El documento técnico es de cumplimiento obligatorio para el personal técnico del Departamento de Nutrición que labora en la Unidad de Producción de Regímenes y Fórmulas Enterales y del Servicio de Nutrioterapia y Dietoterapia del Hospital Cayetano Heredia.

VI. CONTENIDO

6.1. ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES

Para la aplicación del presente procedimiento se debe tomar en cuenta los siguientes conceptos

- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Agua Potable:** Agua apta para el consumo humano
- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidos en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles que se conocen con el nombre genérico especia.
- **Alimento Contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto reconocidas internacionalmente.
- **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físicos, químicos, organolépticos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Contaminación:** la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- **Contaminación cruzada:** Es las transferencias de agentes contaminantes de un alimento a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar el pollo crudo en una

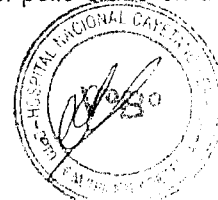


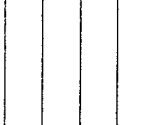
tabla de cocina y luego sin limpiar cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo puede pasar con utensilios, nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias

- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud de los alimentos
- **Entorno:** Medio ambiente que rodea a los alimentos; es decir la cocina central.
- **HACCP:** Análisis de peligros y puntos críticos de control, es un sistema cuya finalidad es la prevención de enfermedades o intoxicaciones de los alimentos a través de sus consumidores.
- **Higiene:** Higiene industrial es la técnica de reconocer, evaluar y controlar los agentes ambientales que se originan en el lugar de trabajo y que pueden causar enfermedades, perjuicios a la salud de los trabajadores y los usuarios. La higiene engloba tanto la limpieza como desinfección.
- **Higiene de los alimentos:** Son ciertos números de rutina que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona, así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias, tanto al exterior como en el interior del alimento, que pueden causar intoxicaciones alimentarias .
- **Inocuidad:** Ausencia de agentes patógenos o contaminantes que pueden afectar directamente a la salud de los consumidores.
- **Insecticida:** Producto fitosanitario que controla insecto.
- **Limpieza:** Eliminación de materia orgánica e inorgánica como tierra residuos de alimentos, suciedad, grasa, u otros, adheridas a las superficies, respetando la integridad organoléptica debiéndose realizar al inicio, al final de cada jornada de trabajo y cada vez que se considere necesario.
- **Plaga:** Son los animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Plaguicida:** Cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseables de plantas o animales durante la adquisición, producción, almacenamiento, distribución y elaboración de los alimentos.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico que puedan comprometer la inocuidad alimentaria y/o salud de los cultivos.
- **PEPS:** Sigla que significa lo primero en entrar en lo primero en salir y se refiere a la rotación de productos almacenados.
- **Registro:** Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.
- **Ropa Protectora:** Prendas especiales destinadas a impedir la contaminación de los alimentos y utilizadas como ropa exterior por personas en un establecimiento y que incluyen gorros protectores de cabello y calzados.



6.2. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS:



	6.2.1. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PROFUNDA DE PISOS, PAREDES, Y CANALETAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN		HCH-PHS-001 Emisión: Abril 2018 Revisión: 01 Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección profunda de pisos, paredes y canaletas			
Equipo, Área, Utensilios: Pisos, Paredes y Canaletas	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO			
Insumentos Utilizados	Concentración	Canaletas		
Detergente	Detergente	1. Despejar el área en lo posible. 2. Retirar la rejilla de canaleta.		
Detergente a granel	5 gr/Litro de agua	3. Retirar los residuos de comida de la canaleta y colocarlo en recipientes para su selección.		
Desinfectante	Desinfectante	4. Preparar solución detergente y verter a las superficies, utilizar escobas o escobillones proceder a refregar intensamente.		
Hipoclorito de Sodio (5%)	200 ppm (4ml/Lt agua)	5. Verter cantidades considerables de agua sobre ellas.		
Escobillón	Materiales	6. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (4ml/1Lt agua).		
Trapeador		7. Verter la solución desinfectante sobre las canaletas.		
Manguera.		8. Dejar secar.		
Espanja		9. Dejar el área en orden y limpia.		
Baldes.		NOTA: Tener cuidado con los enchufes y conexiones eléctricas.		
Equipos de Seguridad	Pisos (Área de producción)	1. Despejar el área en lo posible.		
Guantes.		2. Humedecer las superficies de las paredes con ayuda de las mangueras y/o baldes.		
Mandil de plástico.		3. Preparar la solución detergente.		
Mascarillas.		4. Adicionar la solución detergente a la superficie de las paredes.		
Botas.		5. Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todos los residuos de detergente. Hacer una revisión visual para verificar que haya sido eliminada toda suciedad.		
		6. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (4ml/1Lt agua).		
		7. Aplicar la solución desinfectante sobre la superficie de los pisos de manera homogénea.		
		8. Dejar secar.		
		9. Dejar el área en orden y limpia.		
Ejecutor:	Personal Operario de Limpieza	FORMATO: HCH-PHS-001		



6.2.2. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS DE ALMACÉN, OFICINAS, SS. HH. Y ZONAS DE RESIDUOS.

PHS-LD-102C

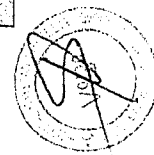
Emisión: Abril 2018

Revisión: 01

Página: 1 de 1

Objetivo		Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de pisos de almacén, oficinas, SSHH y zona de residuos	
Equipo, Área, Utensilios u otros: Manos		DESCRIPCION DEL PROCESO	
Insumos Utilizados	Concentración	Pisos de Almacén y Oficinas.	
Detergente		1. Despejar el área si fuera posible.	
Detergente		2. Barrer el polvo y retirar la suciedad utilizando escoba y recogedor.	
Desinfectante (OFICINAS)		3. Preparar la solución detergente.	
Hipoclorito de Sodio (0.1%)		4. Esparcir por toda la superficie del piso utilizando un trapeador.	
Desinfectante (SS. HH)		5. Retirar el detergente humedeciendo el piso.	
Hipoclorito de Sodio (0.5%)		6. Verificar la eliminación de residuos de detergente.	
Materiales		7. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchar medidora (2ml/Lt agua).	
Escoba color plomo (almacén).		8. Añadir la solución desinfectante a toda la superficie del piso.	
Recogedor (almacén, Oficinas, zona de residuos).		9. Dejar secar.	
Trapeador color azul para baño.		10. Dejar el área en orden y limpia.	
Escoba color verde (Oficina).		11. Lavar materiales de limpieza y colocarlos en el área correspondiente.	
Escoba color amarillo (Zona de Residuos).		Pisos de SSHH y Zona de Residuos.	
Escoba color verde (Oficina).		1. Despejar el área si fuera posible.	
Baldes.		2. Barrer el polvo y retirar la suciedad con utilizando escoba y recogedor.	
Equipos de Seguridad		3. Preparar la solución detergente.	
Mandil de plástico		4. Esparcir por toda la superficie del piso utilizando un trapeador.	
Botas.		5. Retirar el detergente humedeciendo el piso.	
Ejecutor:		6. Verificar la eliminación de residuos de detergente.	
Personal Operario de Limpieza		7. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchar medidora (2ml/Lt agua).	
		8. Añadir la solución desinfectante a toda la superficie del piso.	
		9. Dejar secar.	
		10. Dejar el área en orden y limpia.	
		11. Lavar materiales de limpieza y colocarlos en el área correspondiente.	
		FORMATO PHS-FR01	

	6.2.3. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVADEROS, LAVAMANOS Y MESAS DE TRABAJO		HCH-PHS-107	
			Emisión: Abril 2018	
			Revisión 2018	
			Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de lavaderos, lavamanos y mesas de trabajo			
Equipo, Área, Utensilios: Lavaderos, Lavamanos y Mesas de Trabajo.				
Insumos utilizados	DESCRIPCION DEL PROCESO			
	Lavaderos y Lavamanos			
	1. Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa.			
	2. Preparar la solución detergente y aplicarlo sobre toda la superficie dejándolo por unos minutos.			
	3. Frotar la superficie con la esponja verde o escobilla y enjuagar con abundante agua.			
	4. Proceder a preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (2 ml/1 Lt agua) y aplicar la solución sobre los lavaderos o lavamanos de manera homogénea usando un paño limpio o simplemente verter la solución sobre las superficies y dejar reposar por 5 minutos.			
	5. Si la superficie presenta sarro o caliche verter la solución de hipoclorito cuya concentración es de 50 ml/L agua caliente proceder a dejar los lavaderos resplandecientes o descalcificar (preparar la solución en caliente para que actúe mejor y con ayuda de una espátula, tenedor o esponjita verde refregar).			
	6. Verificar limpieza de lavaderos.			
	7. Dejar el área limpia y en orden.			
	Mesas de Trabajo			
	1. Eliminar todo residuo de restos de materia orgánica de la superficie.			
	2. Preparar una solución detergente y aplicar a las superficies, dejando actuar unos minutos.			
	3. Eliminar todo resto de suciedad impregnada sobre la superficie.			
	4. Enjuagar con abundante agua haciendo uso de manguera o baldes.			
	5. Proceder a preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (2 ml/1 Lt agua), aplicar sobre toda la superficie de manera homogénea y dejar reposar por 5 minutos aproximadamente.			
	6. Dejar secar y/o con paño seco y limpio.			
	7. Dejar el área limpia y en orden.			
Ejecutor:	Personal Operario de Nutrición	FORMATO HCH-PHS-FR01		





6.2.4. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUERTAS Y VENTANAS

HCH-PHS-001

Emisión: Abril 2018

Revisión 01

Página: 1 de 1

OBJETIVO

Verificar el correcto proceso de limpieza de puertas y ventanas

Equipo, área, Utensilios: Puertas y Ventanas

Insumos utilizados

Concentración

Detergente

Detergente a granel (5 gr./1 Lt de agua)

Desinfectante

Hipoclorito Sodio 5% 100 ppm (2 ml/1Lt)

Materiales

Paños.

Escobillón.

Escobillas.

Manguera.

Equipo de seguridad

Guantes.

Mascarilla.

Botas.

Mandil de plástico azul.

Ejecutor: Personal Operario de Limpieza

FORMATO: HCH-PHS-FR01

DESCRIPCION DEL PROCESO

Puertas

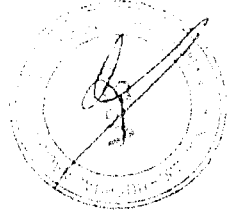
1. Eliminar con un paño el polvo adherido a las puertas.
2. Preparar una solución de agua y detergente, frotar sobre las puertas haciendo uso de un escobillón o escobilla.
3. Utilizar paños húmedos para retirar todo residuo de detergente existente.
4. Verificar que superficie a desinfectar este completamente limpia.
5. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (2 ml/1Lt agua).
6. Aplicar la solución desinfectante sobre la superficie de manera homogénea.

7. Dejar secar y/o con paño seco y limpio.

8. Dejar el área en orden y limpia. Los materiales de limpieza se lavan y se colocan en su lugar.

Ventanas

1. Retirar el polvo y tierra de ambos lados de los vidrios utilizando un paño humedecido en agua.
2. Refregar los vidrios con la ayuda de una esponja verde y solución detergente.
3. Enjuagar con paño hasta eliminar la solución detergente.
4. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (2 ml/1Lt agua) y aplicar sobre la superficie en forma homogénea
5. Dejar secar, pero en caso queden húmedas ciertas partes, terminar de secarlos con un paño.
6. Dejar el área en orden y limpia.

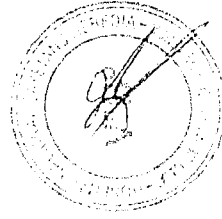
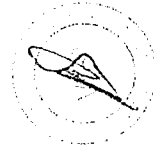


	6.2.5. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS		HCH-PHS-001
			Emisión: Abril 2018
			Revisión 01
			Página: 1 de 1
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de techos		
Equipo, área, Utensilios: Techos			
Insumos utilizados	Concentración	Techos	
	Detergente	1. Proteger los productos, muebles, maquinarias y equipos de cada área antes de efectuar la operación de limpieza.	
	Desinfectante	2. Retirar el polvo de los techos, esquinas y paredes altas con ayuda del escobillón y escoba o escoba de mango largo.	
	100 ppm (2 ml/1Lt)		
	Materiales	3. Preparar la solución detergente. Humedecer previamente la superficie y esparcir detergente con ayuda del escobillón de mango largo y restregar toda la superficie eliminado completamente todos los residuos que puedan estar presentes.	
Escobillón.		4. Dejar en contacto con el detergente por un periodo de 2 minutos.	
Escoba de mango largo.		5. Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todos los residuos de detergente. Hacer una revisión visual para verificar que haya sido eliminada toda suciedad.	
Paños.		6. Desinfecta cuando las superficies estén completamente limpias.	
Escalera.		7. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (2 ml/1Lt agua), y aplicar sobre la superficie en forma homogénea.	
	Equipos de Seguridad	8. Humedecer un paño adherido a la escoba de mango largo o escobillón limpio, aplicar la solución desinfectante sobre toda la superficie de manera homogénea y dejar reposar por 5 minutos.	
Guantes.		9. Dejar secar y retirar el exceso de desinfectante con paños.	
Mandil de plástico.		10. Dejar el área en orden y limpia.	
Mascarillas.			
Ejecutor: Personal Operario de Limpieza		FORMATO: HCH-PHS- FR01	

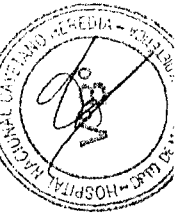




Emisión: Abril 2018	
Revisión: 01	
Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de pisos, paredes y canaletas
Equipo, área, Utensilios: Pisos, Paredes y Canaletas	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
Insumentos Utilizados	Pisos y Canaletas
Detergente	1. Despejar el área en lo posible.
5 gr/Litro de agua	2. Esparcir agua a presión sobre la superficie de la canaleta que ayudarán a eliminar los residuos sólidos.
Desinfectante	3. Preparar solución detergente y verter a las superficies del piso, utilizar escobas o escobillones proceder a refregar intensamente.
Hipoclorito de Sodio (5%)	4. Aplicar procedimiento anterior en canaletas, al final se vierte cantidades considerables de agua sobre ellas.
Materiales	5. Retirar el agua excedente de los pisos utilizando jaladores.
Escobillón	6. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (4ml/Lt agua).
Trapeador	7. Verter la Solución desinfectante sobre los pisos y alrededor de las superficies de las canaletas.
Manguera.	8. Dejar secar.
Escobilla.	9. Dejar el área en orden y limpia.
Esponja	NOTA: Tener cuidado con los enchufes y conexiones eléctricas.
Baldes.	Paredes
Equipos de Seguridad	1. Despejar el área en lo posible.
	2. Humedecer las superficies de las paredes con ayuda de la manguera y/o baldes.
	3. Preparar la solución detergente.
Guantes.	4. Adicionar la solución detergente a la superficie de las paredes.
Mandil de plástico.	5. Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todos los residuos de detergente. Hacer una revisión visual para verificar que haya sido eliminada toda suciedad.
Mascarillas.	6. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (4ml/Lt agua)
Botas.	7. Añadir la solución desinfectante a las superficies de las paredes con ayuda de baldes.
	8. Dejar secar.
	9. Dejar el área en orden y limpia.
Ejecutor:	Personal Operario Limpieza
	FORMATO: HCH-PHS-001



	6.2.7. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTES Y ORGANIZADORES		HCH-PHS-001
			Emisión: Abril 2018
			Revisión 01
			Página: 1 de 1
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de estantes y organizadores		
Equipo, área, Utensilios:	Descripción del Proceso de Limpieza y desinfección		
ESTANTES Y ORGANIZADORES			LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTES
Insumos utilizados	Concentración	1. Retirar todos los objetos del estante u otras superficies limpias	
Detergente:		2. Retirar todos los residuos de suciedad con un paño	
Detergente a granel	5 gr/Lt agua	3. Preparar la solución detergente	
Desinfectante		4. Aplicar el detergente utilizando un paño	
Sol Hipoclorito de Sodio (5%)	100 ppm (2 ml/1 Lt)	5. Retirar la suciedad adherida a la superficie con el paño o escobilla.	
Materiales			6. Enjuagar con paño húmedo
Paños		7. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (2 ml/1 Lt agua).	
Escobillas		8. Aplicar la solución desinfectante con un paño limpio sobre la superficie de manera homogénea	
Espónja verde		9. Dejar secar	
Paños		10. Dejar el área en orden y limpia. Los materiales de limpieza se lavan y se colocan en su lugar	
Equipo de seguridad			LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ORGANIZADORES
Guantes		1. Retirar todos los objetos de la superficie de los organizadores	
Mascarilla		2. Retirar todos los residuos de suciedad con un paño	
Botas		3. Preparar y aplicar la solución detergente con ayuda del paño	
Mandil de plástico		4. Refregar con el paño o escobilla dependiendo de la suciedad adherida a la superficie	
		5. Retirar la suciedad adherida a la superficie con el paño o escobilla.	
		6. Enjuagar con paño húmedo.	
		7. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (2 ml/1 Lt agua). Aplicar la solución desinfectante con un paño limpio sobre la superficie de manera homogénea	
		8. Dejar secar	
		9. Dejar el área en orden y limpia.	
Ejecutor: Personal operativo de Nutrición			FORMATO HCH-PHS-FR01



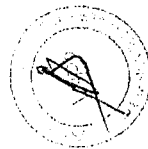
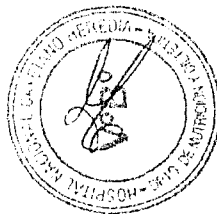


6.2.8. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CAMARAS

OBJETIVO		Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de cámaras	
Equipo: Cámaras de Refrigeración		Descripción del Proceso de Limpieza y desinfección	
Insumos utilizados	Concentración	LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA	
Detergente		1. Apagar los motores de cámaras y encender las luces.	
		2. Trasladar los anaqueles fuera de la cámara y almacenar materia prima en las cámaras verticales.	
Detergente a granel	5 gr/1 Lt	3. Preparar la solución detergente.	
Desinfectante		4. Retirar los restos de hielo y de agua del piso utilizando jaladores.	
Sol Hipoclorito de Sodio (5%)	300 ppm (6 ml/1 Lt)	5. Adicionar la solución de detergente sobre el piso y refregar con el piso con escobillón	
Materiales		6. Refregar las paredes con un paño	
Escobillones	Paños	7. Refregar anaqueles con paño industrial limpio	
Paños	Espanja verde	8. Verter abundante agua para enjuagar los pisos paredes y anaqueles	
		9. Verificar que no quede resto de detergente	
Equipo de seguridad		10. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6 ml/1 Lt agua). Aplicar la solución desinfectante sobre la superficie de manera homogénea.	
Guantes gruesos de plástico		11. Dejar secar	
Mascarilla		11. Retornar a cámara (anaqueles y materia prima)	
Bolas		13. Dejar el área ordenada y limpia	
Mandil de plástico		FORMATO: HCH-LD-FR01	
Ejecutor: Personal de Operativo de Área de Producción de Nutrición			



	6.2.9. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LUMINARIAS		HCH-PHS-001	
			Emisión: Abril 2018	
			Revisión 01	
			Página: 1 de 1	
OBJETIVO			DESCRIPCION DEL PROCESO	
Equipo, área, Utensilios: Luminarias			Luminarias	
Insumentos utilizados			Concentración	
Detergente a granel			Detergente	
Sol. Hipoclorito Sodio 5%			Desinfectante	
			100 ppm (2 ml/1 Lt)	
Escobillas			Materiales	
Balde				
Paños				
Escalera				
Mascarilla.			Equipo de seguridad	
Botas.				
Guantes.				
Ejecutor:			Personal Operario de Limpieza	
			FORMATO: HCH-PHS-FR01	





6.2.10. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SARTENES VOLCABLES

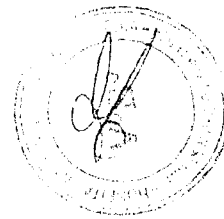
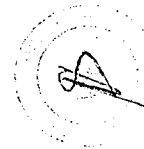
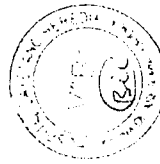
HCH-PHS-001

Emisión: Abril 2018

Revisión 01

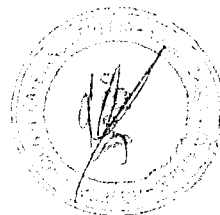
Página: 1 de 1

OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de sartenes volcables		
Equipo: Sartenes Volcables		Descripción del Proceso de Limpieza y desinfección	
		LIMPIEZA Y DESINFECCION	
Insumos utilizados	Concentración	1. Preparar la solución detergente	
Detergente		2. Añadir agua a los respectivos equipos con la ayuda de una manguera	
Detergente a granel	5 gr/1 Lt	3. Refregar intensamente con ayuda de la esponja verde	
Desengrasante		4. Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente	
Desinfectante		5. Retirar agua existente en los equipos	
		6. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (2ml/1 Lt agua)y aplicarla sobre toda la superficie de manera homogénea.	
Sol Hipoclorito de Sodio (5%)	300 ppm (6ml/1 Lt)	7. Dejar secar	
Materiales		LIMPIEZA PROFUNDA	
Esponja Verde		1. Preparar la solución desengrasante	
Paños		2. Verter la solución desengrasante sobre la superficie de las sartenes y dejar reposar por 5 minutos.	
Equipo de seguridad		3. Refregar con ayuda de la esponja verde.	
Guantes gruesos de plástico		4. Enjuagar con abundante agua.	
Mascarilla		5. Vaciar agua excedente del equipo.	
Botas		6. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6ml/1 Lt agua)y aplicar sobre toda la superficie de manera homogénea.	
Mandil de plástico azul		7. Dejar secar	
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición		FORMATO: HCH-PHS-FR01	

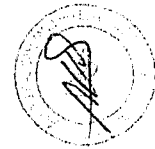


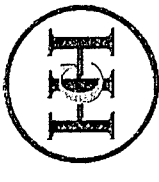
		6.2.11. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE HORNOS Y CAMPANAS		HCH-PHS-001	
				Emisión: Abril 2018	
				Revisión 01	
				Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de hornos y campanas				
Equipo: Hornos y Campanas		Descripción del Proceso de Limpieza y desinfección			
Insumos utilizados		LIMPIEZA Y DESINFECCION			
Concentración		Para Hornos			
Detergente		1. Preparar la solución detergente.			
Detergente a granel	5 gr/1 Lt	2. Aplicar la solución detergente y refregar intensamente con ayuda de paños y/o esponjas.			
		3. Retirar detergente con paño húmedo.			
Desinfectante		4. Aplicar solución detergente en caliente y/o desengrasante en presencia de exceso de grasa.			
		5. Refregar intensamente con esponja verde.			
Sol Hipoclorito de Sodio (5%)	300 ppm (6ml/1 Lt)	6. Retirar detergente y/o desengrasante del equipo.			
Materiales		7. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6ml/1 Lt agua)			
Esponja Verde	Escobilla	8. Aplicar solución desinfectante sobre la superficie de manera homogénea.			
Paños		9. Dejar secar			
Equipo de seguridad		10. Dejar el área en orden y limpia.			
Guantes gruesos de plástico					
Botas					
Mandil de plástico		Para Campanas			
Mascarilla		1. Retirar las rejillas de las campanas			
		2. Preparar la solución detergente			
		3. Aplicar solución detergente y refregar intensamente con paños las superficies de las rejillas y las paredes de las campanas.			
		4. Agregar agua para quitar todo resto de detergente			
		6. Aplicar solución detergente en caliente y/o desengrasante en presencia de exceso de grasa.			
		7. Refregar intensamente con esponja verde.			
		8. Retirar detergente y/o desengrasante del equipo.			
		9. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6ml/1 Lt agua).			
		10. Aplicar solución desinfectante sobre la superficie de manera homogénea.			
		11. Dejar secar.			
		12. Dejar el área en orden y limpia.			
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición		FORMATO: HCH-PHS-FR01			

	6.2.12. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MARMITAS		HCH-PHS-001
			Emisión: Abril 2018
			Revisión 01
			Página: 1 de 1
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de marmitas		
Equipo: Marmitas	Descripción del Proceso de Limpieza y desinfección		
	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Insumos utilizados	Concentración	1. Preparar la solución detergente	
Detergente:		2. Añadir agua a los respectivos equipos.	
Detergente a granel	5 gr/1 Lt	3. Añadir la solución detergente y refregar intensamente con paños o esponja verde	
Desinfectante		4. Agregar abundante agua para retirar detergente	
Sol Hipoclorito de Sodio (5%)	300 ppm (6ml/1 Lt)	5. Verificar que no quede resto de detergente	
Materiales		6. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6 ml/1 Lt agua) y aplicar sobre toda la superficie de manera homogénea.	
Esponja Verde	Escobillones	8. Dejar secar	
Paños		9. Dejar el área limpia y en orden	
Equipo de seguridad			
Guantes gruesos de plástico			
Mascarilla			
Botas			
Mandil de plástico			
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición		FORMATO: HCH-LD-FR01	



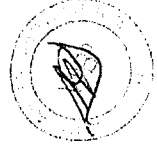
	6.2.13. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA PELADORA DE PAPA		HNCH-PHS-001	
			Emisión: Abril 2018	
			Revisión: 01	
			Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de la peladora de papa			
Equipo: Peladora de papa	Proceso de Limpieza y Desinfección			
Insumos utilizados	Concentración	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Detergente		1. Preparar la solución detergente		
Detergente a granel	5 gr/1 Lt	2. Aplicar solución detergente y refregar la superficie externa e interna del equipo con un paño y/o esponjita verde		
Desinfectante		3. Enjuagar con agua para retirar detergente		
Sol Hipoclorito de Sodio (5%) - 300 ppm (6ml/1 Lt)		4. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6ml/1Lt agua).		
Materiales		6. Aplicar la solución desinfectante dejar actuar por unos minutos		
Esponja Verde	Escobillones	9. Dejar secar.		
Paños		10. Dejar el área limpia y en orden		
Equipo de seguridad				
Guantes gruesos de plástico				
Mascarilla				
Botas				
Mandil de plástico				
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición		FORMATO: CU-LD-FR01		



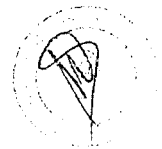
		6.2.14. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA LICUADORA INDUSTRIAL		HCH-PHS-001	
				Emisión: Abril 2018	
				Revisión: 01	
				Página: 1 de 1	
OBJETIVO		Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de licuadora industrial			
Equipo: Licuadora Industrial		Proceso de Limpieza y Desinfección			
		LIMPIEZA Y DESINFECCION			
Insumos utilizados:		Concentración			
Detergente a granel		5 gr/1 Lt			
Desinfectante					
Sol Hipoclorito de Sodio (5%)		300 ppm (6ml/1 Lt)			
Materiales					
Esponja Verde		Escobillones			
Paños					
Equipo de seguridad					
Guantes gruesos de plástico		10. Dejar el área limpia y en orden			
Mascarilla					
Botas					
Mandil de plástico					
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición		FORMATO: HCH-LD-FR01			



	6.2.15. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA COCINA INDUSTRIAL		HCH-PHS-001	
			Emisión: Abril 2018	
			Revisión: 01	
			Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de cocina industrial			
Equipo: Cocina Industrial	Proceso de Limpieza y Desinfección			
Insumos utilizados	Concentración	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Detergente	Detergente	1. Preparar la solución detergente.		
	5 gr/1 Lt	2. Aplicar y refregar la superficie de la cocina, hornillas y plancha interna, utilizando esponja vede.		
Desinfectante	Desinfectante			
Sol Hipoclorito de Sodio (5%)	300 ppm (6ml/1 Lt)	3. Enjuagar con agua para retirar resto de detergente.		
Materiales		4. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6 ml/1Lt agua).		
Esponja Verde	Escobillones	5. Aplicar la solución desinfectante con paño, dejar actuar por unos minutos.		
Paños		6. Dejar secar.		
Equipo de seguridad		7. Dejar el área limpia y en orden.		
Guantes gruesos de plástico				
Mascarilla				
Botas				
Mandil de plástico				
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición	FORMATO: HCH-LD-FR01			



		6.2.16. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TABOLAS		HNCH-PHS-001	
				Emisión: Abril 2018	
				Revisión: 01	
				Página: 1 de 1	
OBJETIVO		Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de tabolas			
Equipo: Tabolas		Proceso de Limpieza y Desinfección			
Insumos utilizados		LIMPIEZA Y DESINFECCION			
Concentración		1. Humedecer la superficie de las tabolas con un paño limpio			
Detergente		2. Prepararla solución detergente			
Detergente a granel		3. Aplicar solución detergente con esponja verde			
Desinfectante		4. Refregar intensamente las partes internas y externas de la tabola.			
Sol Hipoclorito de Sodio (5%)		5. Aplicar paño húmedo limpio sobre la superficie de la tabola para retirar restos de detergente.			
Materiales		6. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6 ml/1 Lt agua).			
Esponja Verde		7. Aplicar la solución desinfectante en la superficie interna y externa del tabola.			
Paños		8. Dejar actuar por 5 minutos.			
Equipo de Seguridad		10. Dejar secar.			
Guantes gruesos de plástico		11. Dejar toda el área limpia y en orden			
Mascarilla					
Botas					
Mandil de plástico					
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición		FORMATO: CU-LD-FR01			



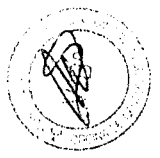
	6.2.17. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BANDEJAS		HNCH-PHS-001	
			Emisión: Abril 2018	
			Revisión: 01	
			Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de bandejas			
Equipo: Bandejas	Proceso de Limpieza y Desinfección			
Insumentos utilizados	Concentración	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Detergente		1. Preparar la solución detergente		
Detergente a granel	5 gr/1 Lt	2. Refregar la superficie de las bandejas con ayuda de un paño		
Desinfectante		3. Enjuagar con abundante agua, para retirar resto de detergente		
Sol Hipoclorito de Sodio (5%) - 300 ppm (6ml/1 Lt)		4. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6 ml/1 Lt agua).		
Materiales		5. Aplicar la solución desinfectante dejar actuar por unos minutos		
Espónja Verde	Escobillones	7. Dejar secar		
Paños		8. Dejar el área limpia y en orden		
Equipo de seguridad				
Guantes gruesos de plástico				
Mascarilla				
Botas				
Mandil de plástico				
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición	FORMATO: CUL-D-FR01			



	6.2.18. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCHES TERMICOS		HCH-PHS-001	
			Emisión: Abril 2018	
			Revisión: 01	
			Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de coches térmicos			
Equipo: Coches Térmicos		Proceso de Limpieza y Desinfección		
		LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Insumos utilizados	Concentración	1. Humedecer el equipo utilizando paño limpio.		
Detergente		2. Preparar la solución detergente		
Detergente a granel	5 gr/1 Lt	3. Aplicar solución detergente y refregar intensamente con paños o esponja las partes internas y externas del equipo.		
Desinfectante		4. Retirar resto de detergente utilizando paño húmedo limpio		
Sol Hipoclorito de Sodio (5%) - 300 ppm (6ml/1 Lt)		5. Preparar solución desinfectante agregando hipoclorito de sodio con una cuchara medidora (6 ml/1 Lt agua).		
Materiales		6. Aplicar solución desinfectante con un paño limpio y dejar actuar por unos minutos.		
Esponja Verde	Escobillones	7. Dejar secar		
Paños		8. Dejar el área limpia y en orden.		
Equipo de seguridad				
Guantes gruesos de plástico				
Mascarilla				
Bolas				
Mandil de plástico				
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición		FORMATO: HCH-LD-FR01		



	6.2.19. PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRASCOS DE FÓRMULAS		HNCH-PHS-001	
			Emisión: Abril 2018	
			Revision: 01	
			Página: 1 de 1	
OBJETIVO	Verificar el correcto proceso de limpieza y desinfección de frascos de fórmulas			
Equipo: Frascos de Vidrio Formula		Proceso de Limpieza y Desinfección		
		LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Insumos utilizados	Concentración:	1. Eliminar el residuo existente de la formula.		
Detergente:		2. Preparar solución detergente.		
Detergente a granel 5 gr/1 Lt		3. Refregar la superficie interna y externa de las frascos de vidrio con utilizando escobilla		
		4. Enjuagar con abundante agua, para retirar resto de detergente		
Materiales		5. Añadir agua caliente (80°C) en cada uno de los frascos por 5 o 10 minutos.		
		6. Dejar secar en canastillas.		
Esponja Verde	Escobilla	7. Dejar el área limpia y en orden		
Paños				
Equipo de seguridad				
Guantes gruesos de plástico				
Mascarilla				
Botas				
Mandil de plástico				
Ejecutor: Personal Operario de Nutrición		FORMATO: HCH-FR001		



	6.2.20. PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN PARA CONTROL DE PLAGAS		HNCH-PHS-001
			Emisión: Abril 2018
			Revisión: 01
			Página: 1 de 1
OBJETIVO	Coordinar con la unidad de Epidemiología para asegurar el cumplimiento de cronograma anual de control de plagas.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
1. El Departamento de Nutrición elabora el cronograma de control de plagas.			
2. El Jefe de Dpto. de Nutrición entrega a Unidad de Epidemiología cronograma de control de plagas.			
3. La Unidad de Epidemiología realiza las gestiones para efectuar desratizaciones, desinfección y eliminación de aves (de ser necesario) según cronograma establecido.			
4. La Unidad de Epidemiología entrega constancia de cumplimiento de control de plagas a Dpto. de Nutrición.			
5. El Dpto. de Nutrición publica en áreas de producción y áreas periféricas constancia de fumigación.			
Ejecutor: Jefe de Dpto. de Nutrición y Dietética		FORMATO: CU-I.D-FR01	



VII. RESPONSABILIDAD

- **Unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología**

Se encargará de las acciones de monitoreo, verificación y ejecución de las acciones de prevención y control de plagas en el Dpto. de Nutrición y Dietética

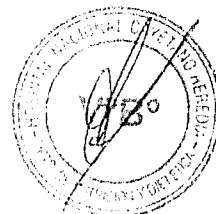
- **Oficina de Servicios Generales**

Se encargará de la ejecución de las medidas preventivas y mantenimiento en coordinación con la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, para evitar la proliferación de insectos vectores y roedores en el subsotano del área de producción del Dpto. de Nutrición y Dietética.

- **Departamento de Nutrición y Dietética**

Junto con la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental dará la conformidad del servicio de control preventivo y correctivo de plagas.

- La Jefatura de nutrición será responsable de la capacitación al personal de nutrición de los procedimientos estandarizados en el presente documento técnico.
- La Jefatura de nutrición será responsable de la supervisión al personal sobre el cumplimiento de los procedimientos en el presente documento técnico.



VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. HINRICHSEN, S.L. et al Limpieza Hospitalaria: Importancia no Control de Infecciones. In: HINRICHSEN, S.L. Bioseguridad y Control de Infecciones. Riesgo Sanitario Hospitalario. Rio de Janeiro: Medsi, 2004, p. 175-203.
2. YAMAUSHI, N. I.; LACERDA, R.A.; GABRIELLONI, M. C. Limpieza Hospitalar. In: FERNANDES; A.T.; FERNANDES. M. O. V.; FILHO, N. R. Infecção hospitalar e suas interfaces na área da saúde. São Paulo: Atheneu, 2000. P. 1141 – 1155.
3. CALDERON, J, 2010. Manual de procedimientos básicos de limpieza y principios generales en establecimientos de salud de sur del Perú. Editado por Swiss Contact. Lima-Perú.
4. CRUZ ROJAS, M, 2004. Limpieza y manejo de los desechos hospitalarios. Editado por Hospital Dr. Carlos Bueno, Bogotá-Colombia.
5. Guía Técnica de procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes en los establecimientos de salud y de servicios médicos de apoyo. RM 372 MINSA 2011.





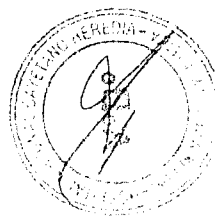
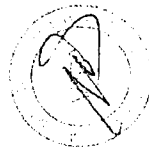
LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUERTAS Y VENTANAS

HNCH-PHS-001
Emisión: Abril 2018
Revisión: 01
Página: 1 de 1

Asegurar la eliminación o reducción a niveles aceptables las partículas de polvo.

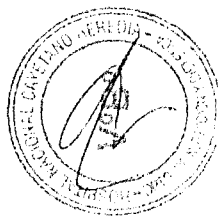
OBJETIVO VERIFICADO:	MES:												ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA					
	1ª Semana				2ª Semana				3ª Semana					4ª Semana				VERIFICADOR	VERIFICADO
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		C	NC				
ACTIVIDADES	LAVADEROS / LAVAMANOS																		
1. Eliminar polvo.																			
2. Limpiar puerta con detergente.																			
3. Eliminar residuos de detergente.																			
4. Desinfectar puerta con solución de hipoclorito (2m ³ /li agua) y dejar secar.																			
MESAS DE TRABAJO																			
1. Eliminar partículas gruesas de ambos lados de los vidrios.																			
2. Limpiar ventana con solución detergente.																			
3. Enjuagar sol. detergente con agua potable.																			
4. Desinfectar con sol. de hipoclorito (2m ³ /li agua) y dejar secar.																			
PORCENTAJE LOGRADO																			

Leyen
✓ C
X NC



	LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS															HCH-PHS-001 Emisión: Abril 2018 Revisión: 01 Página: 1 de 1	
	OBJETIVO:																
	VERIFICADO:																
	Asegurar la condiciones higiénicas del techo																
ACTIVIDADES 1. Cubrir productos muebles, máquinas y equipos antes de limpiar techo. 2. Retirar polvo, leña de araña del techo con un escobillón. 3. Humedecer paño con sol. detergente y restregar superficie del techo. 4. Enjuagar techo con agua potable. 5. Desinfectar techo con sol. desinfectante.	1ª Semana C NC C NC C NC C NC C NC C NC				2ª Semana C NC C NC C NC C NC C NC C NC				3ª Semana C NC C NC C NC C NC C NC C NC				4ª Semana C NC C NC C NC C NC C NC C NC		ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA VERIFICADOR VERIFICADO	

Leyenda: ✓ C
 X NC

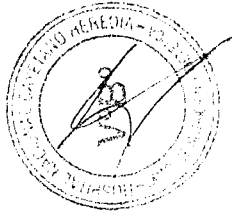


Asegurar las condiciones higiénico - sanitarias de pisos, paredes y canaletas.																												
MES:																ACCIONES CORRECTIVAS				FIRMA								
OBJETIVO VERIFICADO:	1ª Semana				2ª Semana				3ª Semana				4ª Semana				OBSERVACIONES											
	C		NC		C		NC		C		NC		C		NC													
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC														
ACTIVIDADES	PISOS Y CANALETAS																											
1. Esparcir agua a presión en la canaleta para eliminar residuos sólidos																												
2. Con un escobillon y sol. detergente limpiar pisos.																												
3. Enjuagar con abundante agua potable haciendo uso de balacores.																												
4. Desinfectar pisos y canaletas con solución de hipoclorito (4ml/lit. agua) y dejar secar.																												
	PAREDES																											
1. Humedecer superficie de paredes con agua.																												
2. Limpiar con paño y sol. detergente.																												
3. Enjuagar con agua potable.																												
4. Desinfectar con sol. de hipoclorito (4ml/lit. agua) y dejar secar.																												
PORCENTAJE LOGRADO																												

Leyen

✓ C

x NC





HCH-PHS-003

Emisión: Abril 2018

Revisión: 01

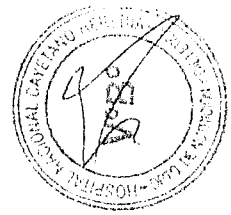
Página: 1 de 1

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTANTES Y ORGANIZADORES.

Asegurar la limpieza y desinfección de estantes y organizadores.

OBJETIVO VERIFICADO:	MES:																ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA	
	1ª Semana				2ª Semana				3ª Semana				4ª Semana					VERIFICADOR	VERIFICADO
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC			
ACTIVIDADES																			
1. Retirar las partículas gruesas de estantes y organizadores.																			
2. Limpiar con cepillo y sol. desengrasante.																			
3. Enjuagar con agua potable y paño húmedo.																			
4. Aplicar solución desinfectante (2ml/lit. agua).																			
5. Dejar secar y ordenar.																			

Leyen ✓ C
 x NC

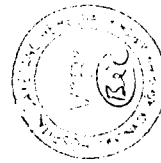
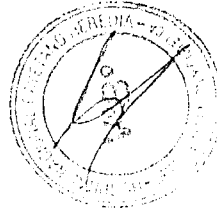


LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CÁMARAS.

Mantener las cámaras en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

OBJETIVO	VERIFICADO:	MES:												ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA					
		1ª Semana				2ª Semana				3ª Semana					4ª Semana				VERIFICADOR	VERIFICADO
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		C	NC				
ACTIVIDADES																				
1. Retirar anaqueles y materia prima de cámaras.																				
2. Retirar agua y hielo del piso utilizando jauladores.																				
3. Limpiar las paredes de las cámaras con paño y sol. detergente.																				
4. Limpiar anaqueles con paño y sol. detergente.																				
5. Enjuagar con abundante agua potable pisos, paredes y anaqueles.																				
6. Desinfectar con solución de hipoclorito (6ml/litro agua).																				
7. Dejar secar y ordenar cámara.																				
8. Retornar a cámara anaqueles y materia prima.																				

Leyen ✓ C
 X NC



HNCH-PHS-001		LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LUMINARIAS																		
Emisión: Abril 2018																				
Revisión: 01																				
Página: 1 de 1																				
OBJETIVO		Verifica limpieza de luminarias.																		
VERIFICADO:		MES: _____																		
ACTIVIDADES	1ª Semana				2ª Semana				3ª Semana				4ª Semana				OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	VERIFICADOR	VERIFICADO				
1. Interrumpir fluido eléctrico.																				
2. Retirar protectores de luminarias.																				
3. Eliminar polvo y vectores.																				
4. Limpiar con paño y detergente protector y luminaria.																				
5. Enjuagar con paño.																				
6. Desinfectar con sol de hipodermico (Zn/1% agua).																				
7. Dejar secar e instalar luminaria y protector.																				

Leyen ✓ C
 X NC



LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SARTENES VOLCABLES

Asegurar la correcta limpieza y desinfección de sartenes volcables.

MES:

FIRMA

VERIFICADOR

VERIFICADO

ACCIONES CORRECTIVAS

OBSERVACIONES

4ª Semana

3ª Semana

2ª Semana

1ª Semana

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

C

NC

1. Añadir agua potable a sartenes.

2. Verter solución detergente y limpiar intensamente.

3. Enjuagar con agua potable.

4. Desinfectar con sol de hipoclorito (2ml/litro agua).

5. Dejar secar.

Leyen

✓ C

x NC



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MARMITAS.

Asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de las marmitas.

MES:

FIRMA

VERIFICADOR

ACCIONES CORRECTIVAS

OBSERVACIONES

1ª Semana

2ª Semana

3ª Semana

4ª Semana

OBJETIVO

VERIFICADO:

ACTIVIDADES

1. Agregar agua a los equipos.

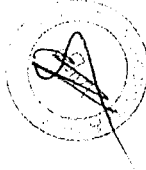
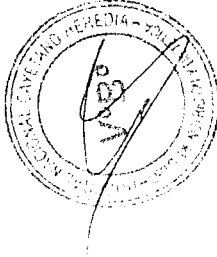
2. Añadir la sol. detergente y fregar con esponja.

3. Enjuagar con agua potable.

4. Desinfectar con sol. de hipoclorito (5ml/lit. agua).

5. Dejar secar.

Leyan
 ✓ C
 X NC



HNCH-PHS-001

Emisión: Abril 2018

Revisión: 01

Página: 1 de 1

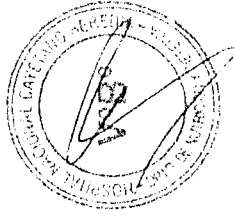
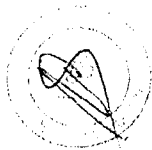
LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA PELADORA DE PAPA.

Verificar limpieza y desinfección de equipo

OBJETIVO VERIFICADO:	MES:												ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA					
	1ª Semana				2ª Semana				3ª Semana					4ª Semana				VERIFICADOR	VERIFICADO
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		C	NC	C	NC		
1. Eliminar residuos gruesos de equipo.																			
2. Reliegar superficie externa e interna con sol. detergente.																			
3. Enjuagar con abundante agua potable.																			
4. Aplicar solución desinfectante (6ml/lit. agua).																			
5. Dejar secar y mantener aseo limpio.																			

Leyen

✓ C
X NC



LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LICUADORA INDUSTRIAL.

OBJETIVO VERIFICADO:	MES:																FIRMA	
																	VERIFICADOR	VERIFICADO
																	ACCIONES CORRECTIVAS	
	OBSERVACIONES																	
ACTIVIDADES																		
1. Rehogar el interior y exterior del equipo con sol. detergente.																		
2. Enjuagar con agua potable.																		
3. Desinfectar con sol. de hipoclorito (5ml/lit. agua)																		
4. Dejar secar																		

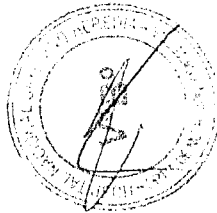
Leyen
 ✓ C
 X NC



	LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINA INDUSTRIAL.															HNCH-PHS-001 Emisión: Abril 2018 Revisión: 01 Página: 1 de 1				
	OBJETIVO:																			
	VERIFICADO:																			
	Asegurar la correcta limpieza y desinfección de la cocina.																			
ACTIVIDADES	1ª Semana				2ª Semana				3ª Semana				4ª Semana				OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC			VERIFICADOR	VERIFICADO
1. Eliminar residuos gruesos de equipo.																				
2. Refregar cocina con esponja y sol. detergente.																				
3. Enjuagar con agua potable fría.																				
4. Aplicar sol. de hipoclorito (5ml/litro agua)																				
5. Dejar secar																				

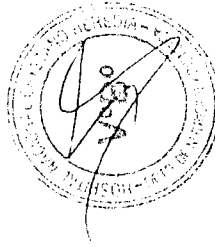
Leyon

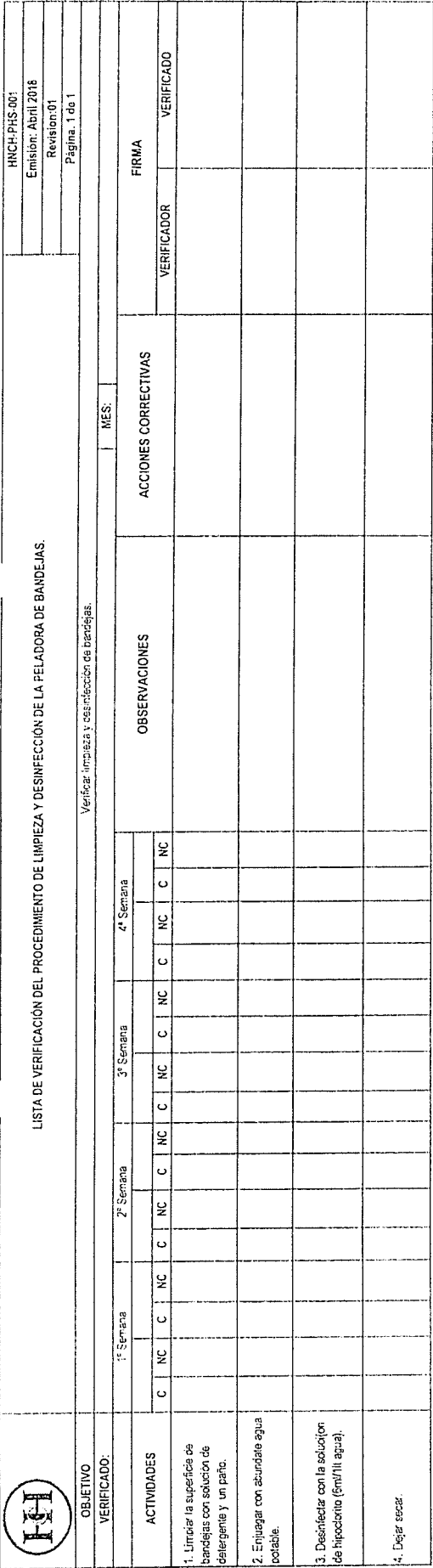
✓ C
X NC



 LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA PELADORA DE TABOLAS. HNCH-PHS-001 Emisión: Abril 2018 Revision: 01 Página: 1 de 1														
OBJETIVO: VERIFICADO: MES:														
ACTIVIDADES OBSERVACIONES ACCIONES CORRECTIVAS FIRMA VERIFICADOR VERIFICADO														
1. Humedecer la superficie de tabolas con paño limpio. 2. Aplicar sol. de detergente a tabolas lavando parte interna y externa. 3. Enjuagar con agua potable. 4. Aplicar solución de hipoclorito (enulfit) en la parte interna y externa. 5. Dejar secar y mantener área limpia.														

Leyen ✓ C
 x NC







LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA PELADORA DE FRASCOS DE FÓRMULAS.

HNCH-PHS-001
Emisión: Abril 2018
Revisión: 01
Página: 1 de 1

OBJETIVO VERIFICADO:	MES:												ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA					
	1ª Semana				2ª Semana				3ª Semana					4ª Semana				VERIFICADOR	VERIFICADO
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		C	NC				
ACTIVIDADES																			
1. Eliminar residuos sólidos.																			
2. Limpiar con escobilla y solución detergente superficie interna y externa.																			
3. Enjuagar con abundante agua potable.																			
4. Agregar agua caliente a 60°C y dejar por 5 - 10 minutos.																			
5. Dejar secar en cenastillas.																			

Leyen ✓ C
 X NC

