



Resolución Jefatural

N° 006-2013-MIDIS/PNAEQW-UP

Lima, **08 ABR. 2013**

VISTO:

El Informe N° 048-2013-PNAEQW/UP-ARC, emitido por el Coordinador del Componente Alimentario de la Unidad de Prestaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, donde solicita aprobar el "Protocolo de servido de raciones preparadas, lavado y desinfección de servicios en las instituciones educativas públicas" y el "Protocolo de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios para la elaboración de los productos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con el propósito de asegurar la calidad e inocuidad de las raciones alimenticias, distribuidas por los proveedores a nivel nacional, que permitirá asegurar la buena salud de las niñas y los niños usuario del Programa;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS se creó el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con la finalidad de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los tres años de edad y del nivel de educación primaria de la educación básica en instituciones educativas públicas;

Que, de acuerdo con lo establecido por la Octagésima Cuarta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013, se autorizó al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a realizar transferencias de recursos financieros a los comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios de los Programas, a fin de alcanzar los objetivos a cargo de los mismos;

Que, asimismo, la Ley N° 29951 estableció que los comités u organizaciones referidos en el párrafo precedente, serán reconocidos por el MIDIS, a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, rigiéndose por los procedimientos operativos, de compras, de rendición de cuentas y demás disposiciones complementarias que fueran necesarias, establecidos por el MIDIS y, supletoriamente, por las normas del ámbito del sector privado;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS se establecieron disposiciones generales para la transferencia de recursos financieros a los comités u organizaciones que, de acuerdo con el modelo de cogestión, se constituyan para la provisión de bienes y servicios para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, disponiendo que el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social aprobará, mediante resolución, los procedimientos generales para la conformación y el reconocimiento de los comités u organizaciones, así como los procedimientos operativos, de compras, de rendición de cuentas y demás disposiciones complementarias que sean necesarias, en un plazo máximo de veinte (20) días hábiles desde la entrada en vigencia de dicho Decreto Supremo;



Que, mediante Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS se aprobó la Directiva N° 001-2013-MIDIS que establece los procedimientos generales para la operatividad del modelo de cogestión para la atención del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, cuyo numeral 5.2, respecto a la Fase de Compra del modelo de cogestión, señala que es un proceso realizado por el Comité de Compra y Qali Warma para la adquisición de productos y raciones, de acuerdo con lo dispuesto en dicha Directiva y en los procedimientos específicos establecidos en el Manual de Compras que apruebe Qali Warma;

Que, de acuerdo a lo establecido por el Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS y por la Resolución Ministerial N° 016-2013-MIDIS, se ha diseñado un instrumento que contiene las disposiciones y lineamientos que deben observar los Comités de Compra en los procesos de compra de productos o raciones para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, se aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, el mismo que describe la organización y funciones generales del Programa, las funciones específicas de las unidades que la integran, entre ellas la Unidad de Prestaciones y, la identificación de los principales procesos, necesarios para la ejecución de las acciones y actividades del programa;

Que, con Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW, de fecha 14 de enero de 2013, se delegó a los Jefes de las Unidades de Prestaciones, Transferencias y Rendición de Cuentas y Supervisión y Monitoreo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, la facultad de aprobar, ejecutar, modificar y derogar los mecanismos y criterios de ejecución de los procesos de su competencia, mediante directivas, instructivos, protocolos o instrumentos técnicos y/o normativos, que sean elaborados en el marco de sus funciones;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, la Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS y la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/ PNAEQW;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el “Protocolo de servido de raciones preparadas, lavado y desinfección de servicios en las instituciones educativas públicas” y el “Protocolo de limpieza, desinfección de áreas, equipos y utensilios para la elaboración de los productos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, que como anexo forman parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2.- Disponer la difusión del “Protocolo de servido de raciones preparadas, lavado y desinfección de servicios en las instituciones educativas públicas” y el “Protocolo de limpieza, desinfección de áreas, equipos y utensilios para la elaboración de los productos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, a la Dirección Ejecutiva, Unidades de Administración Interna, Unidades Técnicas y Unidades Territoriales del Programa.

Regístrese, comuníquese y publíquese.




FANNY ESTHER MONTELLANOS CARBAJAL
Jefe de la Unidad de Prestaciones
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

PROTOCOLO

SERVICIO DE RACIONES PREPARADAS, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE SERVICIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

(Resolución Jefatural N° 006-2013-MIDIS/PNAEQW-UP)

Objetivo: Establecer el procedimiento para el servicio de raciones preparadas, lavado y desinfección de servicios en las instituciones educativas, por parte de los proveedores de raciones.

Este procedimiento es aplicable cuando el proveedor de raciones transporte desayunos y/o almuerzos en recipientes colectivos y luego deban ser servidos individualmente en la II.EE.

Del transporte, recipientes y contenido:

- La unidad de transporte debe ser de uso exclusivo para el traslado de los recipientes que contienen las raciones (bebible/pan y/o almuerzo).
- La unidad de transporte debe mantener los recipientes seguros y libres de polvo y de otros agentes contaminantes.
- Los recipientes que contengan los bebibles y/o el pan deberán ser de uso alimentario, limpios, seguros, herméticamente cerrados y que mantengan la temperatura de la ración.
- El material de los recipientes (tazas, vasos, termos, etc.) deberá ser de uso alimentario.
- Las raciones contenidas en los recipientes, deberán cumplir la cantidad y las características de aspecto, sabor, olor y consistencia propios de la preparación, acorde a lo estipulado en las fichas técnicas.

Del personal encargado del traslado y servicio de las raciones:

- La empresa asignará el personal y recursos necesarios (jarras, cucharones) para el servicio de raciones, del recipiente colectivo a tazas y/o platos individuales, según corresponda.
- El personal de la empresa, encargado de traslado y servicio, deberá estar sano (el proveedor debe exigir el carnet sanitario de su personal) y limpio.
- El personal de la empresa, encargado del servicio, deberá contar con la indumentaria limpia y clara (mandil, protector de cabello, mascarilla, guantes) al momento del servicio.

Del ambiente para el servicio de las raciones:

- Coordinar previamente con el CAE el horario y lugar para recepcionar las raciones y el servicio de las mismas recipientes individuales.
- El lugar para recepcionar y servir debe ser un ambiente, limpio, ventilado y seguro.
- Habilitar mesas y/o tarimas donde colocar los recipientes (que no deben estar en contacto directo con el piso)

Del servicio de las raciones en envases individuales

- El personal de la empresa deberá servir las raciones de los recipientes colectivos a los individuales, con la indumentaria completa y limpia, sin conversar.
- El servicio sólo se realiza con cucharón o jarra. De ninguna manera con vasos.
- El servicio se realizará de manera rápida, tapando inmediatamente las raciones individuales servidas.





Del recojo de envases individuales y limpieza

- El personal de la empresa deberá encargarse del recojo de los envases individuales (descartables o no); el cual deberá ser el mismo día.
- Desinfección de los envases no descartables
 - Deberán ser lavados con agua segura (hervida o clorada)
 - Luego serán sumergidos por 15 minutos en una solución de 2 cucharaditas de lejía por litro de agua. Dejar escurrir.
- El personal de la empresa deberá encargarse de mantener limpio los ambientes de la recepción y servido de las raciones, antes, durante y después del consumo de las mismas.



El procedimiento para esta actividad esta detallado en el Protocolo de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios para la elaboración de los productos del PNAEQW.

PROTOCOLO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DEL PNAEQW

(Resolución Jefatural N° 006-2013-MIDIS/PNAEQW-UP)

1. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma brinda atención alimentaria a menores en edad pre-escolar y escolar primario en las IIEE públicas a nivel nacional, siendo una de sus modalidades de atención la repartición de raciones, teniendo estas que ser seguras e inocuas para el consumo directo por la población objetivo.

En este sentido, se tiene que tomar en cuenta que las enfermedades transmitidas por alimentos son un riesgo latente en los servicios de alimentación colectiva si no se presta la necesaria atención en observar las reglas de higiene en el procesamiento, servido y distribución de los alimentos.

Motivo por el cual las operaciones de limpieza y desinfección se tienen que aplicar con frecuencia durante todo el proceso de preparación, servido y distribución de los alimentos preparados. Se debe poner énfasis en limpiar y desinfectar las superficies en contacto con los alimentos de forma rutinaria para minimizar la contaminación potencial. Si tratamos de eliminar o reducir microorganismos patógenos tenemos que sanitizar, ya que el proceso de limpieza solo elimina partículas de residuos visibles.



2. OBJETIVO

Establecer los procedimientos operativos de limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios utilizados en la elaboración de las raciones para el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



3. ALCANCE

Este procedimiento aplica a los equipos, utensilios y áreas que están siendo utilizados en la elaboración de las raciones destinadas a los beneficiarios del PNAEQW.

4. DEFINICIONES.

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Sanitización: Es la reducción de la cantidad de microorganismos a un nivel de seguridad. Sanitizar implica tratar adecuadamente superficies de contacto con alimentos mediante un proceso que sea eficiente para destruir células vegetativas de microorganismos de importancia para la salud pública y para reducir sustancialmente el número de otras bacterias indeseables que pudieran estar presentes, pero sin afectar adversamente el producto o su seguridad para el consumidor.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos .

Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

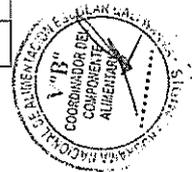
Las superficies de contacto con alimentos son aquellas que toman contacto directo con los alimentos destinados al consumo humano. *Estas superficies incluyen las de los utensilios y también de los equipos.* Por cuanto representan el riesgo más alto de contaminación directa o cruzada, tienen que ser limpiadas y sanitizadas más frecuente y rotundamente que otras áreas de sus instalaciones de procesamiento. Las superficies de contacto pueden incluir prendas de los empleados, guantes y manos, además de equipos y utensilios.



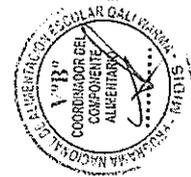
5. PROCEDIMIENTO

• LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS

Ítem	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
1	ZONA DE RECEPCIÓN	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<p><u>Diaria:</u> Limpieza y desinfección de pisos,</p> <p><u>Quincenal:</u> o cuando se requiera: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, ventanas, puertas y techos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio 	<p><u>Limpieza diaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barrer toda el área en seco y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. • Aplicar solución de detergente y escobillar toda el área del piso para luego proceder a su enjuague. • Secar el piso con el jalador y el trapeador • Luego desinfectar el piso, pasando el trapeador humedecido con Hipoclorito de sodio (200 ppm). 3.8 ml.de lejía /1 ft. de agua durante 5 min. <p><u>Limpieza Quincenal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas, puertas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso. • Luego barrer el piso y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. • Aplicar solución de detergente y escobillar toda el área del piso, paredes, ventanas, puertas y techos para luego proceder a su enjuague. • Secar el piso con el jalador y el trapeador • Luego desinfectar el piso, pasando el trapeador humedecido con Hipoclorito de sodio (200 ppm). 3.8 ml.de lejía /1 ft. de agua durante 5 min. 	Registro 01 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las instalaciones."
2	AREA DE PREPARACIÓN DE PRODUCTOS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<p><u>Diaria:</u> Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes.</p> <p><u>Quincenal:</u> o cuando se requiera: Limpieza y desinfección de paredes, ventanas, puertas y techos, para realizar este procedimiento es necesario para la producción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio 	<p><u>Limpieza diaria:</u></p> <p>Barrer toda el área en seco y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa.</p> <p>Aplicar solución de detergente y escobillar toda el área del piso, ventana y paredes, para luego proceder a su enjuague.</p> <p>Secar el piso con el jalador y el trapeador</p> <p>Luego desinfectar el piso, pasando el trapeador humedecido con Hipoclorito de sodio (200 ppm). 3.8 ml.de lejía /1 ft. de agua durante 5 min.</p> <p><u>Limpieza Quincenal:</u></p> <p>Cubrir todos los equipos con bolsas plásticas que se encuentran en estas áreas.</p> <p>Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas, puertas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso.</p> <p>Luego barrer el piso y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa.</p> <p>Aplicar solución de detergente y escobillar toda el área del piso, paredes, ventanas, puertas y techos para luego proceder a su enjuague.</p> <p>Secar el piso con el jalador y el trapeador</p> <p>Luego desinfectar el piso, pasando el trapeador humedecido con Hipoclorito de sodio (200 ppm). 3.8 ml.de lejía /1 ft. de agua durante 5 min.</p>	Registro 01 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las instalaciones."

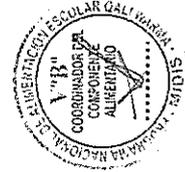


Ítem	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
3	<p>ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS.</p> <p>ALMACENES DE MATERIAL DE EMPAQUE E INSUMOS</p>	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<p>Diaria: Limpieza y desinfección de pisos y parihuelas (al final del turno de trabajo o cuando sea necesario).</p> <p>Mensual: o cuando se requiera: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, puertas y techos, para realizar este procedimiento es necesario parar la producción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio - Plumero 	<p>Limpieza diaria: Barrer y recoger los desechos y depositar en los tachos provistos de una bolsa y dejar tapados. Luego pasar trapeador húmedo a todo el piso y enjuagar. Humedecer el trapeador en una solución de desinfectante (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) y pasar todo el área, 3.8 ml.de lejía /1 lt. de agua durante 5 min.</p> <p>Limpieza Quincenal: Cubrir todo los productos con mantas antes de iniciar la operación. Desempolvar y limpiar las paredes, ventanas, techos y andamios, haciendo uso del plumero y escobillón. Levantar y desempolvar las parihuelas que están libres. Barrer el piso y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. Luego aplicar solución de detergente y escobillar el área del piso, luego proceder a su enjuague. Secar el piso con el jalador y el trapeador Luego desinfectar el piso, pasando el trapeador humedecido con Hipoclorito de sodio (200 ppm). 3.8 ml.de lejía /1 lt. de agua durante 5 min.</p>	Registro 01 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las instalaciones."
5	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<p>Diaria: Limpieza y desinfección antes durante y después de la jornada de trabajo o de acuerdo a las necesidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Paño - Detergente. - Hipoclorito de sodio - Baldes. -Guantes - Desinfectante y deodorizante - Acido Murialico 	<p>Limpieza diaria: Se limpia todo el piso con una escoba y se recogen los desechos en un tacho de basura con bolsa. Luego se pasa con trapo mojado en solución de detergente por toda el área (pisos y paredes) incluyendo inodoros, lavatorios, urinarios, se procede a su enjuague y secar con paño o trapeador humedecido. Luego desinfectar toda el área paredes, inodoros, lavatorios, urinarios, pasándoles con un paño humedecido con hipoclorito de sodio, al igual que el piso pasándole trapeador humedecido con Hipoclorito de sodio (400 ppm). 7.6 ml de lejía /1 lt. de agua o utilizar desinfectante tipo pinesol. Aplicar ácido muriático a los inodoros para remover el sarro y proceder a su enjuague. 300ml de ácido muriático / lt de agua y dejar por 5 min.</p>	Registro 01 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las instalaciones."

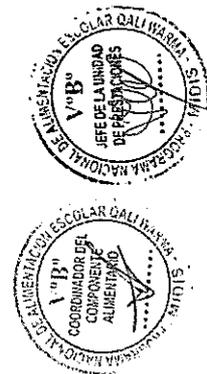


• LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

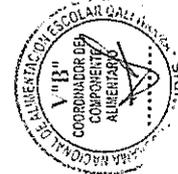
Item	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
1	COCINA INDUSTRIAL	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<p>Diaria:</p> <p>Al término de elaboración se limpia y desinfecta las superficies internas y externas de la cocina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Escobilla o esponja abrasiva. - Paños. - Sustancia desengrasante. - Detergente. - Desinfectante. 	<p>Al término de la elaboración:</p> <p>Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.</p> <p>Retirar las parrillas de la cocina y limpiarlas con la esponja abrasiva y la solución de detergente.</p> <p>Limpia toberas del quemador</p> <p>Luego frotar toda la superficie de la cocina con la esponja abrasiva y la sustancia desengrasante</p> <p>Luego aplicar la solución de detergente con la esponja abrasiva, frotando enérgicamente para luego enjuagar con abundante agua.</p> <p>Luego secar con un paño húmedo.</p> <p>Y desinfectar frotando la superficie de la cocina con paño humedecido con desinfectante (hipoclorito de sodio a 50 ppm.). 1ml de lejía / lt de agua.</p>	Registro 02 "Control de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios".
2	CAMPANA EXTRACTORA	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<p>Diaria:</p> <p>Al término de elaboración se limpia y desinfecta las superficies internas y externas de la campana.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Escobilla o esponja abrasiva - Paños. - Sustancia desengrasante. - Detergente. - Desinfectante. 	<p>Limpieza al término de elaboración:</p> <p>Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.</p> <p>Limpia profundamente interno y externamente, frotando en los lugares donde se acumule grasa, con esponja abrasiva y solución de sustancia desengrasante.</p> <p>Luego aplicar solución de detergente para su posterior enjuague.</p> <p>Secar con paño húmedo,</p> <p>Y desinfectar frotando toda la superficie de la campana con paño humedecido con desinfectante (hipoclorito de sodio a 100 ppm.). 2ml de lejía / lt de agua.</p>	Registro 02 "Control de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios".



Ítem	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
3	LICUADORAS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<u>Diaria:</u> Al término de su uso se Limpia y desinfecta las superficies internas y externas de la licuadora.	<ul style="list-style-type: none"> - Paños. - Esponja. - Detergente. - Desinfectante. 	<p>Limpieza al término de su uso. Abrir la compuerta, retirar las tapas. Retirar las piezas desmontables Refregar con una esponja o paño humedecido en solución de detergente las paredes interiores y las cuchillas o piezas tratando de eliminar los residuos. Para su posterior enjuague. Secar frotando con un paño humedecido limpio por todo el interior y exterior de la máquina. Montar la máquina. Para terminar se desinfecta toda la superficie en contacto con el alimento. Dejar secar.</p>	Registro 02 "Control de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios".
4.	UTENSILIOS TALES COMO JARRAS, VASOS RETORNABLES DONDE SE DISTRIBUYEN LAS RACIONES.	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<u>Diaria:</u> La limpieza y desinfección se debe realizar diaria, por turno y cuando sea necesario.	<ul style="list-style-type: none"> - Paños. - Detergente. - Desinfectante. 	<p>Limpieza diaria y al término de la producción y al retorno de su distribución: Retirar todos los residuos sólidos de la superficie de los utensilios. Remojar con agua y luego, pasar un trapo humedecido en solución de detergente, frotar energicamente hasta remover toda grasa y residuo visible de la superficie. Enjuagar con abundante agua hasta quedar exento de residuos de detergente. Proceder a su desinfección preparando una solución de 2 cucharaditas (10 ml) de hipoclorito de sodio al 5.25% durante 15 min. Dejar secar.</p>	Registro 02 "Control de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios".



Ítem	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
5	MESAS PARIHUELAS JABAS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<u>Diaria:</u> La limpieza y desinfección se debe realizar diaria, por turno y cuando sea necesario.	- Paños. - Detergente. - Desinfectante.	Limpieza diaria y al término de la producción: Retirar todos los residuos sólidos de toda la superficie que pudiera encontrarse. Remojar con agua y luego, pasar un trapo humedecido en una solución de detergente, frotar enérgicamente hasta remover toda suciedad de la superficie. Enjuagar con abundante agua hasta quedar exento de residuos de detergente. Dejar secar. Proceder a su desinfección haciendo uso de un paño humedecido en desinfectante con 2ml de lejía / lt de agua.	Registro 02 "Control de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios".
6	REFRIGERADORAS CONGELADORAS TRANSPORTE	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	<u>Diaria:</u> La limpieza y desinfección se debe realizar diaria, por turno y cuando sea necesario.	- Paños. - Detergente. - Desinfectante.	Limpieza diaria y al término de la producción: Retirar todos los residuos sólidos de toda la superficie que pudiera haber. Remojar con agua y luego, pasar un trapo humedecido en una solución de detergente, frotar enérgicamente hasta remover toda grasa o suciedad de la superficie. Enjuagar con abundante agua hasta quedar exento de residuos de detergente. Secar con un paño humedo y limpio. Desinfectar toda la superficie en contacto con los alimentos haciendo uso de un paño humedecido en desinfectante con 2ml de lejía / lt de agua.	Registro 02 "Control de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios".



- Adicional a estos procedimientos se debe realizar la capacitación a los manipuladores de alimentos en temas de higiene y desinfección. No olvidarse de realizar de las actividades para verificar el cumplimiento de los procedimientos.

6. PARA RECORDAR



Utilizar un desinfectante adecuado: existen muchos desinfectantes aunque el más utilizado es la lejía, que es eficaz siempre que se utilice de forma y en concentración adecuada. No caigamos en el ERROR de pensar que cuanto más huelo a lejía en un local, muchísimo más limpio y desinfectado está. Debemos utilizar SOLAMENTE aquella lejía que marque claramente en su etiqueta "*Apta para la desinfección de agua de lejía*".



Nunca aplicar el producto PURO, es imprescindible realizar una disolución del desinfectante con agua. ¿Cómo debe ser el agua? ¡¡¡FRÍA!!! Así evitamos que se evapore el principio activo desinfectante (Cloro en este caso).

- ✓ **Cantidad correcta:** ¡Nada de media botella! Dependiendo de la utilidad puede variar!
- ✓ **Introducir los elementos a desinfectar limpios** (sin restos de suciedad ni materia orgánica), dejar actuar SIN FROTAR unos 5-10 minutos y enjuagar con agua limpia.
- ✓ Una vez terminada la operación, **dejar secar a ser posible al aire**, sin frotar con trapo.

ANEXO 01 CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES

AMBITO DE APLICACION	SEMANA DEL														OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS		
	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		Sábado		Domingo				
	I	D	I	D	I	D	I	D	I	D	I	D	I	D			
ZONA DE RECEPCION																	
AREA DE PREPARACION DE PRODUCTOS																	
ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS																	
SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS																	
RESPONSABLE DEL MONITOREO																	

LEYENDA: I: Inicio Proceso, D: Durante Proceso, F: Final Proceso

✓: Conforme
X: No Conforme



ANEXO 02 CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

AMBITO DE APLICACION	SEMANA DEL														OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS	
	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes		Sábados		Domingos			
	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D		F
UTENSILIOS																
JARRAS DE TRANSPORTE DE BEBIBLES																
VASOS RETURNABLES DE BEBIBLES																
BALANZAS																
COCINA INDUSTRIAL																
CAMPANA EXTRACTORA																
LICUADORA																
MESAS DE TRABAJO																
CONGELADORA																
REFRIGERADORA																
LAVATORIOS																
PARIHUELAS																
JABAS																
TRANSPORTE																
RESPONSABLE DEL MONITOREO																

LEYENDA: I: Inicio Proceso, D: Durante Proceso, F: Final Proceso

✓: Conforme
X: No Conforme

