

## **PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

### *LIMPIEZA DEL LOCAL, LOS EQUIPOS Y DE LOS UTENSILIOS UTILIZADOS*

#### *Consideraciones generales:*

- Siempre limpiar de adentro hacia afuera, de arriba hacia abajo y de lo más limpio a lo más sucio
- Los paños, esponjas y cepillos utilizados para la limpieza de los baños debe destinarse sólo para este uso.
- Los paños de piso son sólo para el piso.
- Una vez finalizada la limpieza los útiles usados deben ser lavados, desinfectados, secados al aire y guardados en un sector destinado únicamente para estos.
- Para desinfectar utilizar Hipoclorito de sodio comercial en las siguientes concentraciones.

Pisos, paredes y baños 1000 ppm (25ml de hipoclorito por litro de agua fría) no necesita enjuague.

Equipos y utensilios 1000 ppm (25 ml de hipoclorito por litro de agua fría) dejar sumergido 10-15 minutos y luego enjuagar con agua potable.

Inodoros 2500 ppm (60 ml por litro agua fría)

- Las soluciones de hipoclorito deben ser preparadas justo antes de usarse y una solución por sector a desinfectar.
- Para manipular la solución de hipoclorito usar guantes.

### ***Limpieza de pisos, paredes y zócalos***

- Barrido: realizar limpieza en seco de pisos mediante barrido para recoger lo más grueso.
- Lavado: fregar con agua jabonosa utilizando paños o cepillos y enjuagar con agua potable.
- Posteriormente se retira el agua con lampazo y si fuera necesario se termina el secado con paño (el mismo será de uso exclusivo de pisos).
- La desinfección se realiza una vez que los pisos estén lavados, enjuagados y secos. Para desinfectar utilizar hipoclorito de sodio en proporción de 5 cucharadas (25 mL) de hipoclorito cada 1 litro de agua fría, no es necesario el enjuague posterior.

### ***Limpieza de baños***

- Realizar la limpieza con el mismo procedimiento descrito anteriormente.
- Para la limpieza de inodoros primero descargar una cisterna, colocar aproximadamente 60 ml de hipoclorito concentrado cubriendo toda la taza y dejar actuar 15 min., descargar otra cisterna y luego si realizar la limpieza y desinfección con cepillos destinados sólo para este fin.

### ***Limpieza y desinfección de utensilios, equipos y vajilla***

- Eliminar mecánicamente los restos de comida y suciedad.
- Desarmar toda las partes que lo permitan.
- Sumergir en agua caliente con detergente frotando las superficies.
- Enjuagar con agua corriente, bajo el chorro de la canilla, no por inmersión.
- Desinfección : la desinfección puede hacerse con agua caliente a 80 °C durante 30 segundos o por inmersión en una solución de hipoclorito de sodio 5 cucharadas (25 mL) de hipoclorito cada 1 litro de agua fría, en este caso se debe realizar un **enjuague posterior**.
- Secado en escurridor.

## FRECUENCIAS RECOMENDADAS

<i>Área a higienizar en cocina y comedor</i>	<i>Frecuencia</i>
Paredes	Área de cocina y mesadas diaria Resto de paredes mensual
Pisos y zócalos	Diario
Mesadas y mesas, por arriba y por abajo	Diario, después de manipular alimentos crudos
Piletas y canillas	Diario
Heladera	Semanal
Estanterías, depósito de secos	Mensual, en caso de derrames en el momento
Armarios y/o cajones	Mensual, en caso de derrames en el momento
Equipos previo desarme	Luego de su uso
Horno	Mensual o ante derrame en el día
Utensilios (ollas, coladores, espumaderas, cucharones, cubiertos, platos, vasos, tazas, cuchillas, tablas de picar, bolls, escurridor de platos, etc.)	Luego de su uso
Freezer	Cada 6 meses
Puertas de ambos lados incluidos los pestillos	Semanal
Protectores de tubos de luz	Cada seis meses
Llaves de luz	Diario
Campana y extractor	Semanal
Cortinas (desinfección con hipoclorito 200ppm)	Anual
Ventanas	Mensual
Pasa platos	Diario
Mesa de comedor	Diario, entre turnos
Recipientes para residuos	Diario
Ventiladores (no deberían usarse)	Semanal

Tabla de verificación de limpieza.

COCINA

Paredes	
Pisos y zócalos	
Mesadas y mesas, por arriba y por abajo	
Piletas y canillas	
Heladera	
Estanterías	
Armarios y/o cajones	
Equipos previo desarme	
Horno, por dentro por fuera	
Utensilios (ollas, coladores, espumaderas, cucharones, cubiertos, platos, vasos, tazas, cuchillas, tablas de picar, bolls, etc.)	
Freezer	
Puertas de ambos lados incluidos los pestillos	
Protectores de tubos de luz	
Llaves de luz	
Depósito de secos	
Campana	
Cortinas (desinfección con hipoclorito 200ppm)	
Ventanas (Alcohol o Amoniaco?)	
Pasa platos	

Fecha de limpieza programada: \_\_\_\_\_

Realizada por: \_\_\_\_\_ Supervisada por: \_\_\_\_\_

COMEDOR

Paredes	
Pisos y zócalos	
Mesas y sillas	
Llaves de luz	
Ventanas	
Cortinas	

Fecha de limpieza programada: \_\_\_\_\_

Realizada por: \_\_\_\_\_ Supervisada por: \_\_\_\_\_

## BAÑO

Descripción del baño a limpiar \_\_\_\_\_

Paredes	
Pisos y zócalos	
Puertas de ambos lados	
Pestillos y cerrojos	
Inodoro	
Cisterna, botón o cadenas	
Piletas	
Mesadas por arriba y por abajo	
Canillas	
Llaves de luz	

Fecha de limpieza programada: \_\_\_\_\_

Realizada por: \_\_\_\_\_ Supervisada por: \_\_\_\_\_

SALONES

Descripción del salón \_\_\_\_\_

Paredes	
Pisos y zócalos	
Escritorios y mesas	
Bancos o sillas	
Percheros	
Ventanas	
Llaves de luz	
Armarios	
Pizarrón	
Cortinas	
Puertas y pestillos	

Fecha de limpieza programada: \_\_\_\_\_

Realizada por: \_\_\_\_\_ Supervisada por: \_\_\_\_\_

PASILLOS Y ECALERAS

Paredes	
Pisos y zócalos	
Pasamanos	
Llaves de luz	

Fecha de limpieza programada: \_\_\_\_\_

Realizada por: \_\_\_\_\_ Supervisada por: \_\_\_\_\_





*Programa de Alimentación Escolar*



Sector \_\_\_\_\_


Fecha de limpieza programada: \_\_\_\_\_

Realizada por: \_\_\_\_\_ Supervisada por: \_\_\_\_\_