

UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA N° 2022LN-000005-SCA
“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA
COMEDOR DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”

PLAN DE HIGIENE Y DESINFECCION

ANEXO 3

I Disposiciones Generales

Cada Servicio de Alimentos debe tener por escrito el Plan de Higiene y Desinfección, el cual debe incluir todos los procedimientos, los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de limpieza y desinfección.

Para tener claro el concepto, un programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso (ALBARRACÍN, 2005).

La descripción de procedimientos de limpieza y desinfección debe contemplar lo que se hace antes, durante y después del proceso, todos los días, tanto como las actividades semanales, quincenales, mensuales, etc.

Debemos definir los siguientes términos:

La **limpieza** es el proceso de remover los residuos de alimentos, polvo y demás suciedad de una superficie como la de una mesa de trabajo, tabla de picar o de un plato.

La limpieza es la eliminación mediante el fregado y lavado con agua caliente o fría, jabón o un detergente adecuado para remover suciedades, microorganismos y sustancias químicas de superficies en las cuales los gérmenes pueden encontrar condiciones favorables para sobrevivir y multiplicarse (NIETO, 2003).

El objetivo de la limpieza es eliminar de la manera más completa y permanente la suciedad de las superficies a limpiar (WILDBRETT, 2000).

La **desinfección** es el conjunto de operaciones que tienen como objetivo la reducción temporal del número total de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos y alterantes.

UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA N° 2022LN-000005-SCA
“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA
COMEDOR DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”

PLAN DE HIGIENE Y DESINFECCION

ANEXO 3

Para que la limpieza y la desinfección sean efectivas debe realizarse de la siguiente forma:

Las superficies deben limpiarse y enjuagarse antes de ser desinfectadas.

Cualquier superficie que tenga contacto con los alimentos debe estar limpia y desinfectada.

Todas las superficies de contacto con los alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar:

- ✓ Después de cada uso.
- ✓ Antes de iniciar a manipular otro alimento.
- ✓ En cualquier momento en que se interrumpa una tarea y las herramientas o artículos con que se estaba trabajando se pudieran haber contaminado.
- ✓ Cada 4 horas si los artículos están en constante uso.

Un programa de Limpieza y Desinfección es un sistema que permite organizar todas las labores de higiene y sanitización que se deben llevar a cabo.

Antes de diseñar e implementar un programa de Limpieza y Desinfección, se debe conocer el establecimiento para el cual se va a diseñar; anotar todas las superficies, herramientas y equipo que necesitan ser limpiadas.

Luego se debe desarrollar un horario y conocer la frecuencia en la que las instalaciones o el equipo deben ser limpiados y desinfectados; el horario debe incluir:

Que se debe limpiar: Arreglar el horario de una manera lógica, donde todos los funcionarios del Servicio de Alimentos estén involucrados, elaborar una lista de todos los trabajos de limpieza en un área o enlistar los trabajos en el orden en que se deben llevar a cabo.

Quien debe limpiar: Asignar cada tarea a un funcionario específico.

Cuando se debe limpiar: Los empleados deben ser responsables por sus propias áreas y deben limpiarlas cada vez que se necesite, y al final de sus turnos además de limpiarlas deben desinfectarlas. Programar una limpieza mayor cuando los alimentos no se puedan contaminar y el servicio no se vaya a interrumpir. El día que este se debe realizar se debe programar a los trabajadores, de manera que haya suficiente tiempo para la labor de limpieza.

**UNIVERSIDAD NACIONAL
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL
SECCIÓN DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA
LICITACIÓN PÚBLICA No 2022LN-000005-SCA
“CONCESIÓN DE INSTALACIÓN PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SODA
COMEDOR DE LA ESCUELA DE MEDICINA VETERINARIA”**

PLAN DE HIGIENE Y DESINFECCION

ANEXO 3

Como se debe limpiar: Se debe dar por escrito los procedimientos para limpiar. Guiar a los empleados en el proceso, paso por paso. Cuando se limpie el equipo se deben seguir las instrucciones del fabricante. Especificar las herramientas de limpieza y los químicos con su nombre.

Supervisión del Programa de Limpieza y Desinfección

- ✓ Supervisar las rutinas de limpieza diariamente.
- ✓ Revisar diariamente las tareas de limpieza terminadas contra el horario de limpieza.
- ✓ Revisar y cambiar el horario cada vez que se dé un cambio en el menú, en los procedimientos o en el equipo.
- ✓ Realizar inspecciones al azar.

El siguiente es un ejemplo de cómo se debe Plantear un **Programa de Higiene y Desinfección de un Servicio de Alimentos:**

| RESPON SABLE | ARTICULO LIMPIAR | A | FRECUENCIA | FORMA HACERLO | DE | INSTRUMENTOS A USAR |
|------------------|---------------------|---|---|---|----|---|
| Pedro Arrieta | Mesa para amasado: | | | | | |
| | Cubierta y Lados | | Según se necesite durante el día y al final de las labores. | 1. raspar la cubierta. 2. quitar los restos de harina seca. 3. restregar la cubierta superior y los lados. 4. enjuagar. 5. higienizar la cubierta. 6. dejar secar al aire. | | Cuchillo ancho Limpión seco Bandeja Solución detergente y cepillo redondo Agua caliente Limpión humedecido en solución de cloro u otro desinfectante. Bandeja limpia. |
| | Gavetas | | Semanalmente | 1. extraer todos los utensilios. 2. sacar las gavetas. 3. restregar el interior y exterior de las gavetas. 4. enjuagar. 5. secar. | | Solución detergente y cepillo redondo. Agua caliente. Limpión. |

Esperamos de esta manera ordenar de una mejor forma la rutina de trabajo en los Servicios de Alimentos, además de prevenir la contaminación de las preparaciones ofrecidas cada día; todo esto con el objetivo de brindar un mejor servicio y calidad a nuestros usuarios.