INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS Nº 115-2017-J/INEN

REPUBLICA DEL PERU

RESOLUCION JEFATURAL

Surquillo, 21 de MARZO 2017.

VISTOS: El Memorando N° 145-2016-CCPIIH-INEN de fecha 19 de Octubre de 2016, emitido por el Presidente del Comité de Control y Prevención de Infecciones Intrahospitalarias del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas-INEN y el Informe N° 017-2017-DNCC-DICON/INEN de fecha 24 de febrero de 2017, emitido por la Directora Ejecutiva del Departamento de Normatividad, Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley Nº 28748 se otorgó al Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN), la categoría de Organismo Público Descentralizado, con personería jurídica de derecho público interno y con autonomía económica, financiera, administrativa y normativa, adscrito al Sector Salud; calificado posteriormente como Organismo Público Ejecutor, en concordancia con la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;

Que, el Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN), tiene como misión proteger, promover, prevenir y garantizar la atención integral del paciente oncológico, dando prioridad a las personas de escasos recursos económicos; así como controlar, técnica y administrativamente, a nivel nacional, los servicios de salud de las enfermedades neoplásicas y realizar las actividades de investigación y docencia propias del Instituto;

Que, en concordancia con su misión, el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (ROF-INEN), aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2007-SA, establece -en su artículo 6° literal c- que: "Es función general del INEN: Normar, organizar, conducir y evaluar la promoción de la salud en la población nacional para inducir hábitos saludables, con propósito de evitar y/o controlar los factores cancerígenos y reducir los riesgos y daños oncológicos"; asimismo con mayor precisión en el literal g) se establece la función de: "Innovar, emitir y difundir, a nivel nacional, las normas, guías, métodos, técnicas, indicadores y estándares de los procesos de promoción de la salud, prevención de enfermedades neoplásicas, recuperación de la salud, rehabilitación y otros procesos relacionados específicamente con el campo oncológico";

Que, mediante documentos de vistos, se da cuenta de la elaboración y sustentación técnica de un Plan de Trabajo, denominado: "Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición del INEN - 2017";

Que, el denominado: "Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición del INEN - 2017", ha sido elaborado por el Equipo Funcional de Nutrición, con

asesoramiento del Comité de Control y Prevención de Infecciones Intrahospitalarias y la opinión técnica especializada del Departamento de Normatividad, Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos del INEN; constituyéndose como una técnica normativa para estandarizar los procedimientos operativos de higiene y saneamiento relacionados con los equipos, ambientes, utensilios, personal y otros que intervienen en la cadena de producción de alimentos que permita optimizar la salud de los pacientes y personal de salud que consume alimentos provistos por el Equipo Funcional de Nutrición en el INEN, garantizando con ello la inocuidad de las raciones alimentarias;

Que, por otro lado, ha de advertirse que el "Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición del INEN - 2017", cuenta con un marco legal o base legal perfectamente delimitado, cumpliendo de este modo las características establecidas para este tipo de guía, protocolo o documento normativo;

Contando con el visto bueno de la Sub Jefatura Institucional, de la Secretaría General, de la Dirección General de Control del Cáncer, de la Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento, del Departamento de Atención y Servicios al Paciente, del Departamento de Normatividad, Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos y de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN);

De conformidad con las atribuciones establecidas en la Resolución Suprema N° 004-2017-SA y el literal x) del artículo 9° del Reglamento de Organización y Funciones del INEN, aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2007-SA;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el documento técnico normativo denominado: "Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición del INEN - 2017", que como anexo forman parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO SEGUNDO: DISPONER que la Oficina de Comunicaciones de la Secretaría General del INEN, publique el precitado programa, debidamente aprobado, en el portal web institucional.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS

M.C. Iván Chávez Passuni
Jefe Institucional

PERÚ | Ministerio de Salud | Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas | INEN

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento

Departamento de Atención y Servicios al Paciente

Equipo Funcional de Nutrición

Lima-Perú
2017

M.C. Iván Chávez Passouri
Jefe Institucional
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

M.C. Fernando Torres Vega
Sub Jefe Institucional
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

M.C. Greenlandia Ferreyros Brandon
Director General de la Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

M.C. Juan Rolandi Celis Zapata
Director General de la Dirección de Control del Cáncer
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

M.C. Mónica Calderón Anticona
Directora Ejecutiva del Departamento de Atención de Servicios al Paciente
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

M.C. Roxana Regalado Rafael
Directora Ejecutiva del Departamento de Normatividad,
Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

AUTORES:

EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

- Lic. Lourdes Elmina Sánchez Saldaña.
- Lic. Enrique Martín Rodríguez Coyla.
- Lic. María Julia Champa Gonzales.

REVISIÓN Y VALIDACIÓN:

COMITÉ DE CONTROL Y PREVENCIÓN DE INFECCIONES INTRAHOSPITALARIAS

- M.C. Luis Cuéllar Ponce De León
- Lic. Karol Villavicencio González

DEPARTAMENTO DE NORMATIVIDAD, CALIDAD Y CONTROL NACIONAL DE SERVICIOS ONCOLÓGICOS

- M.C. Roxana Regalado Rafael.
- Lic. Yoseline Aznarán Isla.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN....2
I. FINALIDAD:....3
II. OBJETIVO:....3
III. BASE LEGAL:....3
IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN....3
V. CONSIDERACIONES GENERALES....4
V.1 Definiciones Operativas [1, 2]....4
VI. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS....5
VI.1 Procedimientos Operativos Estandarizados de Higiene y Saneamiento....5
POES – 01: Procedimiento de Manejo de Productos Químicos de implementos de Limpieza....5
POES – 02: Procedimiento de Limpieza y desinfección de ambientes....5
POES – 03: Procedimiento de Limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros....5
POES – 04: Procedimiento de Inspección de Requisitos Sanitarios....5
POES – 05: Procedimiento de Monitoreo y Control de Agua....5
POES – 06: Procedimiento de Control de Plagas....5
POES – 07: Procedimiento de Manejo de Residuos Sólidos....5
POES – 08: Procedimiento de Verificación del Programa de Higiene y Saneamiento....5
VII. RESPONSABILIDADES....87
VIII. ANEXOS....87
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS....122

INTRODUCCIÓN

La prevención de enfermedades de transmisión alimentaria abarca un grado considerable de importancia en la salud y recuperación de los pacientes hospitalizados, del mismo modo de todo el personal usuario del comedor INEN, la contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa de la cadena alimentaria y puede deberse también a la contaminación ambiental, ya sea del agua, superficies y/u otros.

Los procedimientos de higiene y saneamiento son importantes para asegurar las condiciones de inocuidad adecuadas a la prestación de funciones del Equipo Funcional de Nutrición que constituyen reglas básicas de higiene y un conjunto de recomendaciones que permitirán mejorar la prestación de sus servicios, estar comprometidos con la calidad y, por lo tanto, contar con más usuarios satisfechos.

El presente Programa de Higiene y Saneamiento ha sido elaborado por el Equipo Funcional de Nutrición, bajo el marco legal de la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética y la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, a fin de optimizar el desarrollo de las actividades correspondientes a los procesos de higiene en todo el servicio.

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

I. FINALIDAD:

Proteger la salud de los pacientes y personal de salud que consume alimentos provistos por el Equipo Funcional de Nutrición, garantizando la inocuidad de las raciones alimentarias.

II. OBJETIVO:

Estandarizar los procedimientos operativos de higiene y saneamiento relacionados con los equipos, ambientes, utensilios, personal y otros que intervienen en la cadena de producción de alimentos que permita optimizar la inocuidad de las raciones alimentarias elaboradas.

III. BASE LEGAL:

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Resolución Ministerial N° 665 – 2013/ MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 103-MINSA/ DGSP V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
- Resolución Ministerial N° 749 – 2012/ MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 098-MINSA/ DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 554 – 2012/ MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 096-MINSA/ DIGESA V.01 "Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo a nivel Nacional".
- Resolución Ministerial N° 850 – 2016/ MINSA, que aprueba las "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Programa de Higiene y Saneamiento es de aplicación directa y cumplimiento obligatorio por los trabajadores del Equipo Funcional de Nutrición del Departamento de Atención de Servicios al Paciente de la Dirección de Servicio de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas.

V. CONSIDERACIONES GENERALES

V.1 Definiciones Operativas [1, 2]

- Procedimiento: Método de ejecución o pasos a seguir, en forma secuenciada y sistemática, en la consecución de un fin.

- Cadena alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

- Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.

- 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).

VI. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

VI.1 Procedimientos Operativos Estandarizados de Higiene y Saneamiento

POES – 01: Procedimiento de Manejo de Productos Químicos de implementos de Limpieza.

POES – 02: Procedimiento de Limpieza y desinfección de ambientes.

POES – 03: Procedimiento de Limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros.

POES – 04: Procedimiento de Inspección de Requisitos Sanitarios.

POES – 05: Procedimiento de Monitoreo y Control de Agua.

POES – 06: Procedimiento de Control de Plagas.

POES – 07: Procedimiento de Manejo de Residuos Sólidos.

POES – 08: Procedimiento de Verificación del Programa de Higiene y Saneamiento.

POES - 01: Procedimiento de Manejo de Productos Químicos de implementos de Limpieza

POES – 01: PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

1. OBJETIVO

- Conocer los productos químicos que el Equipo Funcional de Nutrición utiliza en todos los procesos de limpieza y desinfección, así como su forma de uso y almacenamiento de los mismos.
- Detallar los implementos de limpieza que el Equipo Funcional de Nutrición utiliza y su adecuado manejo.

2. ALCANCE

El presente procedimiento del manejo de productos químicos y de implementos de limpieza que se vienen utilizando por el Equipo Funcional de Nutrición corresponden a:

- Los productos químicos que se utilizan en los procesos de limpieza y desinfección, los cuales están bajo responsabilidad del equipo de BPM de Nutrición.
- Los implementos que se utilizan en los procesos de limpieza y desinfección están bajo responsabilidad del Área de Limpieza del INEN.

3. DEFINICIONES[3]

- Agentes de limpieza: Llamados también limpiadores, son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los más conocidos son los detergentes, jabones y el agua.

- Clorados: Son compuestos que liberan cloro; son los desinfectantes más útiles, entre ellos se encuentra el hipoclorito siendo único por su actividad bactericida, además es efectivo contra organismos que esporulan.

- Desinfección: Es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no compromete la inocuidad de los alimentos.

- Detergente: Son sustancias que tiene la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. Es decir, sustancias o productos que limpian químicamente.

- Lidoforos: Para superar la insolubilidad en el agua, el yodo se considera detergente desinfectante. Son efectivos en bajas concentraciones, con un amplio espectro de eliminación, penetran fácilmente en paredes de las bacterias y son menos activos que los clorados en destrucción de esporas y bacteriófagos.

- Limpieza: Es el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa, y otros contaminantes de las superficies, equipos materiales de personal etc.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del requerimiento de los insumos químicos (detergente líquido e hipoclorito de sodio) serán quien ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición en coordinación con la nutricionista y

personal técnico - administrativo responsable del área de BPM, quienes deberán remitir de acuerdo a la frecuencia de procedimientos la cantidad a requerir mensualmente, este pedido deberá considerarse en el cuadro de necesidades.

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será la nutricionista y personal técnico - administrativo responsable del área de BPM, quienes deberán remitir mensualmente a la coordinación del Equipo Funcional de Nutrición el reporte de registros del procedimiento en mención.
- Es responsabilidad de quien ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, el manejo y custodio de los registros concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- Personal de Limpieza: Encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección.
- Personal de BPM: Está a cargo de la distribución, supervisión y eficiente uso de los productos químicos.

6. FRECUENCIA

- Del control de productos químicos por parte del Equipo BPM de Nutrición:
  - Días de lunes a sábado: Dos personas, por cada turno de mañana y tarde.
  - Días domingos y feriados: Una persona en turno de mañana.

- Del Servicio de limpieza:
  - De lunes a sábado: Dos personas (personal técnico) asignadas por el área de la Unidad Funcional de Limpieza, por cada turno de mañana y tarde.
  - Días domingos y feriados: Una persona en turno de mañana y tarde.

7. MATERIALES

A. Cuadro de uso de productos químicos:

Equipo	Detergente	Desinfectante
1. Manos	Jabón liquido	Alcohol Gel
2. Equipos	Detergente líquido	Hipoclorito de Sodio al 7.5%
3. Vajillas	Detergente líquido	
4. Pisos	Detergente en polvo	
5. Mayólicas	Detergente en polvo	
6. Campanas	Detergente en polvo	
7. Paredes	Detergente líquido	
8. Ventanas	Detergente en polvo	
9. Coches de distribución	Detergente líquido	
10. Mesas de trabajo	Detergente líquido	
11. Tablas de picar	Detergente líquido	
12. Utensilios de cocina	Detergente líquido	

B. Listado de Implementos de Limpieza:

1. Paños antibacteriales
2. Papel toalla
3. Jabón liquido
4. Alcohol gel
5. Dispensador de jabón liquido
6. Dispensador de papel toalla
7. Esponjas verdes
8. Guantes de vinilo
9. Guantes negros de PVC
10. Lavavajilla
11. Recogedor
12. Baldes de diferentes colores
13. Trapeadores
14. Hisopo para inodoro
15. Coche trasportador de sansones de limpieza
16. Carrito de limpieza
17. Jaladores de madera y jebe
18. Sansones x 140 Lt, 60,Lt y 15Lt
19. Escobillones
20. Espátula raspadora
21. Bolsas polietileno de 140 Lt color negro y rojo
22. Bolsa de polietileno color negro y rojo por 35 Lt
23. Escalera
24. Rociadores
25. Chupón

8. PROCEDIMIENTOS

A. Requerimiento

- Considerar la cantidad de detergente líquido e hipoclorito de sodio a requerir en el cuadro de necesidades.
- Aprobado el cuadro de necesidades, solicitar la compra de detergente líquido e hipoclorito de sodio a la Oficina de Logística, con las autorizaciones sanitarias y hojas de seguridad correspondientes.
- El detergente en polvo será uso exclusivo del personal de limpieza, los cuales deberán ser proporcionados por su área.

B. Almacenamiento:

- Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección, son almacenados en estantes y en un lugar separado de las zonas de la preparación de los alimentos.
- Se tendrá en archivo y actualizado las hojas de seguridad de todos los productos químicos usados en las actividades de limpieza y desinfección del Equipo Funcional de Nutrición, a fin de considerar los adecuados equipos de protección para su uso e identificar los peligros de su exposición.
- Las diluciones de los productos químicos, se realizan en la misma área de su almacenamiento, por el personal responsable entrenado y su preparación es diaria, según las actividades programadas.
- Se utilizan de manera rotativa, según la fecha de ingreso.

C. Etiquetado:

- Todos los productos químicos estarán rotulados, de acuerdo a su ingreso y en su base de origen.
- Los productos químicos, son de uso exclusivos para cada área, dígase: producción, comedor, clínica etc. El personal responsable hace entrega diario, con el nombre del producto y el área correspondiente.
- En el caso de los implementos de limpieza es manejado por el área de limpieza directamente con su personal entrenado.
- Los implementos de limpieza para el área clínica, son de uso exclusivo (reposterías periféricas), los mismos que están rotulados.
- Los implementos de limpieza, son cambiados periódicamente, por la oficina de limpieza.
- Se lleva el control de ingreso y salida diaria de los productos químicos mediante un Kardex, manejado por el Equipo de BPM de Nutrición.

D. Personal entrenado: El personal que conforma el equipo de BPM de Nutrición, es personal entrenado sobre el uso correcto de los productos químicos, como responsable de su distribución y su control.

E. Preparación de solución desinfectante: Hipoclorito de sodio:

Concentración (PPM)	Hipoclorito Na (ml)	Cantidad de hipoclorito de sodio al 7.5% (ml)	Agua potable (Lt)
200	Tablas de picar: Pozas	450	180
	Tinas	225	120
	Cuchillo de mango acrílico	20	8
	Fuente A/I	20	8
	Licuadoras: domestica área clínica	15	6
	Bol	15	6
	Lavado de marmitas y sartenes	27	10
	Mesas de A/I de trabajo y horno	27	10
	Refresqueras	25	10
	Coches térmicos clínico/producción	27	10
	Cámaras y congeladora	27	10
	Coches trasportadores almacén	27	10
100	Vajilla de pacientes en tinas A/I	100	60
	Vajilla área periférica	40	30
	Vajilla comedor pozas	80	100
	Lavado cocina Ollas/fuentes	350	180
	Mesas del comedor	3	2
	Cubiertos A/I de pacientes/	3	2

	comedor		
	Jabas de plástico de carnes y frutas	13	10
	Utensilios del área producción	13	10
	Utensilios de servido área clínica	13	10
50	Frutas y verduras	50	80

Fuente: OMS, DIGESA

De acuerdo a las áreas de trabajo que cuenta el Equipo Funcional de Nutrición, se considera las cantidades tanto de agua potable como el desinfectante que actualmente se utiliza (hipoclorito de Na), considerando el número de veces que se requiere lavar y desinfectar.

F. Preparación de solución de detergente granulado:

Este insumo utiliza el área de limpieza para pisos, paredes, mayólicas y campanas, considerando de acuerdo a la dosificación del producto las siguientes cantidades:

DETERGENTE	AGUA POTABLE
10 gramos	1 Litro
20 gramos	2 Litros
30 gramos	3 Litros
50 gramos	5 Litros

Fuente: Unidad Funcional de Limpieza-OIMS-INEN.

G. Preparación de la solución de detergente liquido:

El detergente líquido, a usar debe ser un detergente sintético neutro biodegradable, formulado para remover eficaz y rápidamente grasa y restos de alimentos en forma manual o por inmersión, seguro para la piel del operador, para ser aplicado con paño, spray o por inmersión. El producto deberá de contar con la aprobación por la autoridad sanitaria competente, y si dilución será de acorde a sus especificaciones.

9. ANEXOS

- Anexo N° 01: Distribución y control de detergente líquido – Producción
- Anexo N° 02: Distribución y control de detergente líquido – Clínica
- Anexo N° 03: Distribución y control de hipoclorito de sodio–Área Clínica
- Anexo N° 04: Registro de entrega de hipoclorito de sodio –Área Producción "Verduras".
- Anexo N° 05: Registro de entrega de hipoclorito de sodio –Área Producción "Frutas".
- Anexo N° 06: Registro de entrega de hipoclorito de sodio –Área Producción "Cuchillos".
- Anexo N° 07: Registro de entrega de hipoclorito de sodio –Área Producción "Vajillas y/o equipos".
- Anexo N° 08: Registro de entrega de hipoclorito de sodio –Área Producción "Limpieza y otros".

POES - 02: Procedimiento de Limpieza y desinfección de ambientes

POES – 02: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

1. OBJETIVO

- Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los ambientes o áreas del Equipo Funcional de Nutrición a fin de evitar la contaminación cruzada y asegurar la inocuidad en la cadena alimentaria.

2. ALCANCE

El presente procedimiento alcanza todas las áreas del Equipo Funcional de Nutrición

- Producción
  - Área de recepción de insumos
  - Área de pre – elaborado
  - Área de cocina – central
  - Área de servido de pacientes
  - Área de lavado de ollas
  - Área de cocina clínica
  - Área de panadería
  - Área de lavado
  - Área de terminado comedor
  - Pasadizos
- Clínica
  - Repostería 5to, 6to y 7mo piso
- Almacén de alimentos de nutrición
- Oficina

3. DEFINICIONES[4]

- Barrido en seco: técnica de limpieza a través del uso de escobas o cepillos, que aumenta la dispersión en el medio ambiente de polvo y partículas potenciales portadoras de gérmenes.

- Barrido húmedo: técnica de limpieza que tiene el objetivo de remover el polvo y los residuos sueltos en el suelo, utilizando un trapeador o mopa húmeda.

- Cadena Alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

- Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.

- Desinfección: Es el proceso que se realiza para la eliminación de microorganismos de formas vegetativas, por medio de agentes químicos o físicos llamados desinfectantes.

- Desinfectantes: Son las soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden causar enfermedades y que se aplican sobre material inerte sin deteriorarlo.

- Enjuague: Proceso que tiene la finalidad de remover el jabón o detergente.

- Limpieza: Es el proceso que remueve mecánicamente la materia orgánica y/o inorgánica de las superficies como son el polvo, la tierra, restos de alimentos y otros residuos.

- Detergente: es una sustancia tensioactiva y anfipática que tiene la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

- Solución: es una mezcla de dos o más componentes, perfectamente homogénea ya que cada componente se mezcla íntimamente con el otro, de modo tal que pierden sus características individuales

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será la nutricionista y personal técnico - administrativo responsable del área de BPM, quienes deberán remitir mensualmente a quien ejerce funciones de la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición el reporte de registros del procedimiento en mención.
- El responsable de la ejecución operativa de este procedimiento será el personal de la Unidad Funcional de Limpieza de la institución, asignado al Equipo Funcional de Nutrición.
- Es responsabilidad del Jefe de la Unidad Funcional de Limpieza, la programación perenne de personal asignado al Equipo Funcional de Nutrición para la ejecución de este procedimiento, siendo dos (02) personas el mínimo de trabajadores asignados por turno y según el procedimiento a realizar se solicitara la asignación de un personal más de apoyo (como en la limpieza de campanas extractoras, canaletas, ventanas y otros.
- Es responsabilidad de quien ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, el manejo y custodio de los registros concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- Personal de Limpieza: encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección.
- Personal de BPM: encargado de la supervisión, registro y toma de medidas correctivas del procedimiento.

6. FRECUENCIA

- Ver frecuencia, en:
  - Cuadro N° 01: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Pisos.

- Cuadro N° 02: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes –Paredes y techos.
- Cuadro N° 03: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes –Ventanas y mallas de protección.
- Cuadro N° 04: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes –Canaletas.
- Cuadro N° 05: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Almacén de alimentos de nutrición.
- Cuadro N° 06: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Reposterías.
- Cuadro N° 07: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Comedor
- Cuadro N° 08: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Oficina
- Cuadro N° 09: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Reposterías

7. MATERIALES

- Bolsas negras
- Detergente en polvo
- Desinfectante (Solución de hipoclorito a 200 ppm)
- Escobillón
- Guantes
- Jalador de agua
- Mopa
- Recogedor
- Paño
- Solución de limpiavidrios
- Trapeador

8. PROCEDIMIENTOS

- Ver procedimiento, en:
  - Cuadro N° 01: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Pisos.
  - Cuadro N° 02: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes –Paredes y techos.
  - Cuadro N° 03: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes –Ventanas y mallas de protección.
  - Cuadro N° 04: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes –Canaletas.
  - Cuadro N° 05: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Almacén de alimentos de nutrición.
  - Cuadro N° 06: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Comedor.
  - Cuadro N° 07: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Oficina.
  - Cuadro N° 08: Procedimiento de limpieza y desinfección de ambientes – Reposterías.

9. ANEXOS

- Anexo N° 09: Control de limpieza y desinfección diaria - área producción, almacén de nutrición, comedor y oficina.
- Anexo N° 10: Control de limpieza y desinfección trimestral - área producción.
- Anexo N° 11: Control de limpieza y desinfección diaria - área reposterías.
- Anexo N° 12: Control de limpieza y desinfección diaria - área clínica pisos.
- Anexo N° 13: Control de limpieza y desinfección diaria - área clínica hospitalización.

INEN	CUADRO N° 01: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PISOS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos de las áreas de recepción de insumos, pre – elaborado, cocina central, servido de pacientes, lavado de ollas, cocina clínica, panadería, lavado, terminados comedor y pasadizos.	
II. FRECUENCIA	- Área de recepción de insumos: Diaria, al finalizar la recepción de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de pre – elaborado: Diaria, al finalizar el proceso de pre-elaboración de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de cocina central: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de servido de pacientes: Diaria, al finalizar el proceso de servido de raciones y toda vez que sea necesario. - Área de lavado de ollas: Diaria, al finalizar el proceso de lavado y toda vez que sea necesario. - Área de cocina clínica: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de panadería: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de panes, horneados y toda vez que sea necesario. - Área de lavado: Diaria, al finalizar el proceso de lavado y toda vez que sea necesario. - Área de terminado comedor: Diaria, al finalizar el proceso de servido, distribución de raciones y toda vez que sea necesario. - Pasadizos: Diaria y toda vez que sea necesario.	
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberán retirarse todo los equipos o mobiliarios posibles del área, los cuales deberán ser previamente limpiados y desinfectados. 2. Se procederá con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área (prohibido barrido en seco), iniciando con lado más cercano a la pared. 3. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, con mayor énfasis en las áreas de mayor tránsito, como también las uniones de piso y pared. 4. Secar todo el piso con el jalador. 5. Luego enjuagar con el trapeador húmedo toda el área. Desinfección: 1. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm y dejar reposar por 10 minutos.	
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 02: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PAREDES Y TECHOS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. ZONAS DE LIMPIEZA	Paredes y techos de las áreas de recepción de insumos, pre – elaborado, cocina central, servido de pacientes, lavado de ollas, cocina clínica, panadería, lavado, terminados comedor, comedor y pasadizos.	
II. FRECUENCIA	Paredes: - Área de recepción de insumos: Diaria, al finalizar la recepción de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de pre – elaborado: Diaria, al finalizar el proceso de pre-elaboración de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de cocina central: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de servido de pacientes: Diaria, al finalizar el proceso de servido de raciones y toda vez que sea necesario. - Área de lavado de ollas: Diaria, al finalizar el proceso de lavado y toda vez que sea necesario. - Área de cocina clínica: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de panadería: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de panes, horneados y toda vez que sea necesario. - Área de lavado: Diaria, al finalizar el proceso de lavado y toda vez que sea necesario. - Área de terminado comedor: Diaria, al finalizar el proceso de servido, distribución de raciones y toda vez que sea necesario. - Pasadizos: Diaria y toda vez que sea necesario. Techos: Trimestral	
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberá retirarse todo los equipos o mobiliarios posibles del área, y cubrir con bolsas negras los que no puedan moverse. 2. Iniciar la limpieza con paño húmedo para retirar todo el polvo, iniciando por la parte más alta y terminando por las uniones de pared y piso. En caso de techos empezar por una esquina, siguiendo el flujo de la parte interna hacia el lado externo del área. 3. Aplicar la solución de detergente y sobar con un paño sobar toda el área. 4. Enjuagar con paño húmedo. Desinfección: 1. Desinfectar la pared y techos, pasando un paño humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar por 10 minutos.	
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 03: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – VENTANAS Y MALLAS DE PROTECCIÓN	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **ZONAS DE LIMPIEZA**	Ventanas y mallas de protección de las áreas de recepción de insumos, pre – elaborado, cocina central, servido de pacientes, lavado de ollas, cocina clínica, panadería, lavado, terminados comedor, comedor, almacén y pasadizos.	
II. **RESPONSABILIDADES**	Coordinación Equipo Funcional de Nutrición: encargado de solicitar y alcanzar la programación anual, a la Unidad Funcional de Limpieza y a la Unidad de Ingeniería y Mantenimiento, de la programación anual de limpieza y desinfección de ventanas y mallas de protección respectivamente. Personal de Limpieza: encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección de las ventanas. Personal de Mantenimiento: encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección de las mallas de protección.	
III. **FRECUENCIA**	Trimestral	
IV. **PROCEDIMIENTO**	**VENTANAS** Limpieza y desinfección: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberá retirarse todo los equipos o mobiliarios posibles del área, los cuales deberán ser previamente limpiados y desinfectados. 2. Colocar la escalera doble de tijera, en un lugar seguro y fijo cercano a las ventanas. 3. Iniciar la limpieza con paño húmedo para retirar todo el polvo, iniciando por la parte más alta y terminando por la parte más baja. 4. Aplicar la solución de limpiavidrios y sobar por ambos lados, teniendo énfasis en las uniones de ventana y marco. 5. Enjuagar todo con un paño húmedo. **MALLAS DE PROTECCIÓN** Limpieza y desinfección: 1. El personal de mantenimiento responsable de este procedimiento, se presentara en la Oficina del Equipo Funcional de Nutrición, y provisto del equipo de protección necesario, ingresara al área. 2. Con ayuda de una escalera retirar las mallas de protección, que serán limpiadas y desinfectadas en su área, de haber alguna ruptura deberán subsanarla. 3. Regresar las mallas de protección higienizadas y colocarlas nuevamente en su lugar.	
V. **VERIFICACIÓN**	Trimestral Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 04: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – CANALETAS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **ZONAS DE LIMPIEZA**	Canaletas de las áreas de pre – elaborado, cocina central, servido de pacientes, lavado de ollas, cocina clínica, panadería, lavado, terminados, pasadizos.	
II. **FRECUENCIA**	Limpieza – Diaria: al finalizar el procedimiento de limpieza de pisos, preparación de raciones y toda vez que sea necesario. Desinfección: Semanal	
III. **PROCEDIMIENTO**	Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área se deberá retirar todas las rejillas. 2. Aplicar la solución con detergente en los ductos y sobar con ayuda de una escoba, las paredes y el canal de agua residual. 3. Con ayuda de una manguera enjuagar con agua. Desinfección: 1. Luego de aplicar el procedimiento de limpieza, una vez a la semana se procederá inmediatamente con la desinfección.. 2. Desinfectar las canaletas pasando un paño humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm y dejar reposar por 10 minutos.. 3. Una vez limpia el área, agregar la solución antisarro y sobar con escoba. 4. El mantenimiento de las rejillas se realizara trimestralmente y se solicitara mediante Registro de Incidencia por el sistema SISINEN.	
IV. **VERIFICACIÓN**	Limpieza: Diaria Desinfección: Trimestral Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento	

	CUADRO N° 05: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – ALMACEN DE ALIMENTOS NUTRICIÓN	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos, paredes y techos de almacén de alimentos de nutrición	
II. FRECUENCIA	- Limpieza y desinfección pisos: Diaria y toda vez que sea necesario. - Limpieza y desinfección paredes: Mensual - Limpieza y desinfección techos: trimestral	
III. PROCEDIMIENTO	**PISOS:** Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberá retirarse todo los mobiliarios y parihuelas posibles del área, los cuales deberán ser previamente limpiados y desinfectados. 2. Se procederá con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área. (Prohibido barrido en seco) 3. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, con mayor énfasis debajo de los estantes y entre las uniones de techo y pared. 4. Secar todo el piso con el jalador. 5. Luego enjuagar con el trapeador húmedo a toda el área. Desinfección: 1. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar por 10 minutos. **PAREDES Y TECHO:** Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza deberá retirarse todo los equipos o mobiliarios posibles, así como los insumos (alimentos) que se encuentren en el área. 2. Iniciar la limpieza con paño húmedo para retirar todo el polvo, empezando desde la parte más alta en caso de las paredes, para lo cual deberá ser uso de una escalera, y terminando por las uniones de pared y piso. En caso del techo empezar por una esquina, siguiendo el flujo de la parte interna hacia el lado externo del área. 3. Aplicar la solución de detergente y sobar con un paño toda el área, siguiendo el mismo orden descrito en el ítem anterior. 4. Enjuagar con paño húmedo 5. Revisar las superficies de los estantes fijos, que hayan podido mancharse y enjuagar con un paño húmedo. Desinfección: 1. Desinfectar la pared y techo, pasando un paño humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar por 10 minutos.	
IV. VERIFICACIÓN	Diaria: Pisos – Mensual: Paredes – Trimestral: techos Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 06: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – COMEDOR	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos y superficies del área de comedor	
II. FRECUENCIA	Diaria: al terminar el proceso de distribución de raciones de desayuno, almuerzo y cena.	
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Una vez terminado el servido de raciones, se limpiará todas las mesas con solución de detergente. 2. Enjuagar con un paño humedecido hasta retirar todo el detergente. 3. Seguidamente sobar con solución de hipoclorito de sodio al 200 ppm y dejar reposar por 10 minutos. 4. Proceder a apilar todas las sillas y retirar las mesas del área a limpiar (empezando por una esquina) 5. Iniciar con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área (prohibido barrido en seco), iniciando con el lado más cercano a la pared. 6. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, con mayor énfasis en las áreas de mayor tránsito, como también las uniones de piso y pared. 7. Secar todo el piso con el jalador. 8. Luego enjuagar con el trapeador húmedo toda el área. 9. Mover las sillas y mesas hacia las áreas limpias y repetir procedimiento. Desinfección: 1. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar por 10 minutos.	
IV. VERIFICACIÓN	Diaria: Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 07: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – OFICINA	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos y superficies de la Oficina del Equipo Funcional de Nutrición	
II. FRECUENCIA	Diaria: al empezar el turno de trabajo.	
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Retirar todas las sillas del área. 2. Con un paño húmedo y solución desinfectante, limpiar todos los escritorios y muebles. 3. Seguir con el piso con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del piso (prohibido barrido en seco), iniciar con el lado más cercano a la pared. 4. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, con mayor énfasis en las áreas de mayor tránsito, como también las uniones de piso y pared. 5. Secar todo el piso con el jalador. 6. Luego enjuagar con el trapeador húmedo toda el área. 7. Regresar y ordenar las sillas. Desinfección: 1. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar por 10 minutos.	
IV. VERIFICACIÓN	Diaria: Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento	

INEN	**CUADRO N° 08: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES REPOSTERIAS**	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos y superficies de Reposterías de Clínica, Tamo, Pediatría	
II. FRECUENCIA	Diaria: al terminar el proceso de distribución de raciones de desayuno, almuerzo y cena.	
III. PROCEDIMIENTO	**PISOS:** Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberá retirarse todas las sillas y/o coches transportadores de repostería9 2. Se procederá con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área. (Prohibido barrido en seco) 3. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, entre las uniones de techo y pared. 4. Secar todo el piso con el jalador. 5. Luego enjuagar con el trapeador húmedo a toda el área. Desinfección: 6. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 7. Dejar reposar 10 minutos. 8. Regresar y ordenar las sillas. **PAREDES (Mayólicas):** Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza deberá retirarse todas las vajillas, así como los insumos (alimentos) que se encuentren en el área. 2. Iniciar la limpieza con paño húmedo para retirar todo el polvo, empezando desde la parte superior de las paredes, y terminando por las uniones de pared y piso. 3. Aplicar la solución de detergente y sobar con un paño toda el área, siguiendo el mismo orden descrito en el ítem anterior. 4. Enjuagar con paño húmedo 5. Revisar las superficies de los estantes fijos, que hayan podido mancharse y enjuagar con un paño húmedo. Desinfección: 1. Desinfectar la pared, pasando un paño humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar 10 minutos.	
IV. VERIFICACIÓN	Diaria: Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal en el formato, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

POES - 03: Procedimiento de Limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros

POES – 03: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS

1. OBJETIVO

- Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y otros del Equipo Funcional de Nutrición a fin de evitar la contaminación cruzada y asegurar la inocuidad en la cadena alimentaria.

2. ALCANCE

El presente procedimiento todos los equipos, utensilios, mobiliarios y otros del Equipo Funcional de Nutrición.

3. DEFINICIONES[5]

- Cadena Alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

- Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.

- Desinfección: Es el proceso que se realiza para la eliminación de microorganismos de formas vegetativas, por medio de agentes químicos o físicos llamados desinfectantes.

- Desinfectantes: Son las soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden causar enfermedades y que se aplican sobre material inerte sin deteriorarlo.

- Enjuague: Proceso que tiene la finalidad de remover el jabón o detergente.

- Limpieza: Es el proceso que remueve mecánicamente la materia orgánica y/o inorgánica de las superficies como son el polvo, la tierra, restos de alimentos y otros residuos.

- Detergente: es una sustancia tensioactiva y anfipática que tiene la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

- Solución: es una mezcla de dos o más componentes , perfectamente homogénea ya que cada componente se mezcla íntimamente con el otro, de modo tal que pierden sus características individuales.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será la nutricionista y personal técnico - administrativo responsable del área de BPM, quienes deberán remitir mensualmente a quien ejerce funciones de la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición el reporte de registros del procedimiento en mención.
- El responsable de la ejecución operativa de este procedimiento será el personal técnico y/o auxiliar del Equipo Funcional de Nutrición.
- Es responsabilidad de quien ejerce funciones de la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, el manejo y custodio de los registros concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- Personal técnico y/o auxiliar: encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección.
- Personal de BPM: encargado de la supervisión, registro y toma de medidas correctivas del procedimiento.

6. FRECUENCIA

- Ver frecuencia, en:
  - Cuadro N° 01: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Marmitas.
  - Cuadro N° 02: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Sartén volcable.
  - Cuadro N° 03: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Licuadora industrial.
  - Cuadro N° 04: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Picadora de alimentos.
  - Cuadro N° 05: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Moledora de carne.
  - Cuadro N° 06: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Horno a gas.
  - Cuadro N° 07: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Mesas de trabajo.
  - Cuadro N° 08: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Cocina a gas.
  - Cuadro N° 09: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Batidora industrial.
  - Cuadro N° 10: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Amasadora.
  - Cuadro N° 11: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Estantes.
  - Cuadro N° 12: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Reposteros.
  - Cuadro N° 13: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Vajillas de clínica, TAMO y pediatría.
  - Cuadro N° 14: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Licuadora de vidrio.
  - Cuadro N° 15: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Tablas de picar.
  - Cuadro N° 16: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Bandejas de clínica y TAMO.

- Cuadro N° 17: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Cocina de repostería.
- Cuadro N° 18: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Coches térmicos.
- Cuadro N° 19: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Coches transportadores.
- Cuadro N° 20: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Horno microondas.
- Cuadro N° 21: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Tavola.
- Cuadro N° 22: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Refrigeradora.
- Cuadro N° 23: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Utensilios de servido.

7. MATERIALES

- Bolsas negras
- Detergente en polvo
- Desinfectante (Solución de hipoclorito a 200 ppm)
- Escobillón
- Guantes
- Jalador de agua
- Mopa
- Recogedor
- Paño
- Solución de limpiavidrios
- Trapeador

8. PROCEDIMIENTOS

- Ver procedimiento, en:
  - Cuadro N° 01: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Marmitas.
  - Cuadro N° 02: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Sartén volcable.
  - Cuadro N° 03: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Licuadora industrial.
  - Cuadro N° 04: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Picadora de alimentos.
  - Cuadro N° 05: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Moledora de carne.
  - Cuadro N° 06: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Horno a gas.
  - Cuadro N° 07: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Mesas de trabajo.
  - Cuadro N° 08: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Cocina a gas.
  - Cuadro N° 09: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Batidora industrial.
  - Cuadro N° 10: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Amasadora.
  - Cuadro N° 11: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Estantes.

- Cuadro N° 12: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Reposteros.
- Cuadro N° 13: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Vajillas de clínica, TAMO y pediatría.
- Cuadro N° 14: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Licuadora de vidrio.
- Cuadro N° 15: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Tablas de picar.
- Cuadro N° 16: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Bandejas de clínica y TAMO.
- Cuadro N° 17: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Cocina de repostería.
- Cuadro N° 18: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Coches térmicos.
- Cuadro N° 19: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Coches transportadores.
- Cuadro N° 20: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Horno microondas.
- Cuadro N° 21: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Tavola.
- Cuadro N° 22: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Refrigeradora.
- Cuadro N° 23: Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, maquinarias y otros – Utensilios de servido.

9. ANEXOS

- Anexo N° 14: Control de Limpieza y Desinfección Diaria de Equipos - Área Producción.

	CUADRO N° 01: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - MARMITAS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **OBJETIVO**	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. **RESPONSABILIDADES**	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. **FRECUENCIA**	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. **PROCEDIMIENTOS**	Limpieza: 1. Realizar un pre-enjuague con agua fría mediante el uso de una manguera o grifo de la marmita, tan pronto como la cuba se desocupe, eliminando los restos de la preparación. 2. Frotar con la esponja abrasiva la superficie interna de la cuba con una solución de detergente neutro, eliminando todos los restos de las paredes, fondo, bordes y tapa. 3. Frotar con la esponja abrasiva la superficie externa de la cuba, tapa y patas del equipo. 4. Enjuagar con agua potable, internamente con el grifo del equipo y con ayuda de una jarra hasta eliminar todo resto de detergente. 5. Enjuagar externamente con ayuda de un paño. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a toda la superficie interna y externa del equipo. 3. Dejar reposar 10 minutos 4. Se enjuagan los residuos de solución del tanque con agua	
V. **VERIFICACIÓN**	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento	

	CUADRO N° 02: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - SARTEN VOLCABLE	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. RESPONSABILIDADES	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Levantar la tapa y realizar un pre-enjuague con agua fría mediante el uso de una manguera o jarra, tan pronto como la cuba se desocupe, eliminando los restos de la preparación. 2. Frotar con la esponja abrasiva la superficie interna de la cuba con una solución de detergente neutro, eliminando todos los restos de las paredes, fondo, bordes y tapa. 3. Frotar con la esponja abrasiva la superficie externa del equipo 4. Enjuagar internamente con agua potable con ayuda de una jarra hasta eliminar todo resto de detergente. 5. Enjuagar externamente con ayuda de un paño. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a toda la superficie interna y externa del equipo. 3. Dejar reposar 10 minutos 4. Se enjuagan los residuos de solución del tanque con agua	
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 03: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - LICUADORA INDUSTRIAL	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **OBJETIVO**	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. **RESPONSABILIDADES**	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. **FRECUENCIA**	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. **PROCEDIMIENTOS**	Limpieza: 1. Retirar la tapa y realizar un pre-enjuague con agua fría mediante el uso de una manguera o jarra, tan pronto como la cuba se desocupe, eliminando los restos de la preparación. 2. Frotar con la esponja abrasiva la superficie interna de la cuba con una solución de detergente neutro, eliminando todos los restos de las paredes, fondo, bordes y tapa; teniendo cuidado con la cuchilla. 3. Frotar con la esponja abrasiva la superficie externa y soporte del equipo 4. Enjuagar internamente con agua potable con ayuda de una jarra hasta eliminar todo resto de detergente. 5. Enjuagar externamente con ayuda de un paño (prohibido el uso de jarras o manguera). Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a toda la superficie interna y externa del equipo. 3. Dejar reposar 10 minutos.	
V. **VERIFICACIÓN**	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 04: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - PICADORA DE ALIMENTOS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **OBJETIVO**	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. **RESPONSABILIDADES**	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. **FRECUENCIA**	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. **PROCEDIMIENTOS**	Limpieza: 1. Retirar el disco de corte y realizar un pre-enjuague con agua fría mediante el uso de una manguera o jarra, tan pronto como el equipo se desocupe, eliminando los restos de la preparación. 2. Frotar con la esponja abrasiva la superficie interna del equipo con una solución de detergente neutro, eliminando todos los restos de las paredes, bordes y tapa. 3. En el lavadero, frotar el disco con solución de detergente neutro y dejar remojar por 5 minutos. 4. Enjuagar internamente y externamente con agua potable con ayuda de una jarra hasta eliminar todo resto de detergente del equipo. 5. Enjuagar el disco, dejar secar al ambiente y guardar. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a toda la superficie interna y externa del equipo. 3. Dejar reposar por 10 minutos en solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm los discos de corte, luego retirar y secar al ambiente.	
V. **VERIFICACIÓN**	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 05: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - MÁQUINA MOLEDORA DE CARNE	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **OBJETIVO**	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. **RESPONSABILIDADES**	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. **FRECUENCIA**	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. **PROCEDIMIENTOS**	Limpieza: 1. Desmontar el equipo y realizar un pre-enjuague con agua fría mediante el uso de una manguera o jarra a todo el equipo, eliminando los restos de la preparación. 2. Frotar con la esponja abrasiva la superficie interna del equipo con una solución de detergente neutro, eliminando todos los restos de las paredes, bordes y tapa. 3. En el lavadero, frotar el tornillo, malla y disco con solución de detergente neutro y dejar remojar por 5 minutos. 4. Enjuagar internamente y externamente con agua potable con ayuda de una jarra hasta eliminar todo resto de detergente del equipo. 5. Enjuagar el disco, dejar secar al ambiente y guardar. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a toda la superficie interna y externa del equipo, dejar reposar por 10 minutos. 3. Dejar reposar por 10 minutos en solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm el disco, tornillo y malla, luego retirar y secar al ambiente.	
V. **VERIFICACIÓN**	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 06: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - HORNO A GAS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. RESPONSABILIDADES	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Abrir las puertas y realizar un pre-enjuague con un paño con agua fría eliminando los restos de la preparación u otros. 2. Frotar con la esponja abrasiva la superficie interna del equipo con una solución de detergente neutro, eliminando todos los restos de las paredes, bordes y puertas. 3. Enjuagar internamente y externamente con agua potable con ayuda de paños húmedos hasta eliminar todo resto de detergente del equipo. 4. Dejar secar al ambiente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a toda la superficie interna y externa del equipo. 3. Dejar reposar 10 minutos	
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 07: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - MESAS DE TRABAJO	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. RESPONSABILIDADES	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. FRECUENCIA	Limpieza y desinfección: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos.	
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Realizar un pre-enjuague con ayuda de una jarra o manguera con agua fría eliminando los restos de la preparación u otros de la superficie y subnivel. 2. Frotar con la esponja abrasiva y solución de detergente neutro, frotando todas las superficies, subnivel, bordes y patas. 3. Con ayuda de una jarra o manguera enjuagar hasta eliminar todo resto de detergente de las superficies. 4. Dejar secar al ambiente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a todas las superficies, subnivel, bordes y patas. 3. Dejar reposar 10 minutos	
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 08: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - COCINA A GAS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. RESPONSABILIDADES	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Retirar las rejillas de la cocina y con ayuda de una espátula retirar los restos de grasa y otros. 2. Remojar las rejillas en solución de detergente neutro por 5 minutos, luego sobar con esponja abrasiva y enjuagar. 3. Retirar las canastillas de la cocina, y frotar con solución de detergente neutro con ayuda de una esponja abrasiva. Enjuagar y secar al ambiente. 4. Realizar un pre-enjuague un con agua fría y espátula eliminando los restos de la preparación y grasa de los soportes, tubos de gas y bordes de los soportes de las rejillas. 5. Frotar con la esponja abrasiva y solución de detergente neutro los soportes, tubos de gas, bordes de soportes de rejillas y hornillas. Igualmente toda la parte externa (patas y perímetro) 6. Con ayuda de un paño enjuagar los soportes, tubos de gas, bordes de soportes de rejillas, hornillas y toda la parte externa. 7. Dejar secar al ambiente, colocar las rejillas y canastillas en su lugar. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a todas las superficies, rejillas, bordes, perímetro y patas. 3. Dejar reposar 10 minutos	
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 09: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - BATIDORA INDUSTRIAL	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. RESPONSABILIDADES	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Retirar la taza y accesorio usado para la batidora (rejilla, paleta o gancho) 2. Dejar remojando la taza y accesorio en solución de detergente neutro por 5 minutos. 3. Frotar con la ayuda de esponja abrasiva con solución de detergente neutro la superficie externa del equipo y el tornillo eliminando todos los restos de las paredes, bordes y soporte. 4. En el lavadero, frotar el disco con solución 5. Enjuagar internamente y externamente con agua potable con ayuda de un paño hasta eliminar todo resto de detergente del equipo. 6. Enjuagar los accesorios, dejar secar al ambiente y guardar. Desinfección: 7. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 8. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a toda la superficie interna y externa del equipo, así como al accesorio usado. 9. Dejar reposar por 10 minutos en solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm los discos de corte, luego retirar y secar al ambiente.	
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

INEN	CUADRO N° 10: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - AMASADORA	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **OBJETIVO**	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. **RESPONSABILIDADES**	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. **FRECUENCIA**	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. **PROCEDIMIENTOS**	Limpieza: 1. Realizar un pre-enjuague con ayuda de un paño con agua fría eliminando los restos de la preparación u otros de la superficie y cuba. 2. Frotar con la esponja abrasiva y solución de detergente neutro, frotando todas las superficies, cuba, bordes y patas. 3. Con ayuda de un paño enjuagar hasta eliminar todo resto de detergente de las superficies. 4. Dejar secar al ambiente Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a toda la superficie interna y externa del equipo, así como al accesorio usado. 3. Dejar reposar por 10 minutos. 4. Dejar reposar por 10 minutos en solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm los discos de corte, luego retirar y secar al ambiente.	
V. **VERIFICACIÓN**	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento	

	CUADRO N° 11: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - ESTANTES	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. RESPONSABILIDADES	Técnico o auxiliar de nutrición: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor de BPM: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
III. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Retirar todos los utensilios e insumos que se encuentran en los estantes, hasta que queden vacíos. 2. Realizar un pre-enjuague con ayuda de un paño con agua fría eliminando los restos visibles de la suciedad de paredes, lados y techo. 3. Frotar con la esponja abrasiva y solución de detergente neutro, frotando todas las superficies. 4. Con ayuda de un paño y jarra de agua enjuagar hasta eliminar todo resto de detergente de las superficies. 5. Dejar secar al ambiente Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a todas las superficies. 3. Dejar reposar por 10 minutos.	
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento	

	CUADRO N° 12: **DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, PROCEDIMIENTO, MAQUINARIAS Y OTROS – REPOSTEROS**	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **OBJETIVO**	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. **ZONAS DE LIMPIEZA**	Reposteros de Pediatría	
III. **RESPONSABLE**	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV. **FRECUENCIA**	Semanal: al terminar el proceso de distribución de raciones de desayuno.	
V. **MATERIALES Y EQUIPOS**	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes. • Paños antibacteriales	
VI. **PROCEDIMIENTOS (Operario)**	**<u>REPOSTEROS:</u>** Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza de los reposteros deberá retirarse todas las vajillas, alimentos, vajillas descartables. 2. Se procederá con el arrastre húmedo, con la mopa o trapo húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área. 3. Aplicar la solución de detergente con ayuda de la esponja toda el área, entre las uniones del repostero y la pared. 4. Enjuagar con otro paño húmedo retirando presencia de detergente. Desinfección: 5. Desinfectar los reposteros, pasando un trapo humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 6. Dejar reposar por 10 minutos. 7. Ordenar las vajillas, los alimentos y guardarlos.	
VII. **VERIFICACIÓN (Supervisor)**	Semanal Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal en el formato, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 13: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- VAJILLAS DE CLÍNICA, TAMO Y PEDIATRÍA	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. **OBJETIVO**	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. **ZONAS DE LIMPIEZA**	Vajillas de reposterías (Clínica, tamo y pediatría)	
III. **RESPONSABLE**	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV. **FRECUENCIA**	Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos.	
V. **MATERIALES Y EQUIPOS**	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes. • Poza lavadero 35 litros. • Medidor para desinfectante. • Paños antibacteriales	
VI. **PROCEDIMIENTOS (Operario)**	**Limpieza:** 1. Eliminar los restos de la preparación servida. Realizar un pre-enjuague. 2. Frotar con la esponja verde la superficie interna y externa de las vajillas, fondo y borde. 3. Enjuagar con agua potable del caño cada vajilla, hasta eliminar todo resto de detergente. **Desinfección:** 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con la ayuda del medidor colocar la cantidad necesaria de hipoclorito de sodio a 100 ppm en poza lavadero de 35 litros de la repostería. Para verificar la correcta cantidad de hipoclorito de sodio a 100 ppm utilizar las tiras reactivas de medición de cloro. 3. Colocar dentro de la poza todas las vajillas (platos, soperos, tazas, bandejas de pan) Dejar reposar 10 minutos. 4. Se retiran las vajillas de la poza lavadero y se deja secar al ambiente. También para el secado se puede utilizar los paños wypall.	
VII. **VERIFICACIÓN (Supervisor)**	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. * Una vez/semana control con luminometro.	

	CUADRO N° 14: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- LICUADORA DE VIDRIO	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Licuadora de vidrio	
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV. FRECUENCIA	Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos.	
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Boll de 6 litros • Medidor para desinfectante. • Paños Wypall.	
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	**Limpieza:** 1. Retirar la tapa y realizar un pre-enjuague con agua, eliminando los restos de alimentos. 2. Frotar con la esponja verde en solución de detergente neutro la superficie interna y externa de la licuadora fondo y borde, teniendo cuidado con la cuchilla. 3. Enjuagar con agua potable del caño las piezas de la licuadora, hasta eliminar todo resto de detergente. ***Desinfección:*** 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con la ayuda del medidor colocar la cantidad necesaria de hipoclorito de sodio a 100 ppm en el boll de 6 litros. 3. Colocar dentro del boll las piezas de la licuadora. Dejar reposar 10 minutos y luego retirarlos. 4. Secado al ambiente y/o realizar el secado con paños antibacterianos.	
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. * Una vez/semana control con luminometro.	

	CUADRO N° 15: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- TABLAS DE PICAR	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Tablas de picar.	
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV. FRECUENCIA	Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos.	
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Poza lavadero 35 litros • Medidor para desinfectante. • Paños antibacterianos	
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Eliminar los restos de la preparación elaborada. Realizar un pre-enjuague. 2. Frotar con la esponja verde con solución de detergente la superficie y borde de la tabla de picar. 3. Enjuagar con agua potable del caño cada vajilla, hasta eliminar todo resto de detergente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con la ayuda del medidor colocar la cantidad necesaria de hipoclorito de sodio a 100 ppm en poza l lavadero de 35 litros. Para verificar la correcta cantidad de hipoclorito de sodio a 100 ppm utilizar las tiras reactivas de medición de cloro. 3. Dejar reposar 5 minutos y luego retíralo. 4. Secar al ambiente y/o realizar el secado con el paño antibacterianos.	
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. * Una vez/semana control con luminómetro.	

	CUADRO N° 16: **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-** **BANDEJAS DE CLINICA y TAMO**	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Bandejas de Clínica y tamo- reposterias	
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV. FRECUENCIA	Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos.	
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Poza lavadero 35 litros • Medidor para desinfectante. • Paños antibacterianos	
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Eliminar los restos de la preparación servida. Realizar un pre-enjuague. 2. Frotar con la esponja verde con solución de detergente neutro la superficie interna, externa y borde de las bandejas. 3. Enjuagar con agua potable del caño cada bandeja, hasta eliminar todo resto de detergente. *Desinfección:* 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con la ayuda del medidor colocar la cantidad necesaria de hipoclorito de sodio a 100 ppm en 35 litros de poza del lavadero 3. Dejar reposar 5 minutos. Retirar y dejar secarlos al ambiente. 4. Secar al ambiente y/o realizar el secado con el paño antibacteriano.	
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. Control con luminometro bisemanal.	

	CUADRO N° 17: **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-** **COCINA DE REPOSTERIA**	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Cocina de repostería clínica y tamo	
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal	
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Medidor para desinfectante. • Paños antibacterianos	
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Retirar con la esponja los restos de alimentos y otros. 2. Con la ayuda de un paño wypall frotar con solución de detergente neutro el soporte de las rejillas y hornillas, igual la parte externa. 3. Con ayuda de un paño enjuagar los soportes, hornillas, hasta eliminar todo resto de detergente. 4. Dejar secar al ambiente, colocar las rejillas en su sitio. Desinfección: 5. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 6. Con la ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 100 ppm a todas las piezas de la cocina 7. Dejar reposar 10 minutos	
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Semanal- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.	

	CUADRO N° 18: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- COCHES TERMICOS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Coche térmico de hospitalización	
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Semanal.	
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Paños antibacterianos	
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Verificar que el resto de comida haya sido eliminada de la zona. 2. Humedecer el equipo con un paño. 3. Preparar la solución detergente neutro y refregar intensamente con esponja verde tanto las partes internas como externas. (Tener cuidado con el cableado). 4. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos.. 3. Dejar orear el área limpia al ambiente.	
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Semanal- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.	

		CUADRO N° 19: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- COCHES TRANSPORTADORES	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: **Firma:**		**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I.	**OBJETIVO**	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II.	**ZONAS DE LIMPIEZA**	Coche transportador	
III.	**RESPONSABLE**	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV.	**FRECUENCIA**	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diaria.	
V.	**MATERIALES Y EQUIPOS**	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Paños antibacterianos.	
VI. VII.	**PROCEDIMIENTOS (Operario)**	Limpieza: 1. Verificar que no haya resto de comida y/o eliminar de la zona. 2. Humedecer el equipo con un paño. 3. Preparar la solución detergente neutro y refregar intensamente con esponja verde tanto las partes internas como externas. 4. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el área limpia al ambiente.	
VIII. IX.	**VERIFICACIÓN (Supervisor)**	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.	

		CUADRO N° 20: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- HORNO MICROONDAS	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC **Firma:**		**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I.	**OBJETIVO**	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II.	**ZONAS DE LIMPIEZA**	Horno microondas	
III.	**RESPONSABILIDADES**	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV.	**FRECUENCIA**	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diaria.	
V.	**MATERIALES Y EQUIPOS**	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos	
VI.	**PROCEDIMIENTOS (Operario)**	Limpieza: 1. Verificar que el resto de comida sea eliminada de la zona. 2. Humedecer el equipo con un paño en la parte externa. 3. Preparar la solución detergente neutro y refregar suavemente con esponja tanto las partes externas como internas. 4. Retirar el plato giratorio de la parte interna y hacer la limpieza con esponja y la solución del detergente neutro 5. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el plato giratorio y el equipo.	
VII.	**VERIFICACIÓN (Supervisor)**	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.	

		CUADRO N° 21: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- TAVOLA	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**		**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I.	**OBJETIVO**	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II.	**ZONAS DE LIMPIEZA**	Tavola	
III.	**RESPONSABLES**	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV.	**FRECUENCIA**	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diaria.	
V.	**MATERIALES Y EQUIPOS**	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos	
VI.	**PROCEDIMIENTOS (Operario)**	Limpieza: 1. Verificar que el resto de comida sea eliminada de la zona. 2. Retirar todo el agua que hay en las pozas de tavola. Realizar el secado con un paño. 3. Preparar la solución detergente neutro y refregar suavemente con esponja tanto las partes externas como la poza. 4. Humedecer el equipo con un paño con detergente líquido neutro. Limpiar toda la faja. 5. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el equipo.	
VII.	**VERIFICACIÓN (Supervisor)**	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.	

		CUADRO N° 22: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- REFRIGERADORA	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC Firma:		**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I.	**OBJETIVO**	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II.	**ZONAS DE LIMPIEZA**	Refrigeradora	
III.	**RESPONSABLE**	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV.	**FRECUENCIA**	Limpieza: Semanal, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Semanal.	
V.	**MATERIALES Y EQUIPOS**	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos	
VI.	**PROCEDIMIENTOS (Operario)**	Limpieza: 1. Retirar los alimentos que se encuentren dentro del equipo, así mismo la canastilla y las separaciones de la refrigeradora. 2. Descongelar el equipo desconectando todo tipo de corriente. 3. Retirar todo el agua que se encuentre dentro del equipo. Realizar el secado con un paño. 4. Preparar la solución detergente neutro y refregar suavemente con esponja tanto las partes externas como la parte interna. 5. Humedecer el equipo con un paño con detergente líquido neutro. Lavar la canastillas y las separaciones con detergente neutro y dejarlos orear para su secado respectivo 6. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el equipo.	
VII.	**VERIFICACIÓN (Supervisor)**	Semanal- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.	

		CUADRO N° 23: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- UTENSILIOS DE SERVIDO	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC **Firma:**		**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I.	**OBJETIVO**	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II.	**ZONAS DE LIMPIEZA**	Utensilios de servido	
III.	**RESPONSABLE**	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV.	**FRECUENCIA**	Limpieza: Diario, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diario.	
V.	**MATERIALES Y EQUIPOS**	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos	
VI.	**PROCEDIMIENTOS (Operario)**	Limpieza: 1. Realizar un pre lavado de todos los utensilios de servido retirando presencia de alimentos. 2. Preparar la solución detergente neutro y refregar suavemente con esponja todas las partes de los utensilios. 3. Enjuagar con abundante agua a chorro cada utensilio de servido. 4. Dejar orear al ambiente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear los utensilios de servido	
VII.	**VERIFICACIÓN (Supervisor)**	Diario- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.	

POES - 04: Procedimiento de Inspección de Requisitos Sanitarios

POES – 04: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL

1. OBJETIVO

Establecer los procedimientos para la implementación del proceso de cumplimiento de requisitos sanitarios, higiene de manos y vestimenta del personal manipulador de alimentos que labora en el Equipo Funcional de Nutrición, contribuyendo así a mantener un estado óptimo de salud del personal a fin de asegurar la calidad y seguridad en la cadena alimentaria.

2. ALCANCE

Los siguientes procedimientos son de cumplimiento obligatorio a todo el personal que labora en el Equipo Funcional de Nutrición del INEN.

3. DEFINICIONES[6]

- Antiséptico: Sustancia antimicrobiana que se aplica en la piel para reducir en número la flora microbiana presente.

- Antiséptico a base de alcohol: Preparado (liquido, gel o espuma) que contiene alcohol, destinado a la higiene y antisepsia de manos.

- Cadena Alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

- Carnet de sanidad: servicio que certifica la salud e higiene del portador del carné, determinando si la persona que manipula o no alimentos y/o expende productos en servicios públicos y privados se encuentra en condiciones óptimas de salud para desarrollar sus actividades.

- Examen parasitológico: Este examen permite diagnosticar una eventual parasitosis intestinal, enfermedad debida a la presencia de un parásito en el tubo digestivo. Las heces del paciente son recogidas en un pote estéril y luego analizadas en laboratorio.

- Examen serológico: Este examen permite saber cómo el organismo reacciona ante una infección o ante la presencia de patógenos en el flujo sanguíneo.

- Higiene de manos: Medida higiénica conducente a la antisepsia de las manos con el fin de reducir la flora microbiana transitoria. Consiste usualmente en frotarse las manos con un antiséptico de base alcohólica o en lavarse con agua y jabón normal o antimicrobiano.

- Jabón antimicrobiano: Jabón que contiene un ingrediente químico con actividad contra la flora superficial de la piel, se puede utilizar en presentación liquida o en gel.

- Lavado de manos: Consiste en la remoción mecánica de suciedad y eliminación de microorganismos transitorios de la piel. Es el lavado de manos de rutina que se realiza con agua y jabón común y tienen una duración no menor de 20 segundos. Remueve en un 80% la flora microbiana transitoria.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión del procedimiento de salud del personal será la Jefatura del Equipo Funcional de Nutrición encargado de realizar el pedido de solicitud de servicio y programación del cuadro de necesidades de los exámenes médicos.
- Es responsabilidad de la Oficina de Logística, realizar los trámites correspondientes en la contratación del servicio de un centro de salud que realice de los exámenes médicos para la obtención del carnet de sanidad.
- Es responsabilidad del personal del área de BPM, la supervisión y ejecución de los procedimientos de supervisión de higiene y uniforme, como también del lavado de manos.
- Es responsabilidad de la Institución, otorgar al personal manipulador de alimentos la cantidad suficiente de uniformes para el desempeño diario de sus labores.
- Es responsabilidad de la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, el manejo y custodio de los registros y carnets de sanidad concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este procedimiento será ejecutado por:

- Salud de personal: realizado en un Centro de Salud externo a la institución.
- Higiene y Uniforme: realizado por el personal responsable del área de BPM del Equipo Funcional de Nutrición.
- Lavado de manos: ejecutado por todo el personal y supervisado por el personal responsable del área de BPM del Equipo Funcional de Nutrición.

6. FRECUENCIA

A.	Salud del personal	:	Semestral
B.	Higiene y Uniforme	:	Diaria
C.	Lavado de manos	:	Diaria

La higiene de manos se aplicara:

- Después de haber usado los servicios higiénicos
- Después de toser o estornudar
- Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados.
- Todas las veces que sea necesario.

7. MATERIALES

- Alcohol gel
- Carnet de sanidad
- Cuadro de Necesidades

- Dispensador de jabón liquido
- Dispensador de papel toalla
- Informe
- Jabón liquido
- Papel toalla
- Registros de procedimientos
- Tacho con tapa y bolsa negra.

8. PROCEDIMIENTOS

A. Salud del personal
Ver Cuadro N° 01

B. Higiene y Uniforme
Ver Cuadro N° 02

C. Lavado de manos
Ver Cuadro N° 03

9. ANEXOS

- Anexo N° 15: Registro Semestral – Obtención carnet de sanidad
- Anexo N° 16: Check List diario de presentación e higiene de personal - Área de Producción.
- Anexo N° 17: Check List diario de presentación e higiene de personal - Área Clínica.
- Anexo N° 18: Registro Check List - Lavado De Manos Área Clínica.
- Anexo N° 19: Registro Check List - Lavado De Manos Área De Producción.
- Anexo N° 20: Registro Check List - Control Y Reposición De Insumos Lavado De Manos Clínica.
- Anexo N° 21: Registro Check List - Control Y Reposición De Insumos Lavado De Manos Producción.

	CUADRO N° 01: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL – SALUD DEL PERSONAL	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos que trabaja en el servicio mediante la obtención del carnet de sanidad.	
II. FRECUENCIA	Semestral	
III. PROCEDIMIENTO	1. **De coordinación** a. Incluir el servicio de exámenes médicos para la obtención del carnet de sanidad en la programación del cuadro de necesidades, debiendo considerar como mínimo su ejecución 2 veces al año, se considerara a todo el personal y deberá incluir: - Examen parasitológico - Examen serológico - Radiografía de tórax b. Del mismo modo se deberá solicitar a la Jefatura Central de Esterilización, considerar en su cuadro de necesidades la adquisición de frascos para muestras en cantidad suficiente para el personal. c. Aprobado el Cuadro de Necesidades, solicitar a la Oficina de Logística mediante informe la realización del servicio de exámenes médico en atención al cronograma para su ejecución y vigencia de carnets de sanidad (De no cumplir con la programación solicitada, se deberá reiterar su ejecución). 2. **De ejecución** a. La coordinación del Equipo Funcional de Nutrición publicara las fechas de toma de exámenes y remitirá al centro de salud el listado del personal. b. Se hará entrega a todo el personal de un frasco de muestra para el examen parasitológico y copia de recibo de pago realizado en el Centro de Salud. c. El personal se acercara al centro de salud de acuerdo a las fechas programadas y una vez realizado los exámenes correspondientes se les entregara un ticket para recojo de carnet, el cual deberá ser entregado a la Jefatura del Equipo Funcional de Nutrición. d. El Equipo Funcional de Nutrición, una vez obtenido todos los tickets de atención se acercara al centro de salud para el recojo de todos los carnets sanitarios. e. Finalmente se reciben los carnets de sanidad, de haber observaciones o resultados positivos el Centro de Salud entregara personalmente el carnet de sanidad al trabajador. f. Se archivan los carnets de sanidad, y se comunica al Departamento de Atención de Servicios de al Paciente del personal que no se ha realizado los mencionados exámenes para las medidas correspondientes.	
IV. VERIFICACIÓN	Semestral El responsable del Equipo Funcional de Nutrición deberá registrar el cumplimiento de este procedimiento con la obtención de carnets de sanidad, de no cumplirse la actividad programada se deberá reiterar a las áreas responsables su ejecución.	

	CUADRO N° 02: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL – HIGIENE Y UNIFORME	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Garantizar el correcto estado de salud y presentación del personal manipulador de alimentos que trabaja en el servicio mediante la verificación diaria de su higiene y uniforme.	
II. FRECUENCIA	Diaria	
III. PROCEDIMIENTO	a. El personal de BPM se ubica al ingreso del servicio en los turnos asignados. b. Procede a revisar la presentación de higiene personal y uniforme de todo el personal técnico que labora en el Equipo Funcional de Nutrición, y participa en la cadena de producción. Considerando los siguientes aspectos: - Higiene ✓ Uñas cortas, sin pinturas ✓ Cabello corto y/o cabello recogido y protegido con un gorro ✓ No usar barbas, ni bigotes ✓ No usar joyas, ni adornos personales ✓ Sin lesiones en las manos. ✓ Sin signos de padecer enfermedades infectocontagiosas - Uniforme Reglamentario ✓ Pantalón y/o falda color blanco ✓ Chaqueta color blanco ✓ Gorro blanco ✓ Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (área clínica) ✓ Botas de jebe blanca (área de producción y clínica) Todo el uniforme deberá estar limpio, y serán entregados anualmente por la Institución en un número de 05 juegos completos por persona, a excepción de zapatos y botas los cuales serán 02 veces al año. c. Se registrara el cumplimiento de cada ítem en el formato de Check list de presentación e higiene personal. d. Del mismo modo se procederá al lavado de manos y registro, de acuerdo a lo establecido en el procedimiento de lavado de manos (Ver cuadro N° 03) e. El personal ingresa al área correctamente uniformado y en condiciones higienes adecuadas a la cadena de producción. f. Al término de la jornada el personal deberá entregar su uniforme al área de lavandería para su lavado o llevarlo para su lavado personal, es su responsabilidad mantener la higiene adecuada del uniforme al ingreso. g. Finalmente realizar el reporte y consolidado mensual del registro de check list de presentación e higiene personal y elevar mediante informe a la Jefatura del Equipo Funcional de Nutrición. h. Se archivan los registros, y en atención al personal que no cumpla con la higiene y uniforme reglamentario se comunicara al Departamento de Atención de Servicios al Paciente para las medidas correspondientes.	
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección Visual: El responsable de la ejecución del procedimiento deberá registrar el cumplimiento de este y de no cumplir con algún aspecto de higiene y uniforme descrito, no sé permitirá el ingreso al área, hasta subsanar la observación.	

	CUADRO N° 03: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL – LAVADO DE MANOS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. OBJETIVO	Garantizar el correcto estado de salud y presentación del personal manipulador de alimentos que trabaja en el servicio mediante la verificación diaria del lavado de manos.	
II. FRECUENCIA	Diaria y toda vez que sea necesaria.	
III. PROCEDIMIENTO	a. El personal de BPM se ubica al ingreso del servicio en los turnos asignados. b. Procede a revisar la correcta técnica de lavado de manos de todo el personal del Equipo Funcional de Nutrición que participa en la cadena de producción. Considerando los siguientes pasos: - Mojar las manos con agua, y aplicar suficiente cantidad de jabón antiséptico, líquido o en espuma en cantidad suficiente para cubrir toda la superficie de las manos. - Frotar las palmas de las manos entre sí. - Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando os dedos y viceversa - Frotar las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados - Frotar el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos - Frotar con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándola con la mano derecha y viceversa - Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa - Enjuagar las manos con agua - Secar las manos cuidadosamente con papel toalla - Utilizar un papel toalla para cerrar el grifo y desecharlo El lavado de manos tiene una duración de 40 a 60 segundos c. Se registrara el cumplimiento de lavado de manos al ingreso al área de trabajo. d. El personal deberá repetir la técnica de lavado de manos, toda vez que sea necesario. e. Para asegurar el abastecimiento continuo de materiales necesarios para el lavado de manos, el personal de BPM registrará diariamente la presencia de los insumos, de carecer algún insumo se procederá a su recambio inmediato. f. Se archivan los registros, y se eleva el informe consolidado del mes a la Jefatura del Equipo Funcional de Nutrición.	
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección Visual: El responsable de la ejecución de este procedimiento deberá registrar su cumplimiento y de no cumplir adecuadamente, no sé permitirá el ingreso al área, hasta subsanar la observación.	

POES - 05: Procedimiento de Monitoreo y Control de Agua

POES – 05: PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DE AGUA

1. OBJETIVO

Evaluar la calidad de agua destinada para el consumo del Equipo Funcional de Nutrición en los diferentes procesos de la cadena alimentaria con el fin de garantizar la salubridad e inocuidad de los alimentos que se preparan.

2. ALCANCE

El presente procedimiento de monitoreo y control de agua es aplicable a todas las fuentes de abastecimiento de agua de las áreas de producción, reposterías periféricas y comedor del Equipo Funcional de Nutrición.

3. DEFINICIONES[7]

- Agua cruda: Es aquella agua, en estado natural, captada para abastecimiento que no ha sido sometido a procesos de tratamiento.
- Agua de consumo humano: Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal.
- Cloro residual libre: Cantidad de cloro presente en el agua en forma de ácido hipocloroso e hipoclorito que debe quedar en el agua de consumo humano para proteger de posible contaminación microbiológica, posterior a la cloración como parte del tratamiento.
- Inocuidad: Que no hace daño a la salud humana.
- Parámetros microbiológicos: Son los microorganismos indicadores de contaminación y/o microorganismos patógenos para el ser humano analizados en el agua de consumo humano.
- Plan de Vigilancia y Control de Calidad del Agua: Instrumento que obedece a la importancia de la verificación protocolar del uso de la calidad del agua, y que contempla un proceso de evaluación, vigilancia y control, basado en el cumplimiento de la normatividad sanitaria de los parámetros de calidad de agua mediantes análisis químicos y parasitológicos, todo ello con fines de prevención de enfermedades infecciosas de toda la comunidad hospitalaria.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será quien ejerce funciones de la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición en coordinación con la nutricionista y personal técnico - administrativo responsable del área de BPM, quienes deberán remitir, de acuerdo a la frecuencia de procedimientos, el reporte de registros del procedimiento en mención.
- Es responsabilidad del Comité de Control y Prevención de Infecciones Intrahospitalarias la ejecución, monitoreo y emisión de informe del procedimiento de la medición de cloro residual.
- Es responsabilidad de la Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios la ejecución, monitoreo y emisión de informe del procedimiento de limpieza y desinfección de reservorios de agua.

- Es responsabilidad de la Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios solicitar la ejecución, monitoreo y emisión de informe del procedimiento de la evaluación físico-química y bacteriológica del agua.
- Es responsabilidad de quien ejerce funciones de la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición solicitar el pedido de servicio por una empresa externa para el procedimiento de la evaluación físico-química y bacteriológica del agua.
- Es responsabilidad de quien ejerce funciones de la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, el manejo y custodio de los registros concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- Inspección sanitaria: realizada por un responsable asignado por el Equipo Funcional de Nutrición, Comité de Control y Prevención de Infecciones Intrahospitalarias y Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios.
- Limpieza y desinfección de reservorios: realizada por una empresa externa y solicitada por la de la Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios.
- Medición de cloro residual: será ejecutado por el personal del Comité de Control y Prevención de Infecciones Intrahospitalarias.
- Evaluación físico-química y bacteriológica del agua: ejecutado por un laboratorio externo acreditado por el INACAL.

6. FRECUENCIA

- Inspección sanitaria: trimestral
- Determinación de cloro residual: mensual
- Limpieza y desinfección de reservorios: semestral
- Evaluación físico-química del agua: anual y bacteriológica: semestral.

7. MATERIALES

- Informes
- Cuadro de Necesidades del Equipo Funcional de Nutrición
- Plan de Vigilancia y Control de Calidad del Agua del INEN
- Registros de procedimientos

8. PROCEDIMIENTOS

A. Inspección sanitaria. Ver Cuadro N° 01

B. Determinación de cloro residual. Ver Cuadro N° 02

C. Limpieza y desinfección de reservorios. Ver Cuadro N° 03

D. Evaluación físico-química y bacteriológica del agua. Ver Cuadro N° 04

ANEXOS

- Anexo N° 22: Registro De La Ejecución Trimestral De La Inspección Sanitaria
- Anexo N° 23: Registro Mensual De Control De Cloro Residual.
- Anexo N° 24: Registro Semestral De Limpieza y Desinfección De Reservorios

INEN	**CUADRO N° 01:** **PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA – INSPECCIÓN SANITARIA**	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. DEFINICIÓN	La inspección sanitaria se realiza por la inspección visual de todas las condiciones y dispositivos del sistema de distribución de agua, principalmente de las partes relacionadas con la protección del agua, e independiente de los aspectos relacionados con el diseño hidráulico.	
II. RESPONSABLES	Equipo Funcional de Nutrición Comité de Control de Prevención de Infecciones Intrahospitalarias Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios	
III. FRECUENCIA	Trimestral	
IV. PROCEDIMIENTO	1. **De coordinación** a. La jefatura del Equipo Funcional de Nutrición deberá programar el cronograma anual de inspección técnica de las condiciones y dispositivos del sistema de distribución de agua, como un control interno e independiente a la programación realizada en el Plan de Vigilancia y Control de Calidad del Agua de la Institución. b. Remitir mediante informe el cronograma a las áreas responsables, Comité de Control de Prevención de Infecciones Intrahospitalarias y la Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios, solicitando ordenar a quien corresponda asignar un personal responsable para la inspección técnica. 2. **De ejecución** a. Empezar la inspección sanitaria con la presencia del personal asignado por las áreas responsables, considerando: i. Evaluación de las condiciones físicas Revisar seguridad y nivel de higiene de los alrededores de las instalaciones de agua. ii. Evaluación del estado de higiene interna de los reservorios del agua Revisar la limpieza interna y presencia de fisuras de los reservorios. Estado de las tapas. iii. Evaluación del estado de operatividad del sistema de distribución del agua. Evaluar el sistema de distribución desde el reservorio hasta los puntos de salida en las áreas de nutrición. b. Registrar el cumplimiento de cada ítem de evaluación en el formato de Registro de Inspección Técnica y de ser necesario establecer las medidas correctivas en consenso y en atención al estado situacional encontrado. c. Firmar el Registro de Inspección Técnica en señal de conformidad los tres responsables del procedimiento.	
V. VERIFICACIÓN	Trimestral Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal asignado para esta actividad y de no cumplir con las condiciones necesarias solicitar establecer las medidas correctivas necesarias a las áreas responsables.	

	CUADRO N° 02: PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA – DETERMINACIÓN DE CLORO RESIDUAL	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. DEFINICIÓN	La presencia de cloro residual en el agua potable es indicativo de que una suficiente cantidad de cloro fue añadida para inactivar las bacterias y algunos virus causantes de enfermedades diarreicas; y que el agua se encuentra protegida de posibles contaminantes microbiológicos durante su almacenamiento o transferencia.	
II. RESPONSABLES	Equipo Funcional de Nutrición Comité de Control de Prevención de Infecciones Intrahospitalarias	
III. FRECUENCIA	Mensual	
IV. PROCEDIMIENTO	1. **De coordinación** a. La jefatura del Equipo Funcional de Nutrición deberá solicitar mediante informe a las áreas responsables, Comité de Control de Prevención de Infecciones Intrahospitalarias y la Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios, considerar la determinación de cloro residual en 3 puntos de muestra (2 del área de producción y 1 del área clínica) para ser incluido en la programación de actividades del Plan de Vigilancia de Control de Calidad del Agua de la Institución y solicitar la emisión mensual de los resultados obtenidos. 2. **De ejecución** a. La medición de cloro residual se llevará a cabo a inicios de cada mes. b. La responsable de la medición se presentara en la oficina del Equipo Funcional de Nutrición, y se asignara a un responsable para su visita y toma de muestras en el área. c. Se procede a la toma de muestras y determinación de cloro residual, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Plan de Vigilancia de Control de Calidad del Agua de la Institución. d. Finalmente se reciben los resultados de la determinación de cloro residual, se verifica parámetros adecuados, de no ser así se solicita a las áreas responsables las medidas correctivas necesarias.	
V. VERIFICACIÓN	Mensual Inspección y control visual: El responsable del Equipo Funcional de Nutrición deberá registrar el cumplimiento de este procedimiento, y registrar en el formato de Registro de control de toma de cloro residual.	

	CUADRO N° 03: PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
VI. DEFINICIÓN	Las actividades de limpieza y desinfección de las cisternas y tanques de almacenamiento de agua garantizan almacenar el líquido en buenas condiciones siempre y cuando se realicen estas actividades periódicamente mediante la utilización de las soluciones en las proporciones y procesos indicados	
VII. RESPONSABLES	Equipo Funcional de Nutrición Comité de Control de Prevención de Infecciones Intrahospitalarias Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios	
VIII. FRECUENCIA	Semestral	
IX. PROCEDIMIENTO	a. El servicio de limpieza y desinfección de los reservorios de agua se llevará a cabo de acuerdo al cronograma establecido en el Plan de Vigilancia de Control de Calidad del Agua de la Institución, siendo indispensable considerar esta actividad como mínimo 2 veces al año para su ejecución. b. Los procedimientos de limpieza y desinfección se ceñirán a lo establecido en el Plan de Vigilancia de Control de Calidad del Agua de la Institución. c. Una vez realizada la actividad se solicitara a las áreas responsables la emisión de copia de informe y certificado del servicio de limpieza y desinfección de los reservorios de agua. d. Finalmente se recibe copias de la constancia e informe del servicio de limpieza y desinfección de los reservorios de agua, y de acuerdo a las observaciones realizadas se solicita a las áreas responsables el establecimiento de medidas correctivas necesarias.	
VERIFICACIÓN	Semestral Inspección y control visual: El responsable del Equipo Funcional de Nutrición deberá registrar el cumplimiento de este procedimiento, de no cumplirse la actividad programada se deberá reiterar a las áreas responsables su ejecución.	

	CUADRO N° 04: **PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA – EVALUACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y BACTERIOLÓGICA DEL AGUA**	**Equipo Funcional de Nutrición**
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. DEFINICIÓN	La evaluación fisicoquímica y bacteriológica del agua permitirá investigar las características de la calidad y definirá la aceptabilidad de ella para el consumo humano en el INEN.	
II. RESPONSABLES	Equipo Funcional de Nutrición Oficina de Ingeniería, Mantenimiento y Servicios. Comité de Control de Prevención de Infecciones Intrahospitalarias (CCPIIH)	
III. FRECUENCIA	Semestral: Análisis Bacteriológico Anual: Análisis Físico – químico	
IV. PROCEDIMIENTO	1. **Del Equipo Funcional de Nutrición** a. Incluir el servicio de evaluación bacteriológica del agua en la programación del cuadro de necesidades, debiendo considerar la toma de muestras como mínimo 2 veces al año. b. Aprobado el Cuadro de Necesidades, solicitar a la Oficina de Logística mediante informe la realización del servicio de evaluación fisicoquímica y bacteriológica del agua, adjuntando el cronograma para su ejecución (De no cumplir con la programación solicitada, se deberá reiterar su ejecución). c. La responsable de la empresa que presta el servicio se presentara en la oficina del Equipo Funcional de Nutrición, y se asignara a un responsable para su visita y la toma de muestras en el área. d. El personal de la empresa se retira y deja de un reporte de la toma de muestras realizadas. e. Se recibe el reporte de los resultados de la evaluación bacteriológica del agua, y de acuerdo a los resultados obtenidos se solicita al CCPIIH las medidas correctivas necesarias. 2. **Del Plan de Vigilancia y Control de Calidad del agua de la Institución** a. La evaluación fisicoquímica y bacteriológica del agua se llevará a cabo de acuerdo al cronograma establecido en el Plan de Vigilancia de Control de Calidad del Agua de la Institución. b. Los procedimientos de evaluación fisicoquímica y bacteriológica del agua se ceñirán a lo establecido en el Plan de Vigilancia de Control de Calidad del Agua de la Institución, se solicitara a las áreas responsables la emisión de copia de informe de los resultados de la evaluación fisicoquímica y bacteriológica del agua. c. Finalmente se recibe el informe de la evaluación fisicoquímica y bacteriológica del agua, y se remite una copia del CCPIIH para la evaluación y medidas correctivas de ser el caso.	
V. VERIFICACIÓN	Semestral Inspección y control visual: El responsable del Equipo Funcional de Nutrición deberá registrar el cumplimiento de este procedimiento, de no cumplirse la actividad programada se deberá reiterar su ejecución a las áreas responsables.	

POES - 06: Procedimiento de Control de Plagas

POES – 06: PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

1. OBJETIVO

- Implementar estrategias de manejo integrado de plagas que permitan garantizar la inocuidad de los productos y la manutención de ambientes saludables.

2. ALCANCE

El presente procedimiento alcanza todas las áreas del Equipo Funcional de Nutrición:

A. Los servicios de infraestructura a considerar para el servicio integral de control de plagas:
   - Área de cocina central: oficina, almacén de nutrición, almacén de logística, cocina central, panadería, comedor corresponde 989 m^2 aprox.
   - Área sub-sótano: 30m^2 aprox.
   - Tres reposterías periféricas: 9m^2 aproximadamente correspondientes al 5to, 6to y 7mo piso.

B. Equipos:
   - 10 Coches térmicos de 1 m^2 c/u
   - 8 coches distribuidores de un m^2 c/u
   - Una tabola de alimentos de 6 m^2
   - 33 mesas de comedor
   - 20 mesas de trabajo de A/I
   - Equipos y otros
   - Muebles que se cuenta.

3. DEFINICIONES[8]

- Control Integral de Plagas: Consiste en la combinación de métodos físicos, biológicos, y químicos, alcanzando una mayor eficacia con un menor impacto ambiental y coste económico.

- Cucarachas: Son vectores importantes de salmonella, proteus, Shigella, virus, hongos, y protozoarios.

- Desinfección: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

- Desratización: Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.

- Insectos: Como moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros

- Moscas: Son eficientes vectores mecánicos de múltiples enfermedades. Pueden trasmitir: meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, tripanosomas, etc.

- Pájaros: Como palomas y gorriones, las palomas pueden trasmitir: salmonelosis, histoplasmosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis, etc.

- Plaga: Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en el que se desarrollan las actividades humanas. Constituyen uno de los más

importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETAs).

- Plaguicida: Corresponde a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales, o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos.

- Roedores: Se conocen como roedores comensales debido a que han compartido el alimento con el hombre durante años. Tales como: ratas y ratones. Pueden trasmitir: salmonelosis, leptospirosis, triquinellosis, hantavirus, neumonía, etc.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será del que ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición en coordinación con la nutricionista y personal técnico - administrativo responsable del área de BPM, quienes deberán remitir el cronograma anual de desinsectación y desratización a la Unidad Funcional de Limpieza.

- Es responsabilidad de la Unidad Funcional de Limpieza solicitar el pedido de servicio por una empresa externa para el procedimiento de desinsectación y desratización.

- Es responsabilidad de la Oficina de Logística, realizar los trámites correspondientes en la contratación del servicio de una empresa externa para el procedimiento de desinsectación y desratización.

- Es responsabilidad del que ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, el manejo y custodio de los reportes y certificados concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Para el desarrollo de este proceso se cuenta con el apoyo de una empresa externa que la institución a inicios de cada año realiza el proceso de contrato por todo un año, el mismo que el equipo funcional de Nutrición solicita con la debida anticipación.

Sin embargo, el proceso de control de plagas es monitoreado por el Equipo de BPM de Nutrición.

6. FRECUENCIA

El proceso de control plagas que el equipo funcional de Nutrición solicita al equipo de limpieza es por un periodo de un año:

- La primera semana de cada mes se realiza el servicio intensivo.

- La quincena de cada mes se realiza un refuerzo del servicio del control de plagas.

7. MATERIALES

- Informe
- Cuadro de Necesidades
- Todos los materiales e insumos a requerir para la desinsectación, desinfección, desratización y cebaderas debidamente señaladas corren a cargo de la empresa externa.
- El reporte de cada visita y certificado de saneamiento ambiental emitido mensualmente.
- Registros de procedimientos

8. PROCEDIMIENTOS

A. Medidas Pasivas: Dirigidas a impedir la penetración, colonización y desarrollo en los ambientes del Equipo Funcional de Nutrición, a través de:

- Implementación de mallas de protección en todas las ventanas del área de producción y reposterías periféricas, de carecer alguna área estas mallas se solicitara mediante registro de incidencia a la Unidad de Mantenimiento.
- Mantener los tachos de basura siempre cerrados con tapa.
- Limpieza constante de los sumideros, evitando su estancamiento.
- Evitar el almacenamiento de desperdicios, coordinando la salida constante una vez que los tachos estén cubiertos a ¾ de su capacidad.

B. Medidas Activas:

Coordinación:

- Quien ejerce funciones de la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición deberá programar el cronograma anual de desinsectación y desratización en el cuadro de necesidades, considerando todas las áreas concernientes al Equipo Funcional de Nutrición.
- Remitir mediante memorando el cronograma anual a la Unidad Funcional de Limpieza, a fin que esta área pueda considerar y realizar el pedido de servicio correspondiente.
- Las actividades de desinsectación y desratización se aplicaran dos veces al mes.
- La empresa remitirá mediante correo electrónico una lista de su personal asignado para cada visita.
- La empresa entregara un reporte de actividad, luego de cada visita y un certificado de las actividades por mes.

<u>Antes de la desinsectación:</u>

- Eliminar previamente todo material o equipo en desuso que pueda servir de refugio a las plagas.
- Eliminar del área todo producto de alimento que se encuentre en la zona de procesamiento de alimentos, y retirar los tachos o sansón de residuo sólido.
- Las puertas del servicio de alimentación (sótano) se mantendrán cerradas.
- Las canaletas de desagüe deben permanecer limpias y sin ningún tipo de residuo.
- Las mallas metálicas de las ventanas deben de permanecer limpias y sin presentar roturas.

- Cada área tanto clínica como de producción deben de empacar en bolsas de plástico todas las vajillas y enseres, para luego al día siguiente pasar por el proceso de lavado.

Durante la desinsectación:

- El personal de la empresa encargada del servicio de desinsectación y desratización se presenta en la oficina del Equipo Funcional de Nutrición, siendo recepcionado por el responsable del área de BPM, quien lo acompaña durante este proceso.

Servicios a requerir:

- Desinfección: Eliminación de virus, bacterias y hongos mediante asperjado con agentes químicos.
- Desinsectación: Control de insectos mediante asperjado y colocación de puntos de gel nebulizado o espolvoreado.
- Desratización: Técnica de saneamiento que se aplica para la exterminación de roedores comensales.

Para Insectos:

- Área de Panadería: Se coloca el producto seco más gel.
- Equipos y/o máquinas, tomacorrientes, cajas de electricidad, dispensadores de papel, jabón, coches térmicos de pacientes y comedor: Se coloca gel
- Área de cocina de dietas y general: Se coloca producto seco y gel.
- Área periférica, coches, vajillas: Se coloca producto seco, más gel.
- Área de Oficina, almacén de logística y nutrición: Se coloca producto seco más gel.
- Área de Comedor, en mesas y sillas: Se coloca producto seco más gel.
- Área del subsolano: Se coloca el producto seco.

Para ratas:

- El procedimiento para el control activo de los focos de infestación se realiza con una inspección preliminar, buscando evidencias de los nidos, y/o información que brinde el personal de BPM de Nutrición.
- En los ductos de las campanas extractoras de aire se instalarán cebaderas debidamente señalizadas, jaulas, trampas pegantes, protectas en el área a tratar, mapa de ubicación e informe de consumo.
- Luego de ello, la empresa proveedora del servicio de control de plagas realizará un segundo recorrido para verificación de todas las áreas.

Después de la desinsectación:

- El personal de la empresa encargada del servicio deja el reporte de las actividades realizadas por cada visita que incluye: actividades realizadas, insumos utilizados, conclusiones y recomendaciones.
- Es recibido y firmado por el personal del área de BPM.

- Los reportes correspondientes al proceso desratización son emitidos mediante correo electrónico, del mismo modo la autorización sanitaria de los insumos utilizados en el servicio, quedando prohibido el uso de insumos que no cuenten con autorización sanitaria.
- La empresa emitirá el Certificado de Servicio mensualmente, el cuál se registrado y archivo por la jefatura del Equipo Funcional de Nutrición.

9. ANEXOS

- Anexo N° 25: Registro Mensual de Desinsectación
- Anexo N° 26: Registro Mensual de Desratización

POES - 07: Procedimiento de Manejo de Residuos Sólidos

POES – 07: PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

1. **OBJETIVO**
   Asegurar una adecuada eliminación de los desechos orgánicos, inorgánicos y biocontaminados, a fin de evitar la atracción de plagas, en el Equipo Funcional de Nutrición.

2. **ALCANCE**
   El presente procedimiento de manejo de residuos sólidos, incluye todos las etapas de manejo de residuos sólidos del Equipo Funcional de Nutrición, como son la segregación, el acondicionamiento y almacenamiento de los residuos que hayan sido generados en algún proceso de la cadena alimentaria, siendo aplicable a todas las áreas de producción, dietas, almacenes, comedor y reposterías periféricas.

3. **DEFINICIONES**[9]
   - Acondicionamiento: Consiste en preparar los servicios y áreas de los EESS y SMA con los materiales e insumos necesarios para descartar los residuos en recipientes adecuados; este acondicionamiento deberá ir de acuerdo con la clasificación de los residuos.
   - Almacenamiento primario: Etapa de manejo de residuos, que consiste en almacenar los residuos en el mismo lugar donde se generan en contenedores adecuados según el tipo de residuo.
   - Almacenamiento final: Etapa del manejo de residuos, que consiste en almacenar los residuos provenientes de la fuente de generación, estos son almacenados temporalmente para su posterior disposición.
   - Contenedor: Caja o recipiente fijo o móvil en el que los residuos se depositan para su almacenamiento o transporte. Es de capacidad variable empleado para el almacenamiento de residuos sólidos
   - Manejo de Residuos Sólidos: Toda actividad técnica operativa de residuos sólidos que involucre manipuleo, acondicionamiento, segregación, transporte, almacenamiento, transferencia, tratamiento, disposición final o cualquier otro procedimiento técnico operativo utilizado desde la generación hasta la disposición final
   - Residuos biocontaminados: Son aquellos residuos peligrosos generados en el proceso de la atención e investigación médica que están contaminados con agentes infecciosos, o que pueden contener altas concentraciones de microorganismos que son de potencial riesgo para la persona que entre en contacto con dichos residuos
   - Recolección y transporte interno: Etapa del manejo de residuos, que consiste en la recolección y transporte interno de los residuos del área clínica y producción.
   - Residuos comunes: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos,

áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

- Segregación: etapa del manejo de residuos que consiste en separar los residuos ubicándolos de acuerdo a su clase en el recipiente correspondiente.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables de la recolección y trasporte interno, para el cumplimiento de este procedimiento es el personal de limpieza de la institución, los cuales laboran todos los días y están distribuidos en diferentes horarios.
- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será la nutricionista y personal técnico - administrativo responsable del área de BPM, quienes deberán remitir mensualmente a quien ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición el reporte de registros del procedimiento en mención.
- Los órganos responsables en atención al Plan de Manejo de Residuos Sólidos del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- El personal del Equipo Funcional de Nutrición encargado de la segregación y almacenamiento de los residuos generados en los procesos de la cadena alimentaria.
- El personal de la Unidad Funcional de Limpieza del INEN, encargado del transporte interno de residuos sólidos generados en el área.
- Supervisado internamente por el personal de área de BPM del Equipo Funcional de Nutrición.
- La responsabilidad de la ejecución de todo el procedimiento será por los órganos responsables de la Institución.

6. FRECUENCIA

- Diaria
- Se retiran del área de producción, los residuos comunes en recipientes de capacidad de 80 Kg, cada vez que dichos depósitos se encuentren a ¾ de su capacidad y debidamente tapados.
- Los residuos biocontaminados, no ingresan al servicio se depositan en los envases de capacidad de 110 a 140 litros, los mismos que el personal de limpieza, tres veces al día como mínimo, según horario establecido.

7. MATERIALES

- Coches exclusivos para el traslado de residuos sólidos
- Tachos con tapa de capacidad de 140 a 180 Kg
- Carrito exclusivo para el guardado de esos materiales
- Bolsas de 140 a180 Litros de color rojo, negro, amarillo(vidrio)
- Esponjas

8. PROCEDIMIENTOS

A. ACONDICIONAMIENTO

- Acondicionar las áreas con el equipo y material necesario para la segregación y transporte los residuos generados en el área, estos deberán ser proporcionados por la Unidad Funcional de Limpieza y en número suficiente a la producción de residuos del Equipo Funcional de Nutrición.
  - ✓ 06 tachos con tapa de 150 litros para residuos comunes (rotulados) en el área de cocina central.
  - ✓ 04 tachos con tapa de 150 litros para residuos comunes (rotulados) en el área de lavado de vajilla comedor.
  - ✓ 02 tachos con tapa de 150 litros para residuos biocontaminados para pacientes hospitalizados
  - ✓ 03 tachos con tapa de 150 litros para residuos biocontaminados para reposterías periféricas.
  - ✓ 06 tachos de 25 litros para residuos comunes para oficinas y reposterías periféricas.
  - ✓ Bolsas negras (residuos comunes)
  - ✓ Bolsas rojas (residuos biocontaminados)
  - ✓ Carro transportador de desperdicios.

B. SEGREGACIÓN

Residuos Comunes Orgánicos

- Área de cocina: desechos orgánicos de alimentos.
- Área de comedor: sobrantes (alimentos que quedan en charolas)

Residuos Comunes Inorgánicos

- Área de comedor: envases, bolsas y residuos inorgánicos.
- Oficina y Almacén: desechos de material de labores administrativas.

Residuos Biocontaminados

- Área clínica: sobrantes (alimentos que quedan en charolas) y/o descartables usados por el paciente en su alimentación.

C. ALMACENAMIENTO PRIMARIO

Los recipientes destinados al almacenamiento primario no debe exceder las dos terceras partes de la capacidad del mismo.

Área Clínica

Cada técnico de nutrición del área clínica cuenta con bolsas de residuos biocontaminados que son utilizados para la recolección de sobrantes de las bandejas en cada piso de hospitalización, luego los cuales según tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena) son depositados en recipientes provistos a la entrada del Equipo Funcional.

Área de Cocina Central y dieta

Se almacenan en residuos comunes en recipientes, de acuerdo a generación del día, hasta que el recipiente está en sus dos terceras partes.

Área de Comedor

a. Desayuno
- Se almacenan de 2 a 3 tachos de residuos comunes.

b. Almuerzo
- Se almacenan de 4 a 5 tachos de residuos comunes.

c. Cena
- Se almacenan de 2 a 3 tachos de residuos comunes.

D. RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE INTERNO

Se siguen las rutas y horarios establecidos

Área Clínica

a.	Desayuno	:	9:30 am
b.	Almuerzo	:	3:30 pm
c.	Cena	:	9:00 pm

Área de Comedor

a.	Desayuno	:	9:30 am
b.	Almuerzo	:	3:30 pm
c.	Cena	:	9:00 pm

Área de Cocina

Se retiran 4 recipientes, de acuerdo a generación del día, o cuando el recipiente está en sus dos terceras partes.

E. ALMACENAMIENTO FINAL DE RESIDUOS

- El personal de limpieza, retira los recipientes de las áreas del Equipo Funcional de Nutrición.
- El INEN, dispone de un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los residuos sólidos hospitalarios, el cual se encuentra ubicado en el sótano de la institución.
- El ambiente se encuentra remodelado de acuerdo a la normativa legal
- Es un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los residuos sólidos provenientes de las actividades de la institución.
- Es de material noble, con paredes y techos revestidos con mayólicas
- Los ambientes se encuentran señalizados: residuos biocontaminados, comunes, especiales, orgánicos, punzo cortantes, lavado de coches.

Finalizada las labores de producción y atención de dietas a pacientes y usuarios, el personal de limpieza responsable va dejando el tacho limpio con sus bolsas para el día siguiente.

Los residuos de la cena, al finalizar la atención son ellos los que lo retiran igual al almacén central del INEN, dejando igual el tacho con bolsa limpia habilitado para el inicio del día siguiente.

9. ANEXOS

- Anexo N° 27: Registro Diaria de Acondicionamiento de Recipientes para Segregación y Transporte de Residuo.

POES - 08: Procedimiento de Verificación del Programa de Higiene y Saneamiento

POES – 08: PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

1. OBJETIVO

- Asegurar la efectividad de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición mediante el establecimiento de mecanismos y procedimientos de auto – inspección que permitan corroborar su eficacia.

2. ALCANCE

- A la aplicación de todos los procedimientos comprendidos en el presente Programa de Higiene y Saneamiento.

3. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será a quien ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición.
  Es responsabilidad de quien ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, solicitar en la programación del cuadro de necesidades el servicio de análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua, con una frecuencia semestral (mínimo 2 veces al año) y otras que se requiera.
- Es responsabilidad de quien ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, solicitar en la programación del cuadro de necesidades la compra de hisopos para monitoreo de limpieza por bioluminiscencia en una cantidad no menor a 300 unidades anuales.
- Es responsabilidad de quien ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, mediante memorando solicitar la programación del cuadro de necesidades y la compra de tiras de medición de cloro residual, al Comité de Control de Infecciones Intrahospitalarias de la Institución.
- Es responsabilidad del Comité de Control de Infecciones Intrahospitalarias, la solicitar la adquisición de las tiras de medición de cloro residual.
- Es responsabilidad de la Oficina de Logística, realizar los trámites correspondientes en la contratación del servicio de un laboratorio externo para el procedimiento de análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua.
- Es responsabilidad del que ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, el manejo y custodio de los registros y resultados concernientes a este procedimiento.
- Es responsabilidad del que ejerce funciones de Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición, coordinar con los responsables del área de BPM, establecer las medidas correctivas en atención al reporte de resultados obtenidos de estos procedimientos.

4. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- El análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua será ejecutado por un Laboratorio externo, acreditado por el INACAL.

- La medición de concentración de cloro será ejecutado por el personal de BPM.
- El monitoreo de limpieza por bioluminiscencia será ejecutado por la coordinación del Equipo Funcional de Nutrición.

5. FRECUENCIA

- Análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua será ejecutado semestralmente, dos veces al año, y toda vez que los resultados obtenidos en estas pruebas sean positivas.
- Medición de concentración de cloro: diariamente
- Monitoreo de limpieza por bioluminiscencia: Cada dos semanas

6. MATERIALES

- Informes
- Hisopos de bioluminiscencia
- Luminometro
- Reporte de resultados
- Tira de medición de cloro residual

7. PROCEDIMIENTOS

- Ver procedimiento, en:
  - Cuadro N° 01: Procedimiento de Verificación de Programa de Higiene y Saneamiento - Análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua.
  - Cuadro N° 02: Procedimiento de Verificación de Programa de Higiene y Saneamiento - Medición de concentración de cloro.
  - Procedimiento de Verificación de Programa de Higiene y Saneamiento - Monitoreo de limpieza por bioluminiscencia.

8. ANEXOS

- Anexo N° 28: Registro De Verificación De Concentración De Cloro En Frutas- Producción.
- Anexo N° 29: Registro De Verificación De Cloro En Verduras- Producción.
- Anexo N° 30: Registro De Verificación De Cloro En Cuchillos Y Tablas- Producción.
- Anexo N° 31: Registro De Verificación De Cloro Vajilla Y Enseres- Área Clínica.
- Anexo N° 32: Registro De Aplicación De Control Por Bioluminiscencia.

INEN	CUADRO N° 01: PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES VIVAS, INERTES, ALIMENTOS Y AGUA	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. DEFINICIÓN	Asegurar la efectividad de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición mediante el análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua.	
II. FRECUENCIA	Semestral, y toda vez que sea necesario	
III. PROCEDIMIENTO	a. Incluir el servicio de evaluación de análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua en la programación del cuadro de necesidades, debiendo considerar la toma de muestras como mínimo 2 veces al año y/o toda vez que sea necesario en atención a los resultados obtenidos. b. Aprobado el Cuadro de Necesidades, solicitar a la Oficina de Logística mediante informe la realización del servicio de análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua, adjuntando el cronograma y cantidad de muestras a analizar para su ejecución (De no cumplir con la programación solicitada, se deberá reiterar su ejecución), este servicio será solicitado solo para laboratorios que cuenten con métodos acreditados por el INACAL. c. La responsable de la empresa que presta el servicio se presentara en la oficina del Equipo Funcional de Nutrición, y se asignara a un responsable para su visita y la toma de muestras en el área. d. El personal de la empresa se retira y deja de un reporte de la toma de muestras realizadas. e. Se recibe el reporte de los resultados del análisis microbiológico de superficies vivas, inertes, alimentos y agua, y de acuerdo a los resultados obtenidos se solicita al área de BPM las medidas correctivas necesarias. d. Finalmente se eleva la información al Departamento de Atención de Servicios al Paciente para las medidas correspondientes.	
IV. VERIFICACIÓN	Semestral El responsable del Equipo Funcional de Nutrición deberá registrar el cumplimiento de este procedimiento, de obtener resultados positivos en el análisis microbiológico se solicitara una nueva toma de muestras en un período no mayor a 3 meses, siguiendo el mismo procedimiento.	

	CUADRO N° 02: PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO - MEDICIÓN DE CONCENTRACIÓN DE CLORO.	Equipo Funcional de Nutrición
Preparado por: ERC **Firma:**	**Revisado por:** Coordinación Equipo Funcional Nutrición **Firma:**	**Aprobado por:** DISAD **Firma:**
I. DEFINICIÓN	Asegurar la efectividad de la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición mediante la medición de concentración de cloro que permita monitorear los procesos de desinfección.	
II. FRECUENCIA	Diaria	
III. PROCEDIMIENTO	a. La medición de concentración de cloro se llevará a cabo a diariamente por el personal responsable del área de BPM. b. Insertar la tira de medición a la solución de desinfectante realizado. c. Las tiras indican la concentración de la solución mediante una indicación visual con cambio de color, por lo cual debe compararse con la carta de color incluida. d. Registrar el resultado de la concentración, y de no ser la adecuada corregir el nivel de cloro de la solución. e. Finalmente elevar a la jefatura del Equipo Funcional de Nutrición, los resultados y las medidas correctivas establecidas.	
IV. VERIFICACIÓN	Semestral Inspección y control visual: El responsable del Equipo Funcional de Nutrición deberá registrar el cumplimiento de este procedimiento, de no cumplir con los parámetros de concentración de cloro establecer las medidas correctivas necesarias.	

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DE PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO - MONITOREO DE LIMPIEZA POR BIOLUMINISCENCIA

1. FUNDAMENTO

Uno de los factores principales para asegurar la inocuidad de los alimentos es la higiene del equipo y superficies que están en contacto con los insumos, en las áreas de producción y contacto con los manipuladores de alimentos. Por ello, se han desarrollado métodos rápidos para evaluar la higiene del equipo antes de iniciar el proceso de producción.

Un grupo de estos métodos rápidos, se basa en la determinación de ATP residual de microorganismos o alimentos, mediante la reacción de bioluminiscencia que ocurre en las luciérnagas, la bioluminiscencia es un fenómeno natural que ocurre en muchas algas y bacterias acuáticas, así como en la luz producida por las luciérnagas que es de donde ha evolucionado esta tecnología. Las luciérnagas poseen una enzima llamada Luciferin- Luciferasa que al combinarse con el ATP producen Luz.

El método consiste en tomar una muestra de la superficie en evaluación mediante hisopo. A continuación, el hisopo se coloca en el recipiente de fábrica y se "activa" la reacción, rompiendo la membrana que separaba el hisopo nuevo de los reactivos (extractante, luciferina y magnesio). Al ponerse en contacto el ATP con los reactivos, se genera luz que puede medirse en el aparato, en este caso, el 3M™ Clean Trace™.

El sistema indica el nivel de limpieza en toda la extensión de la superficie por medida del ATP de orígenes diversos. Esta técnica de medida del "ATP Total" asegura un control amplio de la higiene puesto que detecta contaminación de la superficie tanto de origen microbiano como no microbiano, cuyo origen puede ser el producto o restos del mismo. Si no se controla, la presencia de contaminación puede conducir a un rápido crecimiento de microorganismos y a la aparición de un riesgo higiénico importante. Las medidas de ATP con el sistema Uni-Lite NG proporcionan una detección precoz de tales contaminaciones sobre las superficies.

2. OBJETIVOS

a. Identificar y verificar los riesgos de materia orgánica y su efecto de infección que puedan causar, en el área clínica y producción del Equipo Funcional de Nutrición.
b. Ofrecer a nuestros clientes internos y externos alimentación con equipos, vajillas y utensilios inocuos.

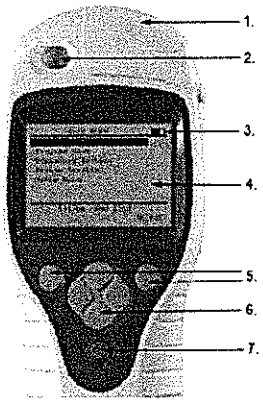
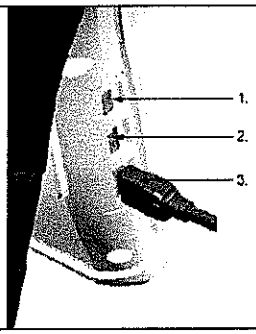
3. INSTRUMENTOS

a. EQUIPO

i. Luminómetro

Partes del Equipo

- ✓ Equipo c/ batería
- ✓ Cargador
- ✓ Cable USB para computadora
- ✓ CD con manual de uso

Partes principales del Equipo	
1. Tapa de la cámara 2. Botón de apertura de la tapa 3. Indicador de Batería 4. Pantalla 5. Botones de función 6. Cursores de control 7. Botón ON/OFF	
	1. RS 232 cable de conexión de impresora 2. USB to PC 3. Conexión del cargador

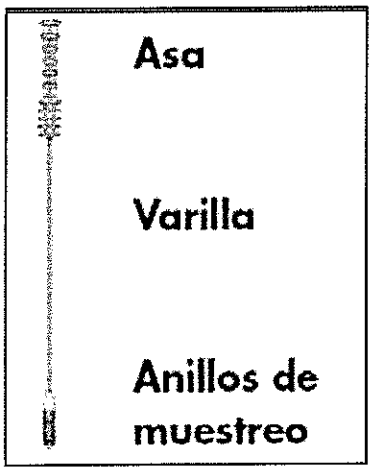
Preparación de luminómetro

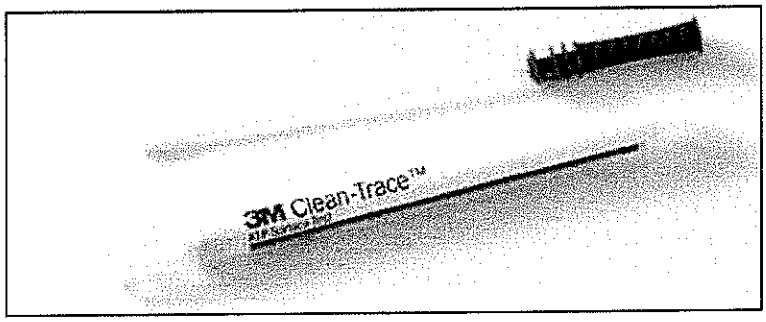
- Verificar la carga correcta del equipo (como celular).

b. HISOPOS

Partes del Equipo

- ✓ Asa
- ✓ Varilla
- ✓ Anillos de muestreo





Preparación del hisopo

- Se debe tener refrigerado a T° de 2 a 8 ° C (36 – 47 °F)
- Retirar del ambiente refrigerado los hisopos 10 minutos antes de usarlo.
- Es importante para que se realice una óptima medición, activar primero un hisopo solo sin ser usado a fin de conocer el muestro basal que debe de dar una medición de 0 – 2, de dar ese resultado los demás hisopos están aptos para su uso.
- El mango azul del hisopo inactivo debe estar arriba

4. PROCESO DE USO

- Una vez que ambas partes, luminómetro e hisopo, están aptos se procede a su uso.
- Señalar lo que se desea evaluar.
  - Superficies planas (Mesas de trabajo)
  - Vajilla, cubiertos, charolas
  - Manos de operarios
- Se procede a realizar el hisopado de abajo hacia arriba, de arriba hacia abajo y cruzado. Fig. N° 01 - 02

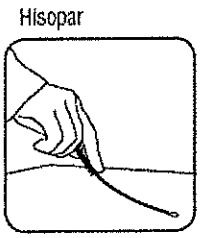


Fig. N° 01

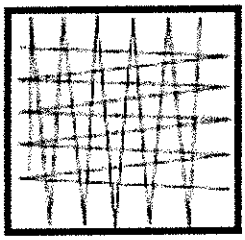


Fig. N° 02

- Introducir el hisopo a su estuche, cerrar y presionar hacia abajo para liberar la solución de reactivos de la reacción de bioluminiscencia; agitar lateralmente 5 veces. La muestra es estable hasta 30 min antes de activarla; una vez activado el hisopo, debe hacerse la lectura antes de 1 min. (Fig. N° 03 – 04)

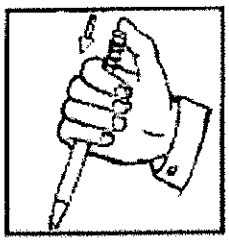


Fig. N° 03

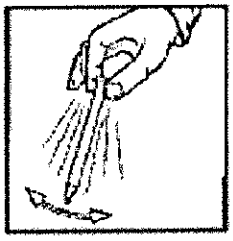


Fig. N° 04

- Introducir el hisopo al luminómetro, cerrar la tapa, presionar el botón de medir muestra. (Fig. N° 05 – 06)

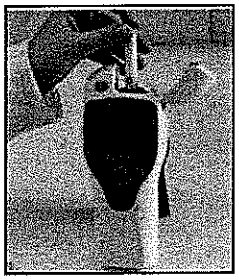


Fig. N° 05

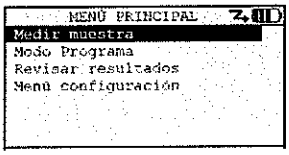


Fig. N° 06

- Al medir la muestra, se arrojara un número en Unidades Relativas de Luz (URL), se debe de registrar la cantidad.
- Luego con el resultado basal que se tenga de la toma de muestras y los parámetros internacionales se obtiene el resultado.
- Es importante que se retire de inmediato el hisopo ya utilizado del equipo presionando la tecla atrás, y se deseche.

5. PROCEDIMIENTO

- Se aplicará cada dos semana a fin de conocer la eficacia de los procesos de desinfección en el servicio.
- Para una mejor efectividad de la desinfección de mesas, equipos y otras superficies inertes se usará un desinfectante de superficies y paños protector antimicrobiano, que tienen como función protección contra mohos, hongos, bacterias y virus.
- Se hará uso de las fichas de registro que nutrición llevara a fin de conocer el trabajo y como se viene protegiendo la inocuidad en la cadena alimentaria de pacientes y trabajadores.
- Se hará conocer al personal del área de BPM los resultados, y de encontrar resultados negativos se solicitara la toma de medidas correctivas necesarias.

VII. RESPONSABILIDADES

VII.1 Del (la) Director ejecutivo del Departamento de Atención y Servicio al Paciente:

- Supervisar y verificar el cumplimiento de lo establecido en el Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición.

VII.2 Del que ejerce funciones de Coordinador (a) del Equipo Funcional de Nutrición:

- Velar por el cumplimiento de lo establecido en el Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición.

- Actualizar el presente Programa de Higiene y Saneamiento, cada vez que se requiera.

- Guardar y custodiar los registros que mensualmente informen el sub equipo de Buenas Prácticas y Manipulación y lo que hagan llegar sobre los procesos del Programa de Higiene y Saneamiento aplicado en el Equipo Funcional de Nutrición.

VII.3 Del Sub- Equipo de Buenas Prácticas de Manipulación del Equipo Funcional de Nutrición.

- Dar cumplimiento a todo el proceso que se señala en el Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición.

- Ejercer la supervisión, control y registro diario de los procesos que se señalan en el Programa de Higiene y Saneamiento del Equipo Funcional de Nutrición.

- Reportar mensualmente a la Coordinación del Equipo Funcional de Nutrición el cumplimiento de los registros de los Procedimientos del Programa de Higiene y Saneamiento.

VIII. ANEXOS

ANEXO N° 01: DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE DETERGENTE LÍQUIDO – PRODUCCIÓN

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 001-A DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE DETERGENTE LÍQUIDO- PRODUCCIÓN

Fecha	Charolas+ Bolos + tazas	Cocina central	Dieta	Desayuno	Cena	Limpieza y Otros	Responsable

ANEXO N° 02: DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE DETERGENTE LÍQUIDO – CLÍNICA

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 001-B DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE DETERGENTE LÍQUIDO-CLÍNICA

Fecha	Emergencia	Adolescente	4to H	5to H	6to H	UTM	Clínica	Tamo	Pediatría	Tabola	Responsable

ANEXO N° 03: DISTRIBUCION Y CONTROL DE HIPOCLORITO DE SODIO–ÁREA CLÍNICA

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 001-C DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE HIPOCLORITO DE SODIO-ÁREA CLÍNICA
Mes:

Fecha	Emergencia	Adolescente	4to H	5to H	6to H	UTM	Clínica	Tamo	Pediatría	Tabola

ANEXO N° 04: REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO –ÁREA PRODUCCIÓN "VERDURAS"

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO Procedimiento de manejo de productos químicos	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 001-D REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO - AREA PRODUCCIÓN

Alimento	VERDURAS					
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Observaciones						

ANEXO N° 05: REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO –ÁREA PRODUCCIÓN "FRUTAS"

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO Procedimiento de manejo de productos químicos	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 001-E REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO - AREA PRODUCCIÓN

Alimento	FRUTAS					
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Fecha						
Cantidad						
Responsable de Entrega						
Observaciones						

ANEXO N° 06: REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO –ÁREA PRODUCCIÓN "CUCHILLOS"

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO Procedimiento de manejo de productos químicos	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 001-F REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO - AREA PRODUCCIÓN

Alimento	CUCHILLOS				
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Observaciones					

ANEXO N° 07: REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO –ÁREA PRODUCCIÓN "VAJILLAS Y/O EQUIPOS"

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO Procedimiento de manejo de productos químicos	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 001-G REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO - AREA PRODUCCIÓN

Mes:

	VAJILLAS y/o EQUIPOS					
Fecha						
Equipo/Utensilio						
Cantidad						
Responsable de Recepción						
Fecha						
Equipo/Utensilio						
Cantidad						
Responsable de Recepción						
Fecha						
Equipo/Utensilio						
Cantidad						
Responsable de Recepción						
Fecha						
Equipo/Utensilio						
Cantidad						
Responsable de Recepción						
Observaciones						

ANEXO N° 08: REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO –ÁREA PRODUCCIÓN "LIMPIEZA Y OTROS"

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO Procedimiento de manejo de productos químicos	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 001-H REGISTRO DE ENTREGA DE HIPOCLORITO DE SODIO - AREA PRODUCCIÓN

MES:

Alimento	**LIMPIEZA Y OTROS**				
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Fecha					
Cantidad					
Responsable de Entrega					
Observaciones					

ANEXO N° 09: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA - ÁREA PRODUCCIÓN, ALMACÉN DE NUTRICIÓN, COMEDOR Y OFICINA

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

Formato: HS-INEN 002-A CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA - AREA PRODUCCIÓN, ALMACEN DE NUTRICION, COMEDOR Y OFICINA

			PISOS									TECHOS									PAREDES								
Fecha	Hora	Recepción de insumos	Recepción de insumos	Pre-elaborados	Cocina central	Servido de pacientes	Lavado de ollas	Cocina clínica	Panadería	Almacen de nutrición	Oficina de nutrición	Recepción de insumos	Pre-elaborados	Cocina central	Servido de pacientes	Lavado de ollas	Cocina clínica	Panadería	Almacen de nutrición	Oficina de nutrición	Recepción de insumos	Pre-elaborados	Cocina central	Servido de pacientes	Lavado de ollas	Cocina clínica	Panadería	Almacen de nutrición	Oficina de nutrición
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											
		L																											
		D																											

INEN

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Formato: HS-INEN 002-A CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA - AREA PRODUCCIÓN, ALMACEN DE NUTRICION, COMEDOR Y

			PISOS				TECHOS				PAREDES				CANALETAS			
Fecha	Hora	Recepción de insumos	Lavado	Terminado comedo	Pasadizos	Comedor	Lavado	Terminado comedo	Pasadizos	Comedor	Lavado	Terminado comedo	Pasadizos	Comedor	Cocina Central	Lavado de ollas	Área de Lavado	Cocina Clínica
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																
		L																
		D																

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas - V°B° DIRECCIÓN GENERAL DISAD - OPE

V°B° DIRECCIÓN EJECUTIVA DASP - OPE

DIRECCIÓN DE CONTROL DEL CÁNCER V°B° - INEN -

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas - Departamento de Normatividad, Calidad y Control Nacional de Servicios Oncológicos

COMITÉ DE CONTROL Y PREVENCIÓN DE INFECCIONES INTRAHOSPITALARIAS - INEN

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas - UNIDAD FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

ANEXO N° 10: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRIMESTRAL - ÁREA PRODUCCIÓN

INEN	**PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES**	**Equipo Funcional de Nutrición**

Formato: HS-INEN 002-B CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TRIMESTRAL - AREA PRODUCCIÓN

RESPONSABLE: **MES :**

Fecha	TRIMESTRE I					TRIMESTRE II					TRIMESTRE III					TRIMESTRE IV				
ÁREA	Limpieza	Desinfección	Responsable	Firma	Supervisor	Limpieza	Desinfección	Responsable	Firma	Supervisor	Limpieza	Desinfección	Responsable	Firma	Supervisor	Limpieza	Desinfección	Responsable	Firma	Supervisor
VENTANAS																				
MALLAS DE VENTANA																				
CAMPANA EXTRACTORA																				
FILTROS DE CAMPANA																				
OBSERVACIONES																				

AMBIENTES Y PRODUCCION

ANEXO N° 11: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA - ÁREA REPOSTERÍAS

INEN

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - EQUIPOS

Formato: HS-INEN 002-C CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA - AREA REPOSTERIAS

			PISOS			TECHOS			PAREDES			REFRIGERADORA			MICROONDAS		
Fecha	Hora	Recepción de insumos	Clínica	Sepin - TAMO	Pediatría	Clínica	Sepin - TAMO	Pediatría	Clínica	Sepin - TAMO	Pediatría	Clínica	Sepin - TAMO	Pediatría	Clínica	Sepin - TAMO	Pediatría
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															
		L															
		D															

ANEXO N° 12: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA - ÁREA CLÍNICA PISOS

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEMIENTO
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

MES : AÑO: RESPONSABLE:

SERVICIO		Sepin - Tamo													Clínicas												7to Hospitalización												Tabola						
		Limpieza							Desinfección							Limpieza							Desinfección							Limpieza							Desinfección							Limpieza			Desinfección		
Fecha	Tiempo de inmersión	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Tabla de picar	Microondas	Licuadora	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Tabla de picar	Microondas	Licuadora	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Tabla de picar	Microondas	Licuadora	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Tabla de picar	Microondas	Licuadora	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Tabla de picar	Microondas	Licuadora	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Tabla de picar	Microondas	Licuadora	Licuadora	Tabola	Refrigeradora	Licuadora	Tabola	Refrigeradora
LUNES																																															
MARTES																																															
MIERCOLES																																															
JUEVES																																															
VIERNES																																															
SÁBADO																																															
DOMINGO																																															

ANEXO N° 13: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA - ÁREA CLÍNICA HOSPITALIZACIÓN

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEMIENTO PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

RESPONSABLE: MES: ANO:

SERVICIO		Emergencia								Adolescente								4to Hospitalización								5to Hospitalización								6to Hospitalización								6to O - UTM							
		Limpieza				Desinfección				Limpieza								Limpieza								Limpieza				Desinfección				Limpieza				Desinfección				Limpieza				Desinfección			
Fecha	Tiempo de inmersión	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos	Bandejas/ Platos	Bolos/ Tazas	Utensilios	Coches termicos
LUNES																																															
MARTES																																															
MIERCOLES																																															
JUEVES																																															
VIERNES																																															
SÁBADO																																															
DOMINGO																																															

ANEXO 14: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA DE EQUIPOS-ÁREA PRODUCCIÓN

INEN		PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS						EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN									
Formato: HS-INEN 003-A CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA DE EQUIPOS-ÁREA PRODUCCIÓN																	
RESPONSABLE:						MES:						AÑO:					
Fecha																	
		Fecha	Limpieza	Responsable	Firma	Supervisor	Fecha	Limpieza	Responsable	Firma	Supervisor	Fecha	Limpieza	Responsable	Firma	Supervisor
Comedor	Coches Térmicos															
	Estantes															
	Mesas de Trabajo															
	Utensilios de servido															
	Tachos															
Cocina Central	Picador de Verduras 1															
	Picador de Verduras 2															
	Pelador de papas															
	Moledora de carne															
	Estantes															
	Horno de cocina															
	Sartén volcable 1															
	Sartén volcable 2															
	Marmita 1															
	Marmita 2															
	Marmita 3															
	Marmita 4															
	Marmita rectangular															
	Fuentes															
	Tinas															
	Ollas															
	Coladores															
	Licuadora industrial															
	Coches múltiples															
Dieta	Estantes															
	Marmitas 1															
	Marmitas 2															
	Marmitas 3															
	Marmitas 4															
	Cocina															
	Licuadora industrial															
	Refrigeradora															
	Ollas															
Almacén	Cámara de freso															
	Congeladora															
	Jabas de pollo															
	Jabas de fruta															
	Refrigeradora															
	Almacén general															
	Coches múltiples															
Panadería	Horno															
	Planchas de pan															
	Mesas de Trabajo															
	Azaderas															
	Amasadora/cortadora de pan															
	Batidora															
	Estantes y andamios															
	Tachos															
OBSERVACIONES																	

ANEXO N° 15: REGISTRO SEMESTRAL – OBTENCIÓN CARNET DE SANIDAD

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN
Formato: HS-INEN 004-A REGISTRO SEMANAL-OBTENCIÓN CARNET SANIDAD		

AÑO:

N°	Nombre y apellidos	1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	OBSERVACIONES
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

ANEXO N° 16: CHECK LIST DIARIO DE PRESENTACIÓN E HIGIENE DE PERSONAL -ÁREA DE PRODUCCIÓN

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 004-B CHECK LIST DIARIO DE PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL - ÁREA PRODUCCIÓN

Responsable: Mes:

FECHA		LUNES										MARTES										MIERCOLES										JUEVES										VIERNES										SABADO										DOMINGO									
Nº	Nombre y apellidos	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes
1																																																																							
2																																																																							
5																																																																							
6																																																																							
7																																																																							
8																																																																							
9																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							

ANEXO N° 17: CHECK LIST DIARIO DE PRESENTACIÓN E HIGIENE DE PERSONAL -ÁREA CLÍNICA

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 004-C CHECK LIST DIARIO DE PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL - ÁREA CLINICA

Responsable: **Mes:**

	FECHA	LUNES										MARTES										MIERCOLES										JUEVES										VIERNES										SABADO										DOMINGO									
	Nombre y apellidos	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes	Puntualidad	Limpieza de uniforme	Zapatos limpios	Manos higienizadas	Uñas cortas y limpias	Heridas ausentes	Cabello corto y recogido	Barba (ausente /recortada)	Maquillaje	Joyas ausentes
1																																																																							
2																																																																							
5																																																																							
6																																																																							
8																																																																							
9																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							
##																																																																							

ANEXO N° 18: REGISTRO CHECK LIST - LAVADO DE MANOS ÁREA CLÍNICA

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN
Formato: HS-INEN 004-D REGISTRO CHECK LIST - lavado de manos		Área: Clínica

DIA: MES: AÑO:

Nº	Nombre y apellidos	CHECK LIST	OBSERVACIONES
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			

Responsable: _____

ANEXO N° 19: REGISTRO CHECK LIST - LAVADO DE MANOS ÁREA DE PRODUCCIÓN

INEN	**PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL**	**EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN**
Formato: HS-INEN 004-E REGISTRO CHECK LIST - lavado de manos		ÁREA: PRODUCCIÓN
DIA:	**MES:**	**AÑO:**

Nº	NOMBRES y APELLIDOS	CHECK LIST	OBSERVACIONES
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			

Responsable: _____

ANEXO N° 20: REGISTRO CHECK LIST - CONTROL Y REPOSICIÓN DE INSUMOS LAVADO DE MANOS CLÍNICA

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN
Formato: HS-INEN 004-F REGISTRO CHECK LIST – Control y reposición de insumos lavado de manos		Área: Clínica
MES:		AÑO:

Fecha	Hora		Área	Papel Toalla		Jabon líquido		Medida Correctiva	Responsable
				M	T	M	T		
Lunes			Repostería 5to piso						
			Repostería 6to piso						
			Repostería 7 mo piso						
Martes			Repostería 5to piso						
			Repostería 6to piso						
			Repostería 7 mo piso						
Miércoles			Repostería 5to piso						
			Repostería 6to piso						
			Repostería 7 mo piso						
Jueves			Repostería 5to piso						
			Repostería 6to piso						
			Repostería 7 mo piso						
Viernes			Repostería 5to piso						
			Repostería 6to piso						
			Repostería 7 mo piso						
Sábado			Repostería 5to piso						
			Repostería 6to piso						
			Repostería 7 mo piso						
Domingo			Repostería 5to piso						
			Repostería 6to piso						
			Repostería 7 mo piso						

ANEXO N° 21: REGISTRO CHECK LIST - CONTROL Y REPOSICIÓN DE INSUMOS LAVADO DE MANOS PRODUCCIÓN.

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN
Formato: HS-INEN 004-G REGISTRO CHECK LIST – Control y reposición de insumos lavado de manos		Área: Producción
MES:		AÑO

Fecha	Hora	Área	Papel Toalla		Jabón líquido		Medida Correctiva	Responsable
			M	T	M	T		
Lunes		Ingreso						
		Lavado de verduras						
		Lavado de carnes						
		Cocina central						
		Dietas						
		Ingreso a comedor						
		Comedor						
Martes		Ingreso						
		Lavado de verduras						
		Lavado de carnes						
		Cocina central						
		Dietas						
		Ingreso a comedor						
		Comedor						
Miércoles		Ingreso						
		Lavado de verduras						
		Lavado de carnes						
		Cocina central						
		Dietas						
		Ingreso a comedor						
		Comedor						
Jueves		Ingreso						
		Lavado de verduras						
		Lavado de carnes						
		Cocina central						
		Dietas						
		Ingreso a comedor						

			Comedor						
Viernes			Ingreso						
			Lavado de verduras						
			Lavado de carnes						
			Cocina central						
			Dietas						
			Ingreso a comedor						
			Comedor						
Sábado			Ingreso						
			Lavado de verduras						
			Lavado de carnes						
			Cocina central						
			Dietas						
			Ingreso a comedor						
			Comedor						
Domingo			Ingreso						
			Lavado de verduras						
			Lavado de carnes						
			Cocina central						
			Dietas						
			Ingreso a comedor						
			Comedor						

ANEXO N° 22: REGISTRO DE LA EJECUCIÓN TRIMESTRAL DE LA INSPECCIÓN SANITARIA

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DE AGUA	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 005-A REGISTRO DE LA EJECUCIÓN TRIMESTRAL DE LA INSPECCIÓN SANITARIA

Representante por Áreas	Nombre y apellidos	FIRMA	FECHA	OBSERVACIONES
Comité de Infecciones Intrahospitalaria				
OIMS/Mantenimiento				
Equipo Funcional de Nutrición				

Representante por Áreas	Nombre y apellidos	FIRMA	FECHA	OBSERVACIONES
Comité de Infecciones Intrahospitalaria				
OIMS/Mantenimiento				
Equipo Funcional de Nutrición				

Representante por Áreas	Nombre y apellidos	FIRMA	FECHA	OBSERVACIONES
Comité de Infecciones Intrahospitalaria				
OIMS/Mantenimiento				
Equipo Funcional de Nutrición				

Representante por Áreas	Nombre y apellidos	FIRMA	FECHA	OBSERVACIONES
Comité de Infecciones Intrahospitalaria				
OIMS/Mantenimiento				
Equipo Funcional de Nutrición				

ANEXO N° 23: REGISTRO MENSUAL DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DE AGUA	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 005-B REGISTRO MENSUAL DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL

AÑO:

N°	Responsable de toma de muestra	Responsable de Nutrición	Punto de toma	Fecha	Firma del responsable de toma

ANEXO N° 24: REGISTRO SEMESTRAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RESERVORIOS

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DE AGUA	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 005-C REGISTRO SEMESTRAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RESERVORIOS

Representante por Áreas	Nombre y apellidos	FIRMA	FECHA	OBSERVACIONES
Comité de Infecciones Intrahospitalaria				
OIMS/Mantenimiento				
Equipo Funcional de Nutrición				

Representante por Áreas	Nombre y apellidos	FIRMA	FECHA	OBSERVACIONES
Comité de Infecciones Intrahospitalaria				
OIMS/Mantenimiento				
Equipo Funcional de Nutrición				

ANEXO N° 25: REGISTRO MENSUAL DE DESINSECTACIÓN

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	**EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN**

Formato: HS-INEN 006-A REGISTRO MENSUAL DE DESINSECTACIÓN

EMPRESA RESPONSABLE				
FECHA DE DESINSECTACION INTENSIVA				
ÁREA DE FUMIGACION	Comedor		Almacen de nutrición	
	Panadería		Oficina de nutrición	
	Coches y maquinarias		Área Periférica	
	Cocina Dieta		Sub Sótano	
	Cocina general		Almacen de logística	
DESINSECTACION (producto cantidad y concentración)				
METODO DE TRATAMIENTO				
PLAGAS HALLADAS				
OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES				
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE EMPRESA				
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE EFN				

EMPRESA RESPONSABLE				
FECHA DE DESINSECTACION REFUERZO				
ÁREA DE FUMIGACION	Comedor		Almacen de nutrición	
	Panadería		Oficina de nutricion	
	Coches y maquinarias		Área Periférica	
	Cocina Dieta		Sub Sótano	
	Cocina general		Almacen de logística	
DESINSECTACION (producto cantidad y concentración)				
METODO DE TRATAMIENTO				
PLAGAS HALLADAS				
OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES				
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE EMPRESA				
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE EFN				

ANEXO N° 26: REGISTRO MENSUAL DE DESRATIZACIÓN

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	**EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN**

Formato: HS-INEN 006-B REGISTRO MENSUAL DE DESRATIZACIÓN

EMPRESA RESPONSABLE					
FECHA DE DESRATIZACION INTENSIVA					
ÁREA DE DESRATIZACION	Ductos de campanas extractoras		Sub sótano		
	Tuberías de cocina		Panadería		
	Almacen nutrición		Cocina		
	Panadería		Otros según necesidad		
DESRATIZACION (producto cantidad y concentración)					
MAPA DE UBICACIÓN / SEÑALIZACION					
PLAGAS HALLADAS					
OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES					
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE EMPRESA					
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE EFN					

EMPRESA RESPONSABLE					
FECHA DE DESRATIZACION REFUERZO					
ÁREA DE DESRATIZACION	Ductos de campanas		Sub sótano		
	Tuberías de cocina		Panadería		
	Almacén nutrición		Cocina		
	Panadería		Otros según necesidad		
DESRATIZACION (producto cantidad y concentración)					
MAPA DE UBICACIÓN / SEÑALIZACION					
PLAGAS HALLADAS					
OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES					
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE EMPRESA					
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE EFN					

ANEXO N° 27: REGISTRO DIARIA DE ACONDICIONAMIENTO DE RECIPIENTES PARA SEGREGACIÓN Y TRANSPORTE DE RESIDUO

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 007-A REGISTRO DIARIO DE ACONDICIONAMIENTO DE RECIPIENTES PARA SEGREGACIÓN Y TRASPORTE DE RESIDUO

		COCINA GENERAL			COCINA DIETA			COMEDOR			OFICINA Y ALMACEN			PERIFERICAS		
		D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C
LUNES	TACHOS															
	TAPAS															
	BOLSAS NEGRAS															
	BOLSAS ROJAS															
MARTES	TACHOS															
	TAPAS															
	BOLSAS NEGRAS															
	BOLSAS ROJAS															
MIERCOLES	TACHOS															
	TAPAS															
	BOLSAS NEGRAS															
	BOLSAS ROJAS															
JUEVES	TACHOS															
	TAPAS															
	BOLSAS NEGRAS															
	BOLSAS ROJAS															
VIERNES	TACHOS															
	TAPAS															
	BOLSAS NEGRAS															
	BOLSAS ROJAS															
SABADO	TACHOS															
	TAPAS															
	BOLSAS NEGRAS															
	BOLSAS ROJAS															
DOMINGO	TACHOS															
	TAPAS															
	BOLSAS NEGRAS															
	BOLSAS ROJAS															

ANEXO N° 28: REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CONCENTRACIÓN DE CLORO EN FRUTAS- PRODUCCIÓN.

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO
PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION DE PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 008-A REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CONCENTRACIÓN DE CLORO EN FRUTAS-PRODUCCIÓN

FECHA	HORA	FRUTAS			
		FRUTAS	____ PPM	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN

FECHA	HORA	FRUTAS			
		FRUTAS	____ PPM	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN

ANEXO N° 29: REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CLORO EN VERDURAS- PRODUCCIÓN.

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO — EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Procedimiento de manejo de productos químicos

Formato: HS-INEN 00 8-B REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CLORO EN VERDURAS- PRODUCCION

FECHA	HORA	VERDURAS			
		VERDURAS	____ PPM	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN

FECHA	HORA	VERDURAS			
		VERDURAS	____ PPM	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN

ANEXO N° 30: REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CLORO EN CUCHILLOS Y TABLAS- PRODUCCIÓN.

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO Procedimiento de manejo de productos químicos	EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

Formato: HS-INEN 00 8-C REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CLORO EN CUCHILLOS Y TABLAS- PRODUCCION

FECHA	HORA	CUCHILLOS (200 PPM)			
		CUCHILLOS	(200 PPM)	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN

FECHA	HORA	TABLAS (200 PPM)			
		TABLAS	(200 PPM)	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN

ANEXO N° 31: REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CLORO VAJILLA Y ENSERES- ÁREA CLÍNICA

INEN	**PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO** **Procedimiento de Verificación del Programa de Higiene y Saneamiento**	**EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN**

Formato: HS-INEN 008-D REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE CLORO-DE VAJILLAS Y ENSERES ÁREAS CLÍNICAS

FECHA	HORA	VAJILLAS DE HOSPITALIZACIÓN (100 PPM)			
		PISO	100 PPM	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN
		Emergencia			
		Adolescente			
		4to H			
		5to H			
		6to H			
		UTM			
		Clínica			
		TAMO			
		Pediatría			

FECHA	HORA	UTENSILIOS DE REPOSTERÍA A (200 PPM)				
		REPOSTERÍA	(200 PPM)		RESPONSABLE	OBSERVACIÓN
		Clínica	Licuadora			
			Tabla			
			Cuchilo			
		TAMO	Licuadora			
			Tabla			
			Cuchilo			
		Pediatría	Licuadora			

FECHA	HORA	VAJILLAS DE HOSPITALIZACIÓN (100 PPM)			
		PISO	100 PPM	RESPONSABLE	OBSERVACIÓN
		Emergencia			
		Adolescente			
		4to H			
		5to H			
		6to H			
		UTM			
		Clínica			
		TAMO			
		Pediatría			

FECHA	HORA	UTENSILIOS DE REPOSTERÍA A (200 PPM)				
		REPOSTERÍA	(200 PPM)		RESPONSABLE	OBSERVACIÓN
		Clínica	Licuadora			
			Tabla			
			Cuchilo			
		TAMO	Licuadora			
			Tabla			
			Cuchilo			
		Pediatría	Licuadora			

ANEXO N° 32: REGISTRO DE APLICACIÓN DE CONTROL POR BIOLUMINISCENCIA.

INEN	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO								EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN
Formato: HS 008-E REGISTRO DE APLICACIÓN DE CONTROL POR BIOLIMINISCENCIA									
N°	Bien/Equipo evaluado								
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
FIRMA DE RESPONSABLE									

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1, 3, 4, 5] MINSA (2011). Guía Técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de Ambientes en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo. R.M. N°372-2011-MINSA, Lima Perú.

- [2]Agencia de Vigilancia Sanitaria – Brasil (2010). Limpieza y Desinfección de Superficies Hospitalarias. Brasilia – Brasil.

- [6, 8] MINSA (2012). Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud. R.M. N°749-2012-MINSA, Lima Perú.

- [7]DIGESA (2010). Reglamento de Calidad del Agua para Consumo Humano. D.S. N° 031-2010-SA, Lima Perú, 2010.

- [9]MINSA (2012). NTS N° 096-MINSA/ DIGESA V.01 - Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo a nivel Nacional. R.M. N° 554 – 2012/ MINSA, Lima Perú, 2012.

- MINSA (2013). Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora del Servicio de Salud de Nutrición y Dietética. R.M. N°665-2013/MINSA, Lima Perú.

- Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (2016). Plan de Manejo de Residuos Sólidos del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas – 2016. R.J. N° 048-2016-J/INEN. Lima, Perú.

- Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (2016). Plan de Vigilancia y Control de Calidad del Agua – 2016. R.J. N° 035-2016-J/INEN. Lima, Perú.