



INSTRUCCION DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN DE CÁMARAS FRÍAS

Código: IT-CH-DI-09

Página 1 de 3

Fecha de Revisión: Marzo 2016

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Versión vigente: 00

INDICE

Pág.

1.0 ALCANCE.....	1
2.0 DOCUMENTOS APLICABLES.....	1
3.0 DEFINICIONES.....	1
4.0 MATERIAL Y EQUIPO.....	2
5.0 DESARROLLO.....	2
6.0 ANEXOS.....	3
7.0 CONTROL DE CAMBIOS.....	3

1. Alcance:

Lograr que el personal de Dietología realice la sanitización de las cámaras frías de almacenamiento de manera estandarizada

2. Documentos Aplicables:

Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

3. Definiciones:

Limpieza: Es un procedimiento que separa, suspende o disuelve, generalmente en agua.

Desinfección: Eliminación o destrucción parcial de los microorganismos contaminados que puedan estar en una superficie, utensilios, objetos, etc.

Sanitización: Conjunto de técnicas y procedimientos para disminuir y controlar la reproducción y desarrollo de microorganismos patógenos (que causan enfermedad al ser humano). En general, limpieza y desinfección.

Ecónomo: personal que se encarga de administrar el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de víveres y abarrotes requeridos por el servicio, centrado en que cumplan los requisitos de calidad y cantidad, registrar, controlar, recibir y entregar los víveres en almacén además de actividades y funciones según los programas prioritarios

COPIA NO CONTROLADA	Elaboró L.N. Verónica Guadalupe García Magdaleno Aux. de cocina. Unidad de Preparación de fórmulas lácteas	Revisó Lic. Patricia Calderón Acosta Jefe de Departamento Dietología y Nutrición	Autorizó Dr. Héctor Morales Villaruel. Jefe de la División de Servicios Paramédicos
---------------------	---	---	--

	INSTRUCCION DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN DE CÁMARAS FRÍAS	Código: IT-CH-DI-09
		Página 2 de 3
	DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS	Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión Vigente: 00

4.- Material y Equipo:

Detergente
 Desinfectante
 Cepillo o estropajo
 Paños y/o toallas desechables de papel

5. Desarrollo:

No.	Responsables	Descripción de la Actividad
5.1	Ecónomo	Retira los alimentos dispuestos en la cámara que se lavara y desinfectara y los traslada a otra cámara.
5.2		Apaga y/o desconecta de la fuente de energía.
5.3		<p>Lava con agua caliente, detergente y cepillo suave los estantes, anaqueles, mesas de trabajo, puertas, pisos, techos y paredes.</p> <p>En estantes, anaqueles y mesas de trabajo pone especial atención en tallar en las correderas y compartimientos.</p>
5.4		Enjuaga con abundante solución desinfectante, según la dosificación del tipo de desinfectante que corresponda, en anexo de esta instrucción.
5.5		Drena el agua excedente.
5.6		Seca con papel en caso necesario o dejar secar
5.7		Reconecta, regresa y acomoda los alimentos tal como se define en el procedimiento de recepción de alimentos en almacén de víveres.
5.7.1		Se cerciora de que la temperatura que alcanza la cámara sea adecuada y registra.

COPIA NO CONTROLADA

	INSTRUCCION DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN DE CÁMARAS FRÍAS	Código: IT-CH-DI-09
		Página 3 de 3
DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS		Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión Vigente: 00

6. Anexos

Uso y dosificación de desinfectantes más comunes

COMPUESTO	NOMBRE COMERCIAL	DOSIFICACIÓN RECOMENDADA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN.
Yodo	Isodine Solución antiséptica.	Para desinfectar frutas y verduras 1ml o media corcholata en 1litro de agua.	Sumergir 20 minutos.
		Para tablas de cortar, trapos, utensilios y manos; 2ml o 1 corcholata completa en 1litro de agua.	Sumergir 20 minutos.
	Microklene.	Para desinfectar frutas y verduras 8 ml o media cucharada en 10 litros de agua.	Sumergir 10 minutos.
		Para desinfección de utensilios y equipo 15ml o 3 cucharadas en 10 litros de agua.	Sumergir 10 minutos.
Cloro	0.5% para desinfección de manos 0.2% para limpieza de superficies 1 gota x litro de agua para frutas y verduras.		Sumergir 15 minutos las frutas y verduras

7. Control de Cambios:

Versión Vigente	Fecha	Motivo
00	Marzo 2016	Alta de documento

COPIA NO CONTROLADA