



INSTRUCCION DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN DE SUPERFICIES,UTENSILIOS, EQUIPO Y MOBILIARIO

Código IT-CH-DI-08
Página 1 de 5
Fecha de Revisión: Marzo 2016
Versión vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

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.....	4
7.0 CONTROL DE CAMBIOS.....	5

1. Alcance:

Realizar la sanitización de superficies, utensilios, equipo y mobiliario 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:

Limpeza: 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.

Reten sanitario: Recipiente que contiene solución desinfectante y en él se depositan los paños y trapos que se utilizan para la sanitización constante, cuya solución debe cambiarse cada 3 o 4 horas.

Ecónomo: personal que se encarga de administrar el proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de vivieres y abarros requeridos por el servicio, centrado

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



INSTRUCCION DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN DE SUPERFICIES,UTENSILIOS, EQUIPO Y MOBILIARIO

Código: IT-CH-DI-08

Página 2 de 4

Fecha de Revisión: Marzo 2016

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Versión Vigente: 00

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

4. Material y Equipo:

Detergente
Desinfectante
Solución desengrasante
Recipientes identificados como retenes sanitarios
Cepillo o estropajo
Paños y/o toallas desechables de papel

5. Desarrollo:

No.	Responsables	Descripción de la Actividad
5.1	Cocinero en hospital y/o auxiliar de cocina, ecónomo	Retira cualquier material y/o desperdicios de alimentos que tenga en el material, mobiliario y/o equipo.
5.1.2		En superficies en general pone la solución con detergente y talla utilizando un cepillo, estropajo, trapeador u otro. En anaqueles, estantes y mesas de trabajo , pone especial atención en tallar en las correderas y compartimientos.
5.1.2.1		Enjuaga la superficie con agua
5.1.3		Aplica desinfectante según la dosis establecida en anexo.
5.1.4		Deja secar al aire libre o con toallas desechables.
5.2	Cocinero en hospital y/o auxiliar de cocina	Para hornos: precalienta a 60°C, cuando este caliente apaga y desconecta
5.2.1		Aun con la superficie caliente, aplica desengrasante, deja actuar por 5 minutos
5.2.1.1		En su caso, retira las parrillas y aplica el desengrasante.

COPIA NO CONTROLADA



INSTRUCCION DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN DE SUPERFICIES,UTENSILIOS, EQUIPO Y MOBILIARIO

Código: IT-CH-DI-08

Página 3 de 4

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

5.2.2	Se cepilla con detergente, sobre todo si hay grasa pegada o quemada.
5.2.3	Usa paño húmedo para quitar suciedad.
5.2.4	Enjuaga con agua y seca con paño limpio y seco.
5.3	Para estufas de gas y planchas, lava con detergente y talla en frío.
5.3.1	En caso de cochambre quemado, utiliza espátula o cepillo de cerda dura.
5.3.2	Enjuaga y deja secar al aire.
5.4	Para cafeteras, desconecta y enjuaga con agua caliente y solución detergente hasta que salga el agua clara
5.4.1	Limpia el exterior del aparato con paño limpio y húmedo sin desinfectante.
5.5	Para utensilios, charolas, marmitas, ollas, recipientes, retira desperdicio y residuos de alimentos y enjuaga con agua
5.5.1	Talla con solución de jabón y cepillo
5.5.2	Enjuaga con agua, en medida de lo posible entre 48° y 60 ° C
5.5.3	Sumerge y/o coloca solución desinfectante y deja secar al aire libre
5.6	En el uso de retenes sanitarios, los cambia cada 3 o 4 horas.

COPIA NO CONTROLADA



INSTRUCCION DE TRABAJO DE SANITIZACIÓN DE SUPERFICIES,UTENSILIOS, EQUIPO Y MOBILIARIO

Código: IT-CH-DI-08

Página 4 de 4

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

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