

PROTOCOLO DE ASEO Y DESINFECCION DE CAFETÍN

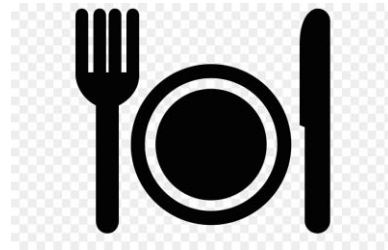
Objetivo: Describir las actividades de limpieza y desinfección del cafetín, cocineta o cocina de las Empresas, con el fin de prestar un excelente servicio, cumpliendo con las normas de higiene y manipulación de alimentos.



PROCEDIMIENTO DE ASEO Y DESINFECCION DEL CAFETÍN

Se debe realizar limpieza y desinfección diariamente de todas las áreas de la cocina tales como: gabinetes, cajones y mesones, además los equipos como los hornos microondas, termos, nevera y cafetera. También se debe incluir los utensilios: baterías de cocina, vajillas, escurridor, vasos y cubiertos, utilizados por los empleados.

En lo posible se debe utilizar platos, vasos y cubiertos desechables, por la contingencia que actualmente se está presentado.



PROTOCOLO DE ASEO Y DESINFECCIÓN DE CAFETÍN



ZONA DE COMIDA O COMEDOR



Se debe mantener limpia y desinfectada la zona de comida, después de haberse utilizado.

Para realizar las labores de limpieza de las mesas utilizamos una toalla microfibra de color verde y debemos tener otra toalla de diferente color para limpiar las sillas, esto para evitar la contaminación cruzada, luego de limpiar se debe desinfectar con vinagre o alcohol.

COMO EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA

¿SABES CÓMO EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

A través de la clasificación por color de las toallas de microfibra, esponjas y/o guantes, se deben establecer los implementos de aseo para cada zona de trabajo. Con el objetivo de evitar la contaminación cruzada, impidiendo así que los virus y bacterias del baño terminen en tu cocina u oficina.



CÓDIGO DE COLOR
PARA GUANTES

- Cocina.
- Fluidos corporales (sangre).
- Baños, Trapeador y manipular basuras.



Teléfono: (4) 448 08 09



E-mail: contacto@actionclean.co



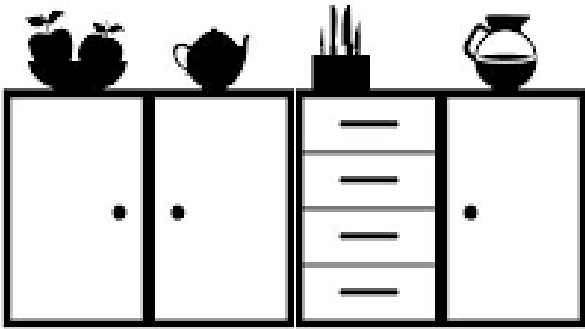
Web: www.actionclean.co

**Action
clean**
Expertos en Limpieza

(C) 2016 por Action Clean S.A.S. Todos los derechos reservados.

ALMACENAMIENTO DE INSUMOS EN EL CAFETÍN

Realizar periódicamente la lista de los insumos que se requieren en el cafetín, antes que estos se agoten, y pasarla al departamento de compras para su gestión.



Tener la despensa limpia antes de recibir los insumos solicitados, recordar que cuando se tienen existencias de aromática, café, azúcar, vasos desechables, servilletas, filtros para la cafetera, entre otros, se debe de gastar primero y almacenar en el fondo el pedido que acaba de llegar.

Se debe revisar las fechas de vencimiento de los empaques.

Una vez abiertos los empaques del café, se debe almacenar en recipientes herméticos con el fin de evitar que pierda su aroma.

El sitio de almacenamiento es de uso exclusivo de estos productos de cafetería, no deben mezclarse con los insumos de aseo, ya que los productos emanan olores que alteran el sabor de las bebidas.

MANEJO DE LOS RESIDUOS

Se debe retirar con rapidez los desperdicios de comidas para evitar malos olores en las zonas.

Para la recolección de residuos se debe tener en cuenta la clasificación de las basuras.



- Las canecas de basura se deben lavar y desinfectar dos veces en la semana.
- Utilizar los elementos de protección personal.

TIPOS DE LIMPIEZA

- ❑ **Limpieza diaria:** Es el aseo general que se hace a diario en el cafetín y zona de comidas.
- ❑ **Limpieza semanal:** Un día a la semana se debe programar un aseo profundo en las áreas del cafetín, el cual incluye los gabinetes, cajones, estufa, horno microondas, nevera, mesas, silletería y el lavado de los pisos; también se debe desarmar la cafetera y hacerle un aseo profundo en su interior, cepillar los tubos y desinfectarlos con vinagre.
- ❑ **Limpieza mensual:** Hace referencia al lavado o limpieza de muros, pisos, mesas y sillas del comedor; limpieza de: cielo-raso, lámparas, ventanas, puertas, despensa del cafetín y zona de comidas, entre otros.

RECOMENDACIONES

- El personal debe tener buenas costumbres de higiene y presentación personal, además contar con capacitación en manipulación de alimentos.
- Colocar el aviso de piso mojado para realizar las actividades de aseo, para evitar riesgos de accidentes.
- Tener una bomba para destaquear la poceta, solo para la cocina.
- Los paños de la cocina y zonas de alimentación siempre se deben dejar limpios, y ser utilizados exclusivamente en estos lugares.
- Los paños de cocina se deben hervir en agua para retirar la grasa antes de lavarlos, se colocan en blanqueador cada ocho días. Esta actividad no se debe hacer con alta frecuencia porque se deteriora la tela o el paño.
- Desocupar las papeleras, lavar y desinfectar.
- Para limpiar las sillas, no utilizar la misma toalla microfibra con la que se limpia las mesas.

RECOMENDACIONES

- ❑ Aseo y desinfección de cocineta y zona de comidas, en forma permanente.
- ❑ Los cubiertos, platos y vasos después de lavarlos se le debe higienizar con agua caliente. (Cada persona debe tener sus propios cubiertos).
- ❑ Aquellos Empleados que toman constantemente agua, tener una botella con tapa, así se evita que el líquido esté expuesto a cualquier patógeno que se encuentre en el ambiente.
- ❑ Se recomienda utilizar vasos desechables para el suministro de agua, tinto y aromáticas.
- ❑ Desinfectar las herramientas de trabajo tales como: Escobas, recogedores, traperas, cepillo encabado y haragán incluyendo los palos, baldes, cepillos, envases, bayetillas y toallas microfibras, etc.
- ❑ Hacer una lista de chequeo y verificación, validando que se haya realizado el aseo en todas las áreas del cafetín y zona de comidas.

Cafetería

Nevera Limpiar diariamente la puerta de la nevera y un día a la semana se debe hacer un aseo interno, lavando las parrillas, vidrios y moldes; botar aquellos alimentos que se encuentren descompuestos para evitar malos olores y bacterias, para desinfectar el interior utilizar vinagre.

Microondas, La limpieza externa se realiza con desengrasante o multiusos, internamente limpiar y desinfectar con vinagre para eliminar el olor a jabón, evitando así la contaminación de los alimentos.

Cafeteras Limpiar externamente con desengrasante o multiusos de acuerdo al manual de uso. Cambiar periódicamente el filtro de tela.

Cuando se utilizan termos recordar que se debe lavar internamente con agua caliente, nunca con agua fría, porque este se daña. La parte externa lavarla y estregarla con agua fría.