- # Limpieza, desinfección y servicios de cafetería

40 AÑOS

Universidad de Ibagué

Comprometidos con el desarrollo regional

Vigilada Mineducación

Acreditación de ALTA CALIDAD Unibagué

Objetivo general

Establecer las actividades para llevar a cabo la limpieza, la desinfección y la prestación del servicio de las cafeterías, con el fin de proporcionar elementos libres de contaminantes que puedan afectar la salud de los integrantes de la comunidad universitaria.

Especificaciones para la limpieza de cada uno de los elementos

ELEMENTO	MATERIALES NECESARIOS	PROCEDIMIENTOS
Ventanas, paredes y pisos	Cepillo manual Cepillo de mango largo Protector de toma corriente Recogedor de residuos Atomizador Trapero Escoba Guantes Baldes Detergente Hipoclorito Otros productos **Soluciones** **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua **Desinfectante:** 9 ml por cada litro de agua.	**Método de limpieza: manual** • Aliste los implementos y soluciones a utilizar. • Limpie las telarañas ubicadas en paredes y techos. • Desconecte los equipos. • Barra y limpie. • Aplique la solución detergente en ventanas, paredes y puertas, restregando. • Aplique solución detergente en el piso y restregue con cepillo y escoba. • Enjuague con abundante agua. • Observe la limpieza de puertas, ventanas, chapas y aplique la solución desinfectante con atomizador en estas zonas. • Trapee el piso las veces que sea necesario para retirar el detergente. • Trapee el piso con solución desinfectante y no repase en una misma dirección.

Superficies de trabajo, mesa, mesón, estantes de pared y en piso	Esponja Cepillo Guantes Detergente Desinfectante **Soluciones** **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua **Desinfectante:** 9 ml por cada litro de agua.	**Método de limpieza: manual** •Aliste los implementos y soluciones a utilizar. •Retire todos los implementos que están sobre estos. •Retire todos los residuos generados en cada una de las superficies. •Aplique la solución detergente con esponja o cepillo según se requiera. •Restriegue vigorosamente haga énfasis en las grietas, uniones y bordes. •Enjuague con abundante agua. •Aplique la solución desinfectante con atomizador, incluyendo bordes. •Deje secar.
Nevera, congelador, hielera	Guantes Esponja dura Cepillo Paño limpio Detergente Desinfectante **Soluciones:** **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua **Desinfectante**: 9 ml por cada litro de agua.	**Método de limpieza: manual** •Aliste los implementos y soluciones a utilizar. •Apague y desconecte los equipos •Vacíe totalmente •Aplique la solución detergente con esponja. •Restregue con cepillo suave para remover totalmente la suciedad. •Enjuague con trapo limpio •Seque con un paño limpio y cerciórese de que no quede agua en las ranuras o uniones. •Aplique la solución desinfectante en partes externas •Deje secar •Mantenga los equipos abiertos durante 4 horas.

Estufa	Esponja dura Cepillo de mano Detergente Desinfectante **Soluciones:** **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua **Desinfectante:** 9 ml por cada litro de agua.	**Método de limpieza: manual** •Aliste los implementos y soluciones a utilizar. •Cierre la llave de gas, desmonte los quemadores y parrillas e introduzca las piezas en solución detergente y deje 15 minutos (si aplica). •Retire los residuos, si es necesario aplique solución desengrasante. •Introduzca la esponja en solución detergente y estregue vigorosamente superficies y hasta retirar los residuos restantes. •Enjuague con suficiente trapo con agua. •Aplique solución desinfectante a la estufa con atomizador y deje secar. •Restriegue quemadores y parrillas con cepillo de mano abundante agua (si aplica) •Sumerja bien piezas en solución (si aplica) desinfectante por 10 minutos y refriégueas. •Arme la estufa y deje secar.
Horno microondas	Esponja dura Cepillo Detergente Desinfectante **Soluciones**: **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua **Desinfectante**: 9 ml por cada litro de agua.	Antes de la limpieza asegúrese de el equipo esté a temperatura ambiente y las fuentes de energía desconectada. • Rocíe el interior del horno con el detergente durante 10 minutos. • Limpiar con un paño limpio húmedo las superficies hasta eliminar la suciedad adherida. • Enjuague con agua el paño para retirar la suciedad removida y residuos del detergente. • Humedece con solución desinfectante y pase nuevamente

Greca	Esponja dura Cepillo Detergente Desinfectante **Soluciones:** **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua **Desinfectante:** 9 ml por cada litro de agua	**Método de limpieza: manual** •Aliste los implementos y soluciones por utilizar. •Desconecte la greca •Vacíe el contenido que tenga. •Refriegue con la esponja y solución detergente paredes, fondo y superficies externas. •Enjuague con abundante agua. •Aplique solución desinfectante con atomizador en sus partes externas •Enjuague con abundante agua. •Deje secar.
Filtro de agua y dispensadores de agua	Esponja dura Cepillo Detergente Desinfectante **Soluciones:** **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua **Desinfectante:** 9 ml por cada litro de agua	**Método de limpieza: manual** Ver: *Instructivo de limpieza de bebederos, filtros y dispensadores*

Termos, botellones, ollas, cubiertos, vasos de cafetería	Guantes Esponja dura Detergente Desinfectante **Soluciones:** **Detergente:** 10 gramos de detergente por cada litro de agua. **Desinfectante:** 4 ml por cada litro de agua.	**Método de limpieza: manual** • Aliste los implementos y soluciones por utilizar. • Retire los residuos • Introduzca por separado termos, cubiertos, ollas y vasos en solución detergente por 5 minutos. • Restriegue vigorosamente con esponja hasta retirar los residuos restantes. • Lave con suficiente agua y por separado. • Aplique solución desinfectante. • Enjuague y deje secar. • Ubíquelo en su lugar. • Para botellones de agua e hipoclorito durante 10 min y enjuaga con agua caliente.
Carritos pequeños de transporte y carro grande	Guantes Esponja dura Cepillo Detergente Desinfectante **Soluciones:** **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua. **Desinfectante:** 9 ml por cada litro de agua.	**Método de limpieza: manual** •Aliste los implementos y soluciones por utilizar. •Ubíquese en el área de lavado •Retire los residuos •Aplique la solución detergente con esponja o cepillo según se requiera dentro y fuera de este. •Utilice el cepillo en bordes y uniones. •Enjuague con abundante agua •Aplique la solución desinfectante •Seque con un paño absorbente.

Canecas de residuos pequeñas	Guantes Esponja dura Cepillo Espátula Detergente Desinfectante **Soluciones:** **Detergente:** 15 gramos de detergente por cada litro de agua. **Desinfectante:** 9 ml por cada litro de agua	**Método de limpieza: manual** •Aliste los implementos y soluciones a utilizar. •Ubíquese en el área de lavado •Retire los residuos, si requiere use espátula. •Aplique la solución detergente con esponja o cepillo según se requiera dentro y fuera de este. •Utilice el cepillo en bordes y uniones. •Enjuague con abundante agua •Aplique la solución desinfectante •Deje secar

Recomendaciones para el personal de cafetería

- Los auxiliares de cafetería deben informar que están en buenas condiciones de salud.
  Si por algún motivo tienen síntomas de infección respiratoria, no podrán laborar y se aplicará lo establecido en el protocolo general de la Universidad para funcionarios.

- Usar los elementos de protección: guantes, mascarilla, gafas o visor, cabello recogido usando la cofia, uniforme y zapatos cerrados, durante todo el tiempo de limpieza, desinfección, producción, entrega y recolección de termos con café y agua.

- Utilizar vasos desechables al repartir el agua y el café en las oficinas de la Dirección Administrativa y Financiera, con el fin de asegurar su desecho y reciclaje.

Servicios de alimentación

Recepción de insumos (proveedores)

- Controlar a todos los proveedores en el momento de entrega de los insumos y materias primas de alto, medio y bajo riesgo en salud pública, tanto en la aplicación de las medidas básicas de manipulación como en el uso obligatorio de tapabocas y guantes durante la entrega.
- Se prohíbe la manipulación compartida de implementos como lapiceros, tablas, al igual que de documentos como remisiones y facturas.
- Exigir a los proveedores la limpieza y la desinfección de los empaques y embalajes (canastillas o contenedores plásticos).
- Disponer de un área de recibo delimitada y señalizada para asegurar la separación de mínimo un metro entre la persona que entrega y la que recibe.

Recepción de materia prima

- Dar cumplimiento al protocolo establecido en el numeral Recepción de insumos (proveedores).
- Reforzar y aplicar con mayor frecuencia los procedimientos de limpieza y desinfección, establecidos para las instalaciones, equipos, utensilios, contenedores, empaques, alimentos, ambientes, superficies (especialmente aquellas que son tocadas con las manos) y manipuladores de alimentos (primordialmente lavado y desinfección frecuente de manos).
- Realizar el lavado y desinfección de manos con cada cambio de actividad, luego de estornudar, al tocarse la cara o el cabello, antes y después de ir al baño, cuando se cambie de manipular alimentos crudos a cocidos, luego de tocar materiales, implementos, equipos, superficies y empaques, luego de recibir dinero y, en general, cuando el proceso lo requiera o se considere necesario.
- Usar tapabocas todo el tiempo, desde el recibo de materias primas hasta la entrega del producto terminado a los usuarios. En especial, cuando se manipulen alimentos que se sirven crudos, como verduras (ensaladas) y frutas (jugos), en las operaciones de servido, empaque y ensamble de los alimentos y cuando se esté en contacto con otras personas.
- Prohibir el uso de celulares en las áreas de trabajo. Si se realiza la contratación de un externo para la operación y el suministro de la alimentación y utiliza dispositivos móviles, es necesario que tengan una protección plástica, y desinfectarlos antes y después de usarlos. Si en las áreas producción y administrativas se cuenta con teléfonos fijos, se requiere desinfectarlos antes, durante y después de la jornada laboral.

- Promover las medidas de aislamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; procurar mantener la distancia mínima de 2 metros, evitar la aglomeración durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos y restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.

- Antes de iniciar las labores, los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos, usar tapabocas y guantes, tener el uniforme completo y limpio o, en caso de haber realizado procesos preliminares, retirarse el sobre delantal o cambiarse por otro uniforme limpio, lavar y desinfectar los mesones de ensamble y desinfectar por aspersión el área y las bolsas en las que se empacarán los alimentos.

- Desinfectar los elementos utilizados para la preparación de materia prima, como tijeras y cuchillos, antes y después de cada uso.

- Exigir al personal que realiza la entrega de materia prima portar elementos de seguridad frente al COVID-19, como tapabocas, gel desinfectante, alcohol o guantes.

Atención del servicio

- Delimitar la zona de servicio ofrecida: en el caso, por ejemplo, de autoservicio, implementar el separador de fila señalizado en el piso (no usar las catenarias o barras donde las personas tengan que apoyarse) y haciendo referencia a la distancia que se debe guardar entre usuarios.

- Garantizar que el personal manipulador cuente con careta para la atención del servicio.

- Garantizar los elementos de seguridad para los usuarios como gel, desinfectante u otro.

Limpieza, desinfección y servicios de cafetería

- Evitar el contacto con los usuarios, demarcando una zona para la entrega del dinero y otra para la entrega del producto o servicio (cuando aplique). Incentivar el pago a través de canales virtuales, datáfono, transferencia, código QR, entre otros.

- Evitar la circulación de dinero en efectivo, en su defecto pagar con lo exacto para no esperar devuelta. Persona que recibe dinero no puede participar en la entrega de alimentos.
- Asegurar la higiene de manos después de efectuar el pago por cualquiera de los canales.
- Distribuir y disminuir las mesas y sillas que no estén fijas de tal manera que el espacio entre mesas sea mínimo de dos metros y habilitar una silla por mesa.
- Promover que los usuarios se lleven los alimentos en vez de consumirlo en el sitio, para evitar aglomeraciones en la zona de cafeterías de uso común.
- Disponer, en el punto de entrega, de gel antibacterial o alcohol glicerinado al 70%, para que los usuarios se desinfecten las manos antes de recibir el almuerzo y recordar a los empleados y usuarios, mediante avisos alusivos visibles, el procedimiento adecuado y los momentos para el lavado y la desinfección de manos.

Personal manipulador de alimentos

- Ingresar con su dotación completa, limpia y ordenada. Sus elementos personales como celular, bolsos y otros. deberán guardarse en una bolsa cerrada, la cual se retirará cuando finalice su turno.
- Evitar el desplazamiento fuera del punto donde esté realizando la preparación de alimentos. Si es necesario el desplazamiento fuera de dicho lugar, deberá realizar aspersión con desinfectante al uniforme (zapatos, pantalón, camisa, gorro, entre otros).
- Lavar sus manos hasta los codos, cada 10 minutos.
- Evitar tocarse la cara mientras se ofrece el servicio.

Otras recomendaciones

- Restringir el ingreso de personal ajeno al área de cafetería.
- Mantener una distancia mínima de 2 metros entre personas que realizan las labores dentro de la cafetería.
- No hablar sobre la línea caliente, cubiertos y demás elementos y alimentos que se disponen.