



PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN
COCINA "RESIDENCIAL RESTONAT BACIAN"

PREVENCIÓN DE RIESGOS

VERSIÓN: 1

FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021

PÁGINA 1 DE 8

Preparado por:

Evelyn Aly G.
Asesor en Prevención de Riesgo

Revisado y aprobado por:

Adrián Marcelo Bacian López
Gerente y Representante Legal

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINA
Residencial Restorant Bacian

1. Objetivos
2. Alcance
3. Capacitación del personal
4. Responsabilidades
5. Recursos
6. Actividades integrales que debe realizar el personal de cocina para la prevención de contagio y desinfección del área.
7. Riesgo de la Operación y Medidas de Control de Riesgo
8. Registros



PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN
COCINA “RESIDENCIAL RESTONAT BACIAN”

PREVENCIÓN DE RIESGOS

VERSIÓN: 1

FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021

PÁGINA 2 DE 8

1. Objetivos

El objetivo del protocolo, es dar pautas que permitan realizar de manera segura y correcta el proceso de desinfección del área de cocina.

2. Alcance

Es aplicable para el personal de cocina y área en la que desempeñan su labor.

3. Capacitación del Personal

Los trabajadores encargados de realizar la desinfección del área, deben ser capacitados en los siguientes temas:

- Registro y difusión del presente protocolo.
- Difusión de charla de desinfección de espacios.
- Dilución correcta del cloro y peligros asociados.
- Correcto uso del EPP


4. Responsabilidades

4.1 Empleador

El empleador es responsable de entregar todos los recursos y los medios que permitan que este procedimiento se ejecute en su totalidad, verificando su fiel cumplimiento para evitar el contagio por coronavirus.

4.2 Trabajadores Área de Cocina

Son responsables de conocer y aplicar de forma integral el presente protocolo. Si no queda claro el total o parte del contenido lo deberá comunicar a su jefe directo para que este lo re instruya.

	<p>PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINA “RESIDENCIAL RESTONAT BACIAN”</p>	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 3 DE 8

4.2 Experto en Prevención de Riesgos

Es responsable de verificar que el presente protocolo se comunique en un lenguaje adecuado, de manera tal que el protocolo sea comprendido por todos los que participan en el trabajo. Adema asesorara en la línea de mando en todos aquellos temas o variables de operación con riesgos que surjan cuando se ejecute las actividades.

5. Recursos


5.1 Elementos de Protección Personal

- Ropa de trabajo
- Guantes desechables y reutilizables
- Mascarillas desechables
- Lentes


6. Actividades que debe realizar el personal de cocina para la prevención de contagio y desinfección del área.

Antes de entrar a cocina el personal debe hacer lo siguiente:

- Pasar por el túnel sanitizador
- Utilizar el desinfectante que se encuentra en portería de acceso
- Toma de temperatura y registro en formato de Control de Acceso y recambio de su mascarilla.


	PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINA “RESIDENCIAL RESTONAT BACIAN”	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 4 DE 8

- Previo al ingreso los trabajadores deberán cambiar su ropa personal por la de trabajo, esto incluye (quitar accesorios de manos, cuello y muñecas).
- Al ingresar a la cocina el personal debe realizar una limpieza y mantener el orden e higiene extrema del área, como, (refrigeradores, contenedor de comidas, mobiliario de cocina, estantes y utensilios de cocina. etc.).
- Desinfectar y limpiar mercaderías dispuestas en bodega.
- Lavado de manos antes de manipular alimentos y cada 30 minutos, el lavado debe ser frecuente.
- También deberá llenar el formulario de control de lavado de mano.
- El área de trabajo debe contar con demarcaciones mínimas de 1 metro de distanciamiento y debe estar restringido solo para personal de cocina.
- El uso de mascarillas y lentes será obligatorio, el lavado de manos debe ser constante independiente del uso de guantes si la función lo requiere.
- La cocina debe estar siempre equipada con desinfectante para manos.
- El personal de la cocina deberá evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, debe lavar posteriormente sus manos por al menos 40 segundos.
- El lavado manual de utensilios de cocina deberá ser profundo y el secado deberá hacerse con papel absorbente desechable.
- Limpiar y desinfectar los desagües de la cocina y elementos con grasa.
- Una vez terminado el turno sanitizar todo el sector de cocina.
- Mantener el uniforme limpio y contar con uniformes de recambio en caso de que sea necesario.
- Cambiar la mascarilla desechable cada 4 o 6 horas como máximo siempre y cuando no esté mojada y sucia, y desecharlas en el bote de basura destinados a este propósito.
- Inspecciones diarias por parte del encargado para asegurar que el método de limpieza e higiene se realiza de manera consistente.

	PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINA "RESIDENCIAL RESTONAT BACIAN"	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 5 DE 8

6.1 De las actividades de Correcta Desinfección

- El uso de elementos de protección personal mencionados en el punto 5.1 son de carácter obligatorios, el trabajador debe verificar el buen estado y solicitar reposición cuando evidencie que están en mal estado.
- La manipulación de cloro u otros elementos de desinfección debe ser utilizado con los elementos de protección personal.
- El cloro comercial debe ser diluido: ejemplo, añadir 25 ml de cloro en 1 litro de agua en un recipiente rociador.
- Rociar sobre las superficies a limpiar y luego con un paño húmedo realizar fricción hasta la total desinfección, repetir si es necesario, en caso de utilizar desengrasantes el cloro diluido no es recomendable aplicarlo, ya que, la combinación de ambas puede provocar liberación de gases afectando su salud, esto aplica también para mezclas con agua caliente.
- Las superficies a limpiar son:
 - Manillas de paso de agua
 - Lavaplatos
 - Manillas de puertas
 - Puertas
 - Cocina
 - Mesones
 - Mobiliario de cocina
 - Estantes
 - Utensilios de cocina
 - Contenedores de alimentos
 - Refrigerador
 - Desagües

	PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINA "RESIDENCIAL RESTONAT BACIAN"	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 6 DE 8

-Pisos

-Basureros

- Todos los procesos de desinfección deben quedar registrado en el respectivo formulario de control de desinfección.

6.2 Manipulación de Basura

- Los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables se podrán eliminar como residuos sólidos.
- Utilice guantes para retirar la bolsa de basura para manipular y desechar los residuos en basureros fuera del recinto. Desinfectar y lavar el tacho de basura.
- En caso de usar guantes desechables evite tocar manos desnudas, la cara, aplica también para el retiro de EPP desechables.
- Lávese las manos luego de botar la basura.



PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN
COCINA “RESIDENCIAL RESTONAT BACIAN”

PREVENCIÓN DE RIESGOS


VERSIÓN: 1

FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021

PÁGINA 7 DE 8

7. Riesgo de la Operación y Medidas de Control de Riesgo

Etapa de Trabajo	Riesgos Asociados	Consecuencias	Medidas preventivas	Responsable
Desinfección de espacios	Golpes	Contusiones, fracturas.	Se debe transitar solo por los senderos y accesos autorizados, uso obligatorio de EPP los cuales están señalados en este procedimiento.	Trabajador
	Caídas mismo nivel	Traumatismo, fracturas.	Procure no transitar por senderos mojados mientras limpia.	Trabajador
	Contacto eléctrico	Quemaduras, paros cardiacos.	No aplique solución clorada a enchufes eléctricos puesto que podría pasar al sistema eléctrico y ocasionar un corte. Nunca aplique solución de cloro a las herramientas si están energizadas.	Trabajador
	Manipulación de cloro	Intoxicaciones, dermatitis, irritaciones dermaticas en ojos y vías respiratorias	Manipule el cloro con todos sus EPP, los que están señalados en este procedimiento. Manipule el cloro en espacios ventilados. No aumente la concentración de cloro en la solución. Señale los contenedores de solución de cloro, “Peligro Solución para Desinfectar, Cloro”.	Trabajador
	Contacto con recipientes calientes	Quemaduras	Tenga cuidado al retirar su olla del baño María. Respete el distanciamiento al retirar sus ollas. Utilice mascarilla. Utilice recipientes herméticos que tengan tapa.	Trabajador

	PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINA "RESIDENCIAL RESTONAT BACIAN"	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 24 DE ABRIL DEL 2021
		PÁGINA 8 DE 8

8. Registros

Deberá registrar las siguientes charlas realizadas al personal a este documento:

- ✓ Presentación y capacitación del Protocolo de Limpieza y Desinfección en Cocina.
- ✓ Y correcta desinfección de espacios de cocina, dilución del cloro, y correcto uso de EPP, y riesgos asociados.