

POES- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES DEL
ESTABLECIMIENTO.

Valentina Quintero
Laura Anaya
Laury Gonzalez

SENA

TECNOLOGOS EN ALIMENTOS
FICHA:2900343

NORTE DE SANTANDER
CUCUTA
2025

POES- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES DEL ESTABLECIMIENTO .

OBJETIVO	Garantizar que las paredes del establecimiento estén libres de suciedad, residuos y contaminantes que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.		
ALCANCE	Todas las paredes del área de producción , almacenamiento y manipulación de alimentos.		
RESPONSABLES	Valentina Quintero Laura Anaya , Laury Gonzalez		
DESCRIPCION	<p>SEMANAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humedecer ña superficie con agua potable. • Aplicar detergente líquido concentrado (dilación según Ficha técnica) • Frotar con cepillo o esponja • Enjuagar con agua potable • Dejar secar o secar con paño limpio • Desinfectar con hipoclorito al 5% (100 ml por litro de agua) • Dejar actuar 10 MN • Enjuagar si es necesario y secar <p>MENSUAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirar objetos cercanos a las paredes • Inspeccionar acumulación de grasa o moho • Aplicar detergente y dejar actuar 5mn • Frotar con cepillo de cerdas duras • Enjuagar completamente • Aplicar desinfectante (hipoclorito o amonio cuaternario) • Dejar actuar • Enjuagar y secar 		
ELEMENTOS DE PROTECCION	Guantes de caucho, gafas de protección, mascarilla , botas antideslizantes.		
MATERIALES UTILIZADOS	Balde, escoba, esponjas, cepillos, aspersores, trapos de limpieza .		
PRODUCTOS QUIMICOS	Detergente líquido concentrado Diversey	Hipoclorito de sodio al 5%	
DOCUMENTOS DE REF.	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013		
ANEXO	Ficha técnica de hipoclorito al 5 % Ficha técnica de detergente líquido Diversey		

