

PGH02.- “PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN”

SISTEMA DE AUTOCONTROL


HOSPITAL PUNTA DE EUROPA

Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar

Edición: 1



Código:	6hWMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	1/15




Código:	6hWMS955PFIRMarw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/15



PGH02.- “PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN”

Edición: 1



Código:	6hWMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	3/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			


Código:	6hWMS955PFIRMarw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/15



ÍNDICE

PGH02.- “PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN”	3
2.1 OBJETIVO DEL PLAN	3
2.2 ALCANCE	3
2.3 RESPONSABILIDADES ASOCIADAS AL PLAN	3
2.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	4
1.4.1 DELIMITACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE ZONAS, MATERIALES Y ÚTILES DE TRABAJO.	4
1.4.1.1 Zonas no alimentarias	4
1.4.1.2 Zonas alimentarias	5
1.4.2 DESCRIPCIÓN DE LOS ÚTILES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA.	5
1.4.3 LUGAR DE ALMACENAMIENTO.	5
1.4.4 MÉTODOS DE LIMPIEZA.....	5
1.4.4.1 Suelos	6
1.4.4.2 Paredes, techos, puertas, ventanas y otras superficies que no entren en contacto directo con las materias primas o productos acabados.	6
1.4.4.3 Contenedores, bandejas, piezas internas de equipos y utillaje necesario en la elaboración y exposición de productos.	6
1.4.4.4 Lavado y desinfección mecánico realizado sobre vajillas, cubiertos contenedores, bandejas, elementos de servicio, etc.	7
1.4.5 PLANIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	7
1.4.6 PERSONAL ENCARGADO DE REALIZAR LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	7
1.4.6.1 Empresa externa.	7
1.4.6.2 Personal propio del hospital	8
2.5 VIGILANCIA.	8
1.5.1 CONTROLES DIARIOS.....	8
1.5.2 CONTROLES MENSUALES	9
1.5.2.1 Análisis de control.....	9
1.5.2.2 Revisión mensual de los documentos generados por el plan.....	9
2.6 ACCIONES CORRECTORAS	10
2.7 VERIFICACIÓN.	10
2.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.	10
1.8.1 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN.....	11
1.8.1.1 ANEXO I INVENTARIO	11



Código:	6hwMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	5/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

1.8.1.2	ANEXO II PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	11
1.8.1.3	ANEXO III FORMATOS:	11
1.8.1.4	REGISTROS:.....	11

Código:	6hWMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/15



PGH02.- “PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN”

2.1 OBJETIVO DEL PLAN

El objetivo del plan es asegurar que el estado de limpieza y desinfección de los locales, equipos y útiles de Cocina del Hospital Punta Europa, evite cualquier riesgo de contaminación de los productos alimenticios que allí son manipulados o elaborados.

2.2 ALCANCE


Dependencias de la Cocina del Hospital Punta Europa.

2.3 RESPONSABILIDADES ASOCIADAS AL PLAN

Funciones		Responsable	Sustituto
Responsable del Plan		Técnico Superior de Alojamiento	TSA
Limpieza y desinfección		Pinches de cocina/Empresa externa	
Vigilancia	Controles diarios	Técnico Superior de Alojamiento	TSA
	Controles mensuales	Técnico Superior de Alojamiento	TSA
Verificación		Coordinador de Calidad e Higiene	TSA
Archivo		Cocina Hospitalaria/ Medicina Preventiva	

PGH02.- “PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN”



Código:	6hwMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 7/15	

2.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Para la limpieza y desinfección de instalaciones, equipo y otros elementos que no entran en contacto directo con el alimento el hospital cuenta con la colaboración de una empresa externa, adjudicataria del servicio en concurso público.

La relación contractual con la empresa externa está recogida en el Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Servicio de Limpieza que incluye las especificaciones correspondientes a instalaciones, métodos de limpieza, frecuencias,...

Para llevar a cabo el control del servicio, se solicitará a la empresa los registros que demuestran la realización del trabajo, así como poner a disposición de la Organización las fichas técnicas de productos, vigilancia de los trabajos, etc. oportunas para verificar la calidad del servicio.

La limpieza y desinfección de las superficies, susceptibles de entrar en contacto con los alimentos, útiles de cocina, contenedores, vajilla, etc. las realizan operarios propios del hospital.

1.4.1 Delimitación y clasificación de zonas, materiales y útiles de trabajo.

Se ha realizado una relación de los locales con que cuenta la cocina del hospital y en cada uno de ellos se han listado todos los elementos, equipamiento y utillaje que contienen. A este documento se le ha denominado Inventario (ANEXO I INVENTARIO).

Para facilitar la identificación y el correcto desarrollo del plan de limpieza y desinfección se han establecido cinco niveles de riesgo para todas las instalaciones.


El nivel de riesgo higiénico se ha establecido según la susceptibilidad a la contaminación de la instalación y el peligro para las materias primas, productos intermedios y/o productos finales que transitan por ella y se han establecido cinco niveles de riesgo: nulo, mínimo, medio, severo y muy alto.

1.4.1.1 Zonas no alimentarias

Las zonas no alimentarias son los lugares donde no hay tránsito de alimentos. Se han determinado dos niveles de riesgo para las zonas no alimentarias:

- **Nivel 0 (riesgo nulo):** Zonas por donde no transita ningún producto alimentario o materia prima ni elemento que pueda estar en contacto con ellos.
- **Nivel 1 (riesgo mínimo):** Zonas por donde no transita ningún producto alimentario o materia prima, pero sí elementos que pueden estar en contacto con ellos.



Código:	6hwMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 8/15	

1.4.1.2 Zonas alimentarias

Las zonas alimentarias son los lugares donde existe tránsito de productos alimentarios ya sean productos elaborados, productos intermedios o materias primas. Se han determinado tres niveles de riesgo para las zonas alimentarias:

- **Nivel 2 (riesgo medio):** Zonas por las cuales transitan, o manipulan productos alimenticios protegidos por un envase o embalaje.
- **Nivel 3 (riesgo severo):** Zonas por las que transitan, o manipulan productos alimenticios sin protección de envases.
- **Nivel 4 (riesgo muy alto):** Zonas por las que transitan, o manipulan productos alimenticios sin ningún tipo de protección y que son muy susceptibles a ser contaminados.

NIVEL 0	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4
Despacho Sala de estar Sala de Maquinas Almacén de menaje Almacén de productos de limpieza	- Residuos - Cámara de Residuos - Vestuarios - Servicios Higiénicos - Almacén - Plonge - Menaje - Tren de lavado	Pasillo Circulación		- Sala de preparación de carnes. - Sala de Preparación de Pescado - Sala de Preparación de Verduras - Sala de elaboración - Sala fría de preparación - Tren de emplatado - Cuarto de preparación desayunos

1.4.2 Descripción de los útiles y productos de limpieza.

Para la realización de las tareas de limpieza y desinfección se cuenta con los elementos y productos de limpieza necesarios.

Los productos químicos (tanto los propios como los de la subcontrata) cuentan con sus correspondientes Fichas Técnicas y de Seguridad. Éstas estarán a disposición del personal de limpieza en todo momento.

1.4.3 Lugar de almacenamiento.


Los productos de limpieza se depositan en dos almacenes diferentes, uno para los productos y útiles sin usar y otro para los que se están en uso.

1.4.4 Métodos de limpieza.

Se establece un Protocolo General de Limpieza y Desinfección consistente en 7 pasos diferentes:

1. Despejar la zona (retirar alimentos y útiles o equipos).



Código:	6hwMS955PFIRMArwlgyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 9/15	

2. Desmontar los elementos de equipos y maquinaria siguiendo las instrucciones del fabricante.
3. Retirar la suciedad grosera (aspirado, barrido y/o arrastre con agua). En caso de existir suciedad adherida se procederá al raspado.
4. Limpieza con aplicación de detergente-desinfectante
5. Dejar actuar al producto.
6. Aclarar, secar y, en su caso, guardar en el lugar indicado.
7. Los útiles de limpieza serán lavados, aclarados, escurridos o tendidos y almacenados en el lugar asignado.

Teniendo en cuenta este protocolo general, se establecen 4 métodos diferentes según instalación, equipo o utillaje a limpiar:

1.4.4.1 Suelos

Mediante barrido en húmedo se retira la parte más grosera, que ser depositada en un contenedor estanco provisto de bolsa de plástico en su interior y dispositivo de apertura a pedal.

En un cubo con agua potable caliente limpia se agrega detergente a las dosis recomendadas por el fabricante y se aplica con fregona a las partes que vayan a ser limpiadas, empezando por las partes del suelo que presentan menos suciedad hacia las de mayor suciedad. El contenido del cubo será renovado tantas veces como se crea necesario.

Finalizada esta operación se realiza un aclarado de las superficies tratadas aplicando de la misma forma una solución de un desinfectante autorizado en agua potable a las dosis recomendadas por el fabricante. Será secado de forma manual o al aire, dependiendo del desinfectante utilizado y de las indicaciones del fabricante


1.4.4.2 Paredes, techos, puertas, ventanas y otras superficies que no entren en contacto directo con las materias primas o productos acabados.

En un cubo con agua potable caliente limpia se agrega detergente a las dosis recomendadas por el fabricante y se aplica con estropajos, esponjas, paños, bayetas a las partes que vayan a ser limpiadas.

Finalizada esta operación se realiza un aclarado de las superficies tratadas aplicando de la misma forma una solución de un desinfectante autorizado en agua potable a las dosis recomendadas por el fabricante. Será secado de forma manual o al aire dependiendo del desinfectante utilizado y de las indicaciones del fabricante.

1.4.4.3 Contenedores, bandejas, piezas internas de equipos y utillaje necesario en la elaboración y exposición de productos.



Código:	6hwMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	10/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

La limpieza de estos elementos se realiza en la pileta para lavado existente en plonge, en donde se dejan bajo la acción del chorro de agua caliente para arrastrar los restos más groseros; seguidamente son restregados con estropajo al que se le añade un detergente autorizado.

El proceso acaba con la inmersión de estos en una solución con un desinfectante autorizado durante el tiempo que indique el fabricante. Será secado de forma manual o al aire dependiendo del desinfectante utilizado y de las indicaciones del fabricante.

1.4.4.4 Lavado y desinfección mecánica realizado sobre vajillas, cubiertos contenedores, bandejas, elementos de servicio, etc.

La limpieza de estos elementos se realiza en el túnel de lavado según instrucciones y recomendaciones del fabricante (especificadas en sus correspondientes Fichas) siendo desbarasadas las bandejas de manera previa a su introducción en Túnel de lavado.

Teniendo como base el Protocolo General de Limpieza y Desinfección se ha estandarizado los procedimientos de limpieza del equipamiento y utillaje de cocina y para ello se han elaborado fichas de limpieza y desinfección para estos elementos en donde se indica, método, personal encargado, elementos de limpiezas necesarios y productos empleados.

Cada procedimiento estandarizado se ha documentado, y a cada protocolo se le denomina Ficha de Limpieza y a cada una se le asigna un número de identificación (ANEXO II PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN).

Cuando para un determinado elemento no exista protocolo de limpieza definido, esta se realizará con arreglo a las instrucciones definidas en el Protocolo General de Limpieza descrito en el presente documento.

1.4.5 Planificación de limpieza y desinfección.


Atendiendo a la Clasificación de Riesgo y al Inventario se ha definido un cronograma de Limpieza y Desinfección que se incluye en cada uno de los Bloques según zona (y en los cuales se deja evidencia de la limpieza efectuada) en donde se establece la frecuencia y el método de limpieza de los elementos existentes en las instalaciones de cocina.

1.4.6 Personal encargado de realizar las tareas de limpieza y desinfección.

1.4.6.1 Empresa externa.

La limpieza de paredes, suelo, techos y mobiliario fijo es realizada por operarios de la empresa externa adjudicataria del servicio. El operario registra su actividad diaria de limpieza y cumplimenta un registro o parte de actividad.



Código:	6hwMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	11/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Una copia de los registros se entrega a la Técnico Superior de Alojamiento para su verificación.

1.4.6.2 Personal propio del hospital

La limpieza y desinfección del equipo y utillaje necesario en la preparación y elaboración de comidas, y todas aquellas superficies susceptibles de entrar en contacto directo con los alimentos las realiza personal propio del hospital.

Los métodos y frecuencia de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo al Cronograma de Limpieza y Desinfección.

Al inicio de la jornada laboral, la TSA transmite al personal de cocina su asignación de funciones (codificación según números) en base a una asignación previa mensual (expuesta en cocina). Los operarios dejarán constancia de haber realizado la limpieza de las áreas o elementos asignados cumplimentando el Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección, en donde anotarán en la columna correspondiente el número de asignación de la persona que ha realizado las tareas correspondientes a ese día.

Si un operario en el transcurso de sus tareas detectase cualquier incidencia, la anotará en el apartado incidencia de dicho documento o se la comunicará a la Técnico Superior de Alojamiento de Turno.

2.5 VIGILANCIA.


Se establece un sistema de vigilancia que asegura que las tareas de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo a los métodos, cronograma y criterios establecidos. Para ello se establecen dos tipos de controles:

1.5.1 Controles diarios.

Al comienzo o final de la jornada la TSA de turno realiza los siguientes controles:

1. Revisión de los documentos generados.
 - a. Por la empresa externa: Recepciona y firma la copia del Registro de Limpieza Diaria de la empresa externa que le será remitido por personal de la empresa adjudicataria del servicio.
 - b. Por los operarios del hospital: Comprobación de que el Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección ha sido cumplimentado de forma correcta y que las operaciones de limpieza se realizan de acuerdo al cronograma establecido.
2. Inspección visual de instalaciones, equipamiento y utillaje.
Durante su jornada laboral y de manera continuada, se realiza inspección acorde a los Criterios de Limpieza: ausencia de restos visibles de suciedad, ni de los productos utilizados, ni del agua de aclarado en las instalaciones equipo y útiles de trabajo. Se



Código:	6hwMS955PFIRMArw1gyEAK/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

comprueba que no quedan restos visibles de suciedad, ni de los productos utilizados, ni del agua de aclarado en las instalaciones equipo y útiles de trabajo.

Del control realizado se deja constancia en el Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección.

Cuando sea detectada alguna no conformidad se levanta la correspondiente Hoja de Incidencias (según procedimiento asociado) en donde se anota la no conformidad junto a la medida correctora empleada.

1.5.2 Controles mensuales

1.5.2.1 Análisis de control.

Para evaluar la población de microorganismos que permanecen en las zonas de trabajo y equipos tras haber sido limpiado y desinfectado, se establecen controles analíticos que informen sobre los parámetros.

Las muestras se toman de superficies, equipos o útiles que se consideren que son aptos para entrar en contacto con los alimentos tomando los datos necesarios para hacer trazable dicha muestra así como todas aquellas circunstancias que posteriormente permitan hacer una valoración del resultado.

Los resultados analíticos serán enviados a MEDICINA PREVENTIVA y copia de ellos a la persona responsable de la vigilancia del Plan de Limpieza y Desinfección quien comprueba que los resultados analíticos son conformes a los establecidos en el Criterios Microbiológicos de Limpieza y Desinfección.


1.5.2.2 Revisión mensual de los documentos generados por el plan

Se comprueba que los registros abajo citados han sido remitidos en tiempo y forma, y cumplimentados de acuerdo al procedimiento establecido.

- Registro de Limpieza Desinfección Diaria de la Empresa Externa.
- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección.
- Incidencias si las hubiera.
- Resultados Analíticos si los hubiera.

Revisados los documentos serán refrendados mediante firma o firma digital; en caso de que sea detectada alguna no conformidad se levanta la correspondiente Hoja de Incidencias en donde se anota la no conformidad junto a la medida correctora empleadas.



Código:	6hwMS955PFIRMarw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	13/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

2.6 ACCIONES CORRECTORAS

Las medidas correctoras tienen como finalidad subsanar las no conformidades o incidencias detectadas en cualquiera de los controles antes descritos y por ello se actuaría según el procedimiento general correspondiente (PG-02).

En los casos de que existan no conformidades de forma continuada se pone en conocimiento del responsable del Plan que ordenará realizar un estudio para averiguar la causa y aprobar en su caso, los cambios necesarios para su corrección (cambio de productos de limpieza, cambios de procedimiento, etc..).

2.7 VERIFICACIÓN.

Finalizado el diseño del presente Plan y conocida las funciones e instrucciones de trabajo por las personas que intervendrán en él, se establece un periodo de 30 días para su implantación. Finalizado dicho periodo se realiza verificación interna en un plazo no superior a 15 días en donde se comprueba que los procedimientos, documentos y su archivo son acorde al diseño de Plan (a modo de validación).

En el caso de observar no conformidades referidas al diseño del Plan, este será modificado. En el caso de conformidad la verificación será realizada con periodicidad anual.


Las verificaciones internas realizadas sobre el Plan de Limpieza y Desinfección tienen como base la Lista de Chequeo de Verificación Sistema Gestión Inocuidad Alimentaria y pretende evaluar que los procedimientos, documentos, formación de las personas que interviene en el plan, registros, analíticas, y archivo de documentos son acorde al diseño de Plan y/o sus modificaciones.

La lista de chequeo y las modificaciones que en ella se realicen son aprobadas y refrendadas por el Responsable del Sistema de Autocontrol a propuesta del Responsable del Plan de Limpieza y Desinfección.

2.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.

Para el archivo de la documentación que compone el Plan de Limpieza y Desinfección se procede según el procedimiento general PG-01.



Código:	6hwMS955PFIRMArw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	14/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

2.9 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN

1.9.1 ANEXO I INVENTARIO

1.9.2 ANEXO II PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Fichas de Limpieza.
2. Métodos de Limpieza externa


1.9.3 ANEXO III FORMATOS:

1. Bloque 1- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Sala de Preparación de pescado y Zona de elaboración asignada.
2. Bloque 2- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Sala de Preparación de Verduras y Zona de elaboración asignada.
3. Bloque 3- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Sala de Preparación de Carnes y Zona de elaboración asignada.
4. Bloque 4- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Zona de Elaboración en Caliente.
5. Bloque 5- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Zona Plonge.
6. Bloque 6- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Cuarto de frío de Preparación.
7. Bloque 7- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Zona de Emplatado.
8. Bloque 8- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Zona de Tren de Lavado.
9. Bloque 9- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Cuarto de Preparación de Desayunos.
10. Bloque 10- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Zona de Distribución 1.
11. Bloque 11- Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección Zona de Distribución 2.
12. Lista de Chequeo de Verificación del Plan de Limpieza y Desinfección

1.9.4 REGISTROS:

1. Registro de Ejecución y Vigilancia de Limpieza y Desinfección (según bloques).
2. Registro limpieza empresa externa
3. Análíticas microbiológicas superficies y útiles
4. Partes de incidencias.



Código:	6hWMS955PFIRMarw1gyEak/WuvsZNm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	15/15	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			