



DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A LA SALUD
DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD Y DESARROLLO HUMANO
SUBDIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD Y COMUNICACIÓN
DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL



LINEAMIENTOS PARA LA LIMPIEZA PROFUNDA DE INSTALACIONES EN EXPENDIOS AUTORIZADOS PARA VENTA DE ALIMENTOS

Lineamientos para el lavado de las instalaciones y desinfección

Lavado de las instalaciones

1. Proteger las conexiones, contactos eléctricos.
2. Despegar todos los refrigeradores o equipos que sean necesarios de las paredes.
3. Eliminar los restos de alimentos o desechos orgánicos de todas las superficies.
4. En caso de haber cochambre, aplicar un desincrustante de cochambre, dejarlo actuar (siguiendo las indicaciones del fabricante) y tallar con una fibra de uso rudo para desprenderlo.
5. Tallar con fibra o cepillos de escoba y una solución jabonosa las paredes, pisos, techos, interior, exterior del ducto de la campana de extracción, así como las tuberías de gas, luz y agua.
6. Enjuagar con agua potable a presión.
7. Dejar secar al aire del ambiente.

Desinfección de las instalaciones.

1. Una vez que las paredes, pisos, techos, interior, exterior del ducto de la campana de extracción, así como las tuberías de gas, luz y agua, estén limpias y secas.
2. Aplicar a presión la solución desinfectante y dejar secas al aire del ambiente

NOTA: Respetar las indicaciones del fabricante del desinfectante.