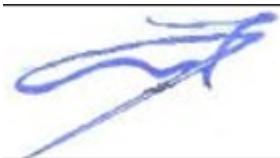




	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE COMEDOR	F. Aprobación		PR-OPE-008
		25/01/22		
		Versión	01	Página 1 /5

PROCEDIMIENTO

LIMPIEZA DE COMEDOR

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
 Johao Aparicio Jefe Operaciones	 Moises Salazar Zavala Jefe SIG	 Carlos Bardon Barbieri Representante Legal

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE COMEDOR	F. Aprobación		PR-OPE-008
		25/01/22		
		Versión	01	Página 2 /5

1. OBJETIVO

Establecer procedimientos seguros durante los trabajos de Limpieza de comedor a fin de evitar lesiones, enfermedades ocupacionales del personal, contaminación ambiental, daño a equipos e instalaciones.

2. ALCANCE

A todo el personal de ALTELIZA SAC que labora en el área de operaciones y realiza trabajos de Limpieza de comedor.

3. RESPONSABILIDADES

3.1. Corresponde al Jefe de Operaciones:

- ❖ Será su responsabilidad el planificar, supervisar y controlar las actividades a realizar, de manera que no se produzcan daños a personas o medio ambiente.
- ❖ Además, velar para que los trabajadores cuenten con las herramientas y Equipos de Protección Personal necesarios.
- ❖ De igual manera será el responsable de que los procedimientos se cumplan y será quien determine las medidas a tomar en caso de incumplimiento, aplicar las medidas correctivas sugeridas por el Supervisor de Área y el Supervisor SSOMA.

3.2. Corresponde al Supervisor de Operaciones:

- ❖ Capacitar y entrenar al personal a su cargo según el presente procedimiento
- ❖ Actualizar el presente procedimiento cuando se requiera
- ❖ Será responsable de observar los trabajos, para que estos se ejecuten en forma segura de acuerdo a las medidas preventivas enumeradas en el presente procedimiento, dando instrucciones claras y precisas que deben ser acatadas por todo el personal a su cargo.
- ❖ Verificar el chequeo diario de los Equipos de Protección Personal y el buen estado de las herramientas y equipos necesarios para la ejecución del trabajo.

3.3. Corresponde al Jefe SSOMA

- ❖ Será su responsabilidad fiscalizar el fiel cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente procedimiento y asesorar a la línea de mando a cargo del trabajo.

3.4. Corresponde a los colaboradores

- ❖ Será su responsabilidad, cumplir con todas las exigencias del procedimiento, estar permanentemente concentrados en el trabajo a realizar.
- ❖ Estar atento a las acciones o condiciones inseguras que se generan en la ejecución de su tarea, usarán permanentemente equipos, herramientas y EPPs estándar necesarios en su labor.
- ❖ Reportar al supervisor inmediato sobre actos y condiciones inseguras que se presenten en la ejecución de su tarea.

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE COMEDOR	F. Aprobación		PR-OPE-008
		25/01/22		
		Versión	01	Página 3 /5

4. REQUERIMIENTOS

4.1. Generales

- ❖ En el área de trabajo solo deberán estar el personal calificado y habilitado.
- ❖ El personal habilitado contara con todo el equipo y EPP estándar y en buenas condiciones.

4.2. Equipos de Protección Personal

- Lentes de seguridad (ANSI Z87.1)
- Tapones auditivos (ANSI S3.19, S12.6 nivel de reducción de ruido SNR 30db – NRR 25db)
- Guantes de nitrilo (EN 420.2003)
- Zapato de seguridad (ISO 20345)
- Mascarilla quirúrgica (NTP 329.200:2000)
- Uniforme o protección de cuerpo (ANSI ISEA107).

4.3. EQUIPOS

- Carro de limpieza (carro organizador)
- Escoba (limpieza de interiores)
- Recogedor (limpieza de interiores)
- Bolsas plásticas
- Pulverizador
- Microfibra (pañó amarillo)
- Microfibra (quita polvo flexible)
- Contenedor (balde plástico)
- Bastón completo de micro moop
- Micro moop (repuesto de micro moop en seco)
- Micro moop (repuesto de micro moop en húmedo)

4.4. PRODUCTOS QUIMICOS

- Detergente neutro (limpiador multiusos)
- Detergente desengrasante

4.5. Señalización

- Conos de seguridad
- Señalizador piso húmedo (aviso piso húmedo)

4.6. Seguridad y Medio Ambiente

Verificar la zona de trabajo antes de realizar las operaciones, de identificar alguna condición insegura reportar al supervisor a cargo para la coordinación correspondiente con el cliente.

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE COMEDOR	F. Aprobación		PR-OPE-008
		25/01/22		
		Versión	01	Página 4 /5

Asegurar el buen estado de todos los materiales antes de ser usados que no impliquen un peligro. Señalizar la zona de trabajo en las zonas de tránsito peatonal.

Tener en cuenta la naturaleza de los residuos y segregar de acuerdo al código de colores establecido.

5. DESARROLLO DE TAREAS

- Verifique que el carro de limpieza (carro organizador) se encuentre en buen estado y limpio, proceda con el abastecimiento de los productos químicos, paños microfibras y moops, señalizador piso húmedo de aviso piso húmedo, bolsas según el código de colores del área, contenedor (balde plástico), Recogedor y escoba (limpieza de interiores).
- Prepare el detergente neutro (limpiador multiusos) en un pulverizador correctamente rotulado.
- Bloquee la zona ubicando el señalizador piso húmedo (aviso de piso húmedo) en el ingreso al comedor.
- Retire residuos de las mesas (alimento, papel, plástico); luego retire la bolsa plástica de la papelera. Haga nudo a la bolsa en su parte superior y trasládela al depósito asignado, reponer bolsa plástica a la papelera.
- Limpie la superficie externa de la papelera aplicando detergente neutro (limpiador multiusos) al paño descartable.
- Usando un paño de microfibra amarillo, desempolvacar sólo en caso se encuentre visible acumulación de polvo sobre todas las superficies.
- Aplique detergente neutro (limpiador multiusos) al paño de microfibra amarillo y retire la suciedad adherida frotando la superficie desde la parte superior del mobiliario hacia abajo.
- Despeje el lavadero. Realice la limpieza de toda la superficie del lavadero y la grifería con paño de microfibra amarillo.
- Enjuagar el paño de micro fibra utilizar contenedor (balde plástico) con agua limpia en caso se encuentre saturado.
- Revise el consumo o estado de insumos dentro de cada dispensador (Jabón, toalla de papel desechable, alcohol en gel), y reponga insumos si es necesario.
- Según sea necesario, aplique detergente desengrasante al paño de microfibra amarillo y proceda a la limpieza y desengrase de las superficies.

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE COMEDOR	F. Aprobación		PR-OPE-008
		25/01/22		
		Versión	01	Página 5 /5

- Luego proceda con la desinfección utilizando detergente neutro (desinfectante) pulverizando la microfibra (pañó amarillo) para limpiar las mesas y superficies.
- Con una microfibra (quita polvo flexible) elimine las partículas de polvo en superficie de marcos y la parte superior de la puerta.
- Luego aplique (limpiador multiusos) al paño de microfibra verde y proceda con la limpieza de la superficie de puerta, manijas o chapas.
- Retire el polvo del piso con la ayuda de un bastón completo de micro moop y (repuesto de micro moop en seco).
- Luego aplique detergente neutro (limpiador multiusos) al repuesto de micro moop en húmedo, limpie el piso y zócalos desde la zona más alejada hacia la salida. Mopea uniformemente la superficie, para garantizar la limpieza.
- Utilizar escoba y recogedor para retirar los residuos encontrados durante la limpieza. Realizar orden y limpieza del área de trabajo al final la actividad.

6. PREVENCIÓN COVID-19

- Uso obligatorio de la mascarilla quirúrgica de tres pliegues.
- Lavarse las manos por más de 25 segundos.
- Mantener el distanciamiento de 1.5 metros.
- Desinfectarse las manos con alcohol.
- Desechar las mascarillas en los puntos de acopio.

7. REGISTROS

Se usarán los registros que el cliente tenga como parte de su Sistema de Gestión o los registros que ALTELIZA considere pertinente implementar.