

Guía para la Limpieza y Desinfección de Superficies

Esta Guía brinda información práctica para la limpieza desinfección de manos y superficies en los negocios de services de Limpieza. Para la activación comercial será necesario que el negocio revise y cumpla los requisitos legales comprendidos en el marco normativo en general.

DEFINICIONES

Limpieza



Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua y jabón o detergente.

Desinfección



Reducción por medio de agentes químicos y/o métodos físicos el número de microorganismos presentes en una superficie viva o inerte, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.



NSO: NSOHO-1248-20PE, NSOHO2309-20PE-F, NSOHO2308-20PE-F, NSOHO1541-21PE, NSOHO2312-20PE-F, NSOHO1223-19PE, NSOHO1510-21PE

*Recomendamos leer las instrucciones de uso de cada producto.

Sapolio
PROFESIONAL

1. Ingreso al local

Personal

- Lavarse la manos con agua y jabón por 20 segundos.
- Uso de gel desinfectante.
- El uso frecuente de gel desinfectante no reemplaza el lavado de manos.



2. Limpieza y desinfección en los espacios de trabajo



- **Limpieza de las superficies de trabajo**
 - ½ taza o 50 gr por cada 5 litros de agua.
- **Desinfección de superficies de trabajo**
 - Solución de 200 ppm de hipoclorito al 4% (lejía) en agua (5 mL de cloro en 1 litro de agua).



- **Realización de limpiezas intermedias de las superficies de trabajo**
 - Limpieza: ½ taza o 50 gr por cada 5 litros de agua.
 - Solución de 200 ppm de hipoclorito de sodio al 4.63% (lejía) en agua (5 mL de cloro en 1 litro de agua). Reposar por 5 minutos antes de su uso.
- **Desinfección de superficies vivas (fruta y hortalizas)**
 - Enjuague previo con agua potable.
 - Solución de 150 ppm de hipoclorito de sodio al 4.63% (lejía) en agua (4 mL de cloro en 1 litro de agua) de 3 a 5 minutos.
 - Enjuague con abundante agua.

3. Limpieza en áreas de servicios higiénicos

Pisos

- **Limpieza**
· 50 mL de limpiatodo por litro de agua.
- **Desinfección**
· 1 taza o 240 mL por cada 5 litros de agua (lejía 4.63%).



Inodoros

- **Limpieza**
· 40 g detergente en polvo por litro.
- **Desinfección**
· 1 taza o 240 mL por cada 5 litros de agua (lejía 4.63%).



4. Después de la Jornada



Limpieza del área

Con detergente (1/2 taza o 50 gr por cada 5 litros).



Enjuagar

Abundante agua.



Desinfección de pisos

1 taza o 240 mL por cada 5 litros de agua (lejía 4.63%).



Desinfección superficies inertes

Solución de 200 ppm de hipoclorito de sodio al 4.63% (5 mL de cloro por litro de agua).



Limpieza de pisos

Diluir 50 mL de limpiatodo por litro de agua o 50 gr (1/2 taza) de detergente por cada 5 litros de agua y posterior enjuague.

*Recuerda que no se deben mezclar detergentes con desinfectantes.

*No deben mezclarse varios desinfectantes para potenciar su efecto.

Tabla de Desinfección en Superficies

	Paredes, puertas, ventanas y techos	SSH, pediluvios, tachos de SSH, canaletas
Concentración	200 ppm	500 ppm
Tiempos	10 minutos	
1 L de Agua	5 mL de lejía	13 mL de lejía
5 L de Agua	25 mL de lejía	63 mL de lejía
10 L de Agua	50 mL de lejía	125 mL de lejía
30 L de Agua	150 mL de lejía	375 mL de lejía
40 L de Agua	200 mL de lejía	500 mL de lejía
50 L de Agua	250 mL de lejía	625 mL de lejía
Fuente	INACAL. Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies	https://bit.ly/2ZxtXgR

LEYENDA: El hipoclorito de Sodio (lejía) se encuentra a una concentración de 4.63%. Las mediciones deben realizarse con una probeta y estas deben ser exactas, por medidas de seguridad de inocuidad. Las proporciones son referenciales.

*Los aforos podrán ser restringidos según disposición del Gobierno

*El usuario encargado de realizar los diferentes tipos de disoluciones, deberá utilizar las EPP adecuadas para esta función de acuerdo al riesgo de exposición.

Basado en

- Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE.
- Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio aprobada por la Resolución Ministerial N°250-2020 MINSa.
- Resolución Directorial N° 003-2020-INACAL.
- Resolución Ministerial N°448-2020-MINSa.
- Manual Para la Preparación y Venta de Frutas y Hortalizas. BOLETÍN DE SERVICIOS AGRÍCOLAS DE LA FAO 151. (Capítulo 4).
- Resolución Ministerial N° 208-2020-Produce PROTOCOLO SANITARIO DE OPERACIÓN ANTE EL COVID-19 PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN EN SALÓN.