


|   |  |                 |
|---|--|-----------------|
|  | <b>MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS</b>         | <b>PAG. No:</b> |
|   | <b>SISTEMA: CONSULTA EXTERNA DE ESPECIALIDAD</b> | <b>1 DE 1</b>   |
|   | <b>PROCEDIMIENTO: SERVICIO DE NUTRICIÓN</b>      | <b>CODIGO</b>   |

## 7. PROCEDIMIENTO DE HIGIENE DEL AMBIENTE

### Área de Recepción:

- 1) Limpia, sin vestigios de alimentos, incluyendo la balanza.
- 2) Mantener el área organizada evitando la presencia de materiales ajenos a la misma.
- 3) Mantener el piso siempre limpio y seco.

### Área de Almacenamiento:

- 1) Los alimentos deben disponerse sobre tarimas o estanterías que los mantengan separados del suelo a una distancia de 15 cm.
- 2) Las estanterías deben estar separadas a 10 cm de las paredes.
- 3) El lugar debe estar bien iluminado, ventilado y libre de humedad.
- 4) Deben mantenerse los pisos, estanterías y recipientes libres de restos de alimentos.
- 5) Debe prever limpieza general un día antes de la entrada de la nueva mercadería o cuando fuese necesario.

### Área de Elaboración y Producción

- 1) Se deben mantener todas las áreas de trabajo limpias y organizadas antes, durante y después del servicio.
- 2) No permitir la presencia de objetos ajenos al sector y efectos personales.
- 3) Contar con recipiente de residuos con tapa y bolsa.

### Área de Distribución

- 1) Mantener la organización antes, durante y después del servicio.
- 2) Mantener el piso limpio y seco.
- 3) Mantener todos los recipientes limpios.

### Área de Vestuarios y Sanitario

- 1) Mantener el área organizada, limpia, seca y ventilada.
- 2) Remover los residuos generados en cada rutina de limpieza.