



Subject :	<b>CLEANING, SANITIZING, DISINFECTING</b>		
Dept :	Operations	Revision(s):	Published
Version Dated :	June 12th, 2020	Pages:	17

## Policy

1. This policy describes the daily cleaning, sanitization, and disinfecting processes within the restaurant, broken down into the following sections:
  - a. Cleaning Schedule
  - b. Chemical Instructions
  - c. Cleaning Surfaces
  - d. BOH - Cleaning Kitchen Equipment
  - e. BOH - Warewashing/Dish Area Maintenance & Flow
  - f. FOH - Cleaning
  - g. Office Cleaning
  - h. End of Day Deep Clean
2. Please note that cleaning refers to the removal of germs, dirt, and impurities from surfaces while disinfecting refers to using chemicals to kill germs on surfaces ([CDC](#)).

## Cleaning and Sanitization Schedule

1. The Safety Manager is responsible for logging the completion of hourly disinfections.
2. All high touch surfaces throughout the restaurant must be cleaned and disinfected at least every hour.
3. Right before a guest is directed to their table at the start of a meal, all surfaces must be cleaned and disinfected.
4. All restrooms must be cleaned and disinfected after every use.
5. At the end of each service, both BOH and FOH will perform a thorough deep clean of their spaces.
6. At the end of each day, the restaurant will be sprayed down by peroxide disinfectant and left overnight.



## **Chemical Instructions**

<b><u>ECOLAB PEROXIDE CLEANER &amp; DISINFECTANT</u></b>	
Contact Time:	2 minutes
Active Ingredients:	Hydrogen peroxide based, 3% after dilution
Vendor:	Ecolab
Equipment Needed:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Spray bottles (immediate area, boxes, bottles)</li><li>- <a href="#">Gallon Pump Sprayers</a> (large surface areas, hard to reach locations)</li><li>- Disinfectant <a href="#">Footwash</a> Mats</li></ul>
EPA Registration:	1677-238
Safety Data Sheet:	<a href="#">Link Here</a>
Special Notes:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Do not mix with bleach or other chlorinated products. Mixing will cause chlorine gas.</li><li>- At dilution, no special protective equipment is required for handling.</li><li>- Wear gloves and goggles when using pump sprayer to disinfect large areas.</li></ul>

### 1. Using Ecolab Peroxide Disinfectant

- a. Contact your Ecolab rep to ensure dilution concentration of disinfectant is accurate.
- b. Allow the disinfectant to run for 1-2 seconds before filling up spray bottles to ensure stagnant water is flushed out from the tubes and the disinfectant has the correct dilution concentration.
- c. Kitchen and Equipment Usage
  - i. Cover any food product near the cleaning area.
  - ii. Remove debris from the surface using a kitchen cloth.
  - iii. Scrub down the surface with soapy water to loosen debris, grease, and stains.
  - iv. Wipe down or squeegee the soapy residue.
  - v. Spray area with Peroxide disinfectant and allow the chemical to sit for 2 minutes.
  - vi. Once the disinfectant has dried, spray down the surface with quaternary sanitizer liquid (200-400ppm) and wipe off with single use paper towels.



1. NOTE: Only use this method to wipe off sanitizer after using the Peroxide disinfectant. Disinfectant will rid the surface of germs and viruses, while Sanitizer makes surfaces food-safe.

QUATERNARY DISINFECTANT: <a href="#">CLEANSETEC RINSEQUAT</a>	
Contact Time:	> 60 seconds
Active Ingredients:	Quaternary Ammonium compounds, Chloride
Vendor:	Cleansetec
Equipment Needed:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sani buckets</li><li>- Single-Use C-Folds (for FOH)</li><li>- Three-Compartment Sink (for warewashing)</li><li>- Clean Kitchen Towels (for equipment cleaning)</li></ul>
EPA Registration:	10324-63
Safety Data Sheet:	<a href="#">Link Here</a>
Special Notes:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Should not be used in place of peroxide disinfectant.</li><li>- Only use for wiping down food contact surfaces that have been disinfected with peroxide disinfectant OR in the third compartment of a 3-compartment sink.</li></ul>

1. Using Cleansetec Rinsequat

- a. The solution must be diluted to 200-400ppm and tested multiple times daily for proper dilution levels using Vendor Test Strips. Use the [Chemical Concentration Log](#) to record dilution levels.
- b. Usage Guidelines
  - i. Only use for wiping down food contact surfaces that have been disinfected with peroxide disinfectant:
    1. Cutting boards, mixing bowls, hotel pans, tools, etc.
    2. Food contact surfaces and tabletops
  - ii. For spray applications, spray 6 to 8 inches away from surface.
    1. Wipe off using a c-fold/ single use paper towel.



- iii. If disinfectant has not been previously used, the surface must remain wet for at least 60 seconds, then let the surfaces drain and then air dry.

HAND SANITIZER: <b>ECOLAB FOAM HAND SANITIZER</b>	
Contact Time:	> 60 seconds
Active Ingredients:	62% Ethyl Alcohol
Vendor:	Ecolab
Equipment Needed:	- Touch-Free Foam Hand Sanitizer Dispensers
EPA Registration:	N/A
Safety Data Sheet:	<a href="#">Link Here</a>
Special Notes:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Should not be used in place of washing hands.</li> <li>- Meets FDA requirements for Healthcare Personnel Handwash.</li> </ul>

### 1. Using Hand Sanitizers

- a. Hand sinks and soap should be readily available throughout the restaurant. In instances where clean running water and soap are not available (such as when delivering food or working outside of a restaurant), use hand sanitizer with 60-90% alcohol content.
- b. Apply a generous amount of sanitizer and rub hands together until completely dried (about 30 seconds).
- c. Hand sanitizers should not replace handwashing, as handwashing will remove and potentially deactivate the virus from fingers and hands, and a hand sanitizer will kill the virus but not remove it from the hand.

### 2. Installing Dispensers

- a. Automatic No-Contact Dispensers are preferable.
- b. Dispensers should be located at all Point-of-Entry locations:
  - i. Entrances to the restaurant
    - 1. Delivery hatches, side and back doors
    - 2. Host Stand
  - ii. All areas outside of restrooms
  - iii. Office
  - iv. Locker rooms and storage facilities



3. Handling Ecolab Foam Hand Sanitizer
  - a. Flammable-- keep away from heat and open flame.
    - i. Store in a cool area, between 32-86°F.
4. Using Non-Alcoholic Hand Sanitizer
  - a. CDC notes non-alcoholic hand sanitizer is less effective against COVID 19.
  - b. Individuals who cannot use alcohol-based hand sanitizers should be encouraged to wash their hands with soap and clean water. Potential considerations for staff/guests/visitors:
    - i. Guests sensitive to alcohol
    - ii. Religious restrictions to abstain from alcohol
    - iii. Skin conditions sensitive to alcohol
5. **Sources**
  - a. [CDC Hand Hygiene](#)
  - b. [Study on Alcohol Contact Sensitivities](#)



## **Cleaning Surfaces**

### **1. Policy**

- a. Work tables, work stations, and high touch surfaces must be disinfected at least every hour and be logged by the Safety Manager.
  - i. High touch surface areas include:
    1. Handrails
    2. Faucet knobs
    3. Drawer handles
    4. Lowboy handles
    5. Walk-in handles
    6. Reach-in handles
    7. Equipment and product racks
    8. Commonly used kitchen equipment (can openers, hobart button/lever, kitchenaid, etc.)
- b. This standard is also to be used any time a new work surface or area is being set up for use, between tasks, and after it has been utilized.

### **2. Equipment/Tools Needed**

- Spray bottles
- Clean towels/paper towels
- Sani bucket or spray bottles filled with Quat Sanitizer solution at proper dilution (200-400ppm)
- Spray bottle of Peroxide Disinfectant
- Disposable gloves
- Clean safety equipment (Face mask, gloves, disposable apron if necessary)

### **3. Procedure**

- a. Always wear appropriate safety equipment such as a face mask and disposable gloves.
- b. If a surface is visibly dirty, first clean using a regular cleaning product, such as soapy water. This needs to be done before a disinfectant agent is used.
- c. Employees should understand the manufacturer's directions (ex: application method, contact time) before using any cleaning agent such as disinfectant or sanitizer.
- d. Proceed to disinfect the desired area using a clean towel or c-fold and the peroxide disinfectant.
- e. Leave the disinfectant on the surface for 2 minutes to allow for thorough disinfection.
- f. If cleaning a food-contact surface, wipe the surface using a quaternary sanitizer afterwards to ensure that it is food-safe.



- g. This procedure should also be used every hour to ensure proper disinfection throughout daily operation. The logs posted in each area should be used to verify this.
- 4. Supporting Materials (Logs, Signage, Training & Locations)**
- a. This SOP will be posted in view at each applicable station.
  - b. [Hourly Station Sanitization and Disinfection Log](#)
- 5. Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**
- a. MOD to enforce and hold all accountable for following this procedure.
  - b. Hourly log of surface cleaning to be kept and verified.
- 6. Sources**
- a. [NYC Department of Health](#)
  - b. [CDC: How to Clean and Disinfect Your Facility](#)



## **BOH - Cleaning Kitchen Equipment**

### **1. Policy**

- a. Kitchen equipment must be disinfected before and after each use and at least every hour, whichever is more frequent.
- b. Any food contact surfaces must be sanitized after disinfecting to be considered food safe.
- c. When not in use, store kitchen equipment away to prevent contamination.

### **2. Equipment/Tools Needed**

- a. Spray Bottle
  - i. Quat Sanitizer at proper dilution (200-400ppm)
  - ii. Peroxide-based Disinfectant
- b. Sanitizer Bucket(s)
- c. C-Fold paper towels
- d. Clean safety equipment (Gloves, Mask, Disposable Apron)

### **3. Procedure**

- a. Disassemble all removable pieces from the equipment to be cleaned.
- b. Properly scrub, wash, rinse and sanitize all parts using a commercial dishwasher or 3-compartment sink.
- c. Spray down with Peroxide disinfectant for non-food contact machinery.
  - i. Blender base, kitchen mixers, food processors, etc
    1. Knobs, switches, levers, buttons, cables
    2. Make sure equipment is unplugged before proceeding.
  - ii. Wipe off Peroxide with a single use paper towel after 45 seconds.
- d. All pieces of equipment should be left to air dry after washing, then reassembled.

### **4. Supporting Materials (Logs, Signage, Training)**

- a. Training all employees on proper procedures.
- b. Create signage using this SOP above warewashing stations.

### **5. Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**

- a. MOD to enforce and hold all accountable for following this procedure.

### **6. Sources**

- a. [Westlaw NYC Sanitization Guidelines](#)
- b. [CDC Hand Hygiene](#)
- c. [EPA List of Approved Disinfectants](#)





## **BOH - Warewashing/Dish Area Flow**

### **1. Policy**

- a. Dish areas and stations should be set up so that 6 feet of social distancing can be maintained during service.
- b. Dish areas should be set up to ensure dishes are cleaned properly without a risk of contaminating cleaned items.
- c. The dish area should be fully cleaned and disinfected at the end of the shift.

### **2. Equipment/Tools Needed**

- a. Designated drop-off area for soiled items
- b. Designated pick-up area for clean items
- c. Clean towels
- d. Sanitizer bucket
- e. Chemical test strips
- f. Commercial Dishwasher
- g. Designated chemicals for warewashing (EPA-approved cleaning products that are effective against COVID-19)
- h. Clean Safety Equipment
- i. Coarse Scrub Pad
- j. High pressure hot water spray hose
- k. Spray bottles

### **3. Procedure**

- a. For Opening:
  - i. After following proper arrival, uniform and safety equipment protocols, first rinse all work surfaces with water then wipe with a clean towel soaked in rinse quat to ensure removal of any residual peroxide disinfectant.
    1. Make sure to include handles of faucets, spray nozzles, levers and food traps on the dishwasher itself.
  - ii. Set up proper containers and area designations for silverware/flatware, utensils, pots, pans and equipment 6 feet apart from the station.
  - iii. Check that all chemicals are stocked, that hoses are submerged in their respective chemicals and that water and chemical lines are flowing.
  - iv. Fill the dish tank and use appropriate chemical test strips to ensure proper dilution of sanitizer solution (200ppm).
    1. Check sanitizer solutions periodically to ensure proper dilution and strength after multiple sanitizations and log the concentration values in the [Chemical Concentration Log](#).
    2. Verify manufacturer's specifications for chemical calibrations and water temperature.



- b. Silverware & Flatware:
  - i. Organize Dirty Dishes/Equipment/Flatware.
    - 1. All dirty silverware and flatware should be stored in its designated area.
    - 2. Each item should be put in its place preferably as close as possible to the dish area, while maintaining a safe distance (6ft) from whoever is operating the machine.
  - ii. Remove debris and stubborn pieces of food.
    - 1. All silverware, china, and equipment should be submerged in a pre-soak detergent solution.
    - 2. Scrub if needed, careful not to damage any equipment, plates, or flatware.
    - 3. Spray off food debris with hot, high pressure water.
  - iii. Place items in the dishwasher.
    - 1. Do not overload the dishwasher to ensure that all surfaces are in contact with hot water containing the proper dilution of active chemicals. These dilutions and chemicals may vary depending on the type or model of dishwasher. Refer to the user manual in order to determine proper usage.
  - iv. Let the machine run its complete cycle, unload, and restock clean items.
    - 1. Place clean items in their corresponding areas. Items that are to be passed off to others (silverware, plateware, commonly used utensils, pots and pans) should be in a designated area far enough away from the person working the dish tank to maintain physical distance.
    - 2. Depending on the size and layout of the operation, this may also call for a secondary, designated person to handle all clean items and their storage.
  - v. Return all other larger items to their storage locations.
    - 1. Larger items should be moved in groups to minimize the traffic you encounter while traveling to and from the dish area.
  - vi. If space allows for it, establish traffic lanes to avoid bottlenecks and crossover between employees.
  - vii. Every 30 minutes, check the dish machine water and change as necessary, depending on usage and volume.
  - viii. Log the time and PH level of the water & sanitizer each time after testing or changing in the [Chemical Concentration Log](#).
  - ix. Bus-tubs or any container used for holding soiled dishes should be washed before re-circulating back into the restaurant.
- c. For Closing:



- i. After all items have been cleaned and properly stored, empty out traps from the dish machine and clean them well with soapy water, then run them through the dish cycle.
  - ii. Rinse all work surfaces with water and scrub with hot soapy water.
  - iii. Spray work surfaces, faucet handles, spray nozzles and dishwasher levers with peroxide disinfectant and let it sit for 45-60 seconds to air dry.
  - iv. Wipe with a clean towel soaked in rinse quat then let it fully air dry.
  - v. Leave all cleaned and disassembled pieces flat on the station in preparation for EOD Deep Clean and Disinfection.
4. **Supporting Materials (Logs, Signage, Training & Locations)**
- a. [Chemical Concentration Log](#)
  - b. Signage to determine designated areas for clean / dirty items.
  - c. Signage or training to determine "traffic" lanes in order to avoid bottlenecks / cross-over.
5. **Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**
- a. MOD/SM to enforce and hold all employees accountable for following this procedure
  - b. Logs shall be printed in bulk and attached to clipboards at the each designated dish station to be completed and checked by the MOD at the start and end of each 8 hour shift.



## **FOH - Cleaning**

### **1. Policy**

- a. Dining tables must be disinfected and cleaned after each use, following the Cleaning Surfaces procedure.
- b. High touch surfaces must be disinfected every hour and logged by the Safety Manager:
  - i. Tabletops
  - ii. Bar & Countertops
  - iii. Chairs
  - iv. Purse Hooks
  - v. POS Screens
  - vi. Tablets
  - vii. Door Handles
  - viii. Pens
  - ix. Credit Card Readers
  - x. Check Presenters
  - xi. Drink trays
  - xii. Host/Greeter stand
- c. Guest Restrooms
  - i. Restrooms should be cleaned and disinfected after every use or every 30 minutes, whichever is more frequent.
  - ii. Pay attention to high touch surfaces such as:
    1. Faucet Handles
    2. Soap Dispensers
    3. Toilet Paper Holders
    4. Mirrors
    5. Toilets and Flushing Lever/Buttons
    6. Walls
    7. Towel holders

### **2. Procedure**

- a. Dining Room Usage
  - i. Employees should wear appropriate safety equipment when using the disinfectant:
    1. Face mask
    2. Gloves
    3. Laundered uniform and apron
  - ii. Option 1: Peroxide Disinfectant
    1. Spray down and use single-use paper towels to remove food debris, sauce, stains, spills for preliminary cleaning of the tables and chairs.
    2. Thoroughly spray down, a second time, for tables, chairs, and high touch surfaces.



- a. Focus on table edges and corners, under tables, backs of chairs, under chairs, purse hooks, and any adjacent areas that may have been used.
  - b. Let the disinfectant sit and dry for 2 minutes. Allow extra contact time for any porous surfaces.
  - c. After waiting the appropriate contact time, wipe off the Peroxide disinfectant with single use paper towels.
  - d. Change gloves and wash your hands each time after disinfecting.
- iii. Option 2: Single Use 70% Alcohol Table Turners ([Example](#))
    1. Use single-use paper towels to remove food debris, sauce, stains, spills for preliminary cleaning of the tables and chairs.
    2. Use disposable alcohol-based table turners to wipe and disinfect for tables, chairs, and high touch surfaces.
      - a. Focus on table edges and corners, under tables, backs of chairs, under chairs, purse hooks, and any adjacent areas that may have been used.
      - b. Use extra wipes for maximum potency for alcoholic disinfectant.
      - c. Discard wipes, change out gloves and wash your hands after disinfecting.
    3. Secondary use
      - a. Pre/Post Bathroom Usage for Guests
        - i. Allows guests to use for wiping down surfaces while in the bathroom for disinfecting and ease of mind.
        - ii. Allows for guests to use for hands post bathroom usage.
3. **Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**
    - a. MOD/SM to enforce and hold all accountable for following this procedure.



## **Office Cleaning**

### **1. Policy**

- a. The office should be cleaned at the start and end of the day, as well as after each use.
- b. Proper scheduling should be put in place to ensure accountability, cleanliness, and adherence to limited capacity guidelines.
- c. For electronics, always follow the manufacturer's cleaning and disinfection instructions.
  - i. Consider the use of wipeable covers for electronics.

### **2. Procedure**

- a. A cleaning schedule should be put in place to delegate cleaning.
  - i. Each person should disinfect all contact surfaces in the office before and after working in the office.
  - ii. A manager must clean and disinfect the office after each use and at the beginning and end of each day.
- b. Disinfecting Electronics (printers, phones, keyboards, mice, iPads, etc...)
  - i. If no manufacturer guidance is available:
    1. First remove any visible dirt and contamination from the device surface.
  - ii. To disinfect, use an alcohol-based wipe containing at least 70% alcohol.
  - iii. Dry surfaces thoroughly to avoid pooling of liquids. Allow all surfaces to air dry thoroughly.
  - iv. Do not spray electronic devices directly to avoid potential damage to the device.
- c. Hard Non-Porous Objects (desk, doorknob, safe, light switches, etc...)
  - i. First clean using a regular cleaning product, such as soapy water or kitchen sanitizer to remove any visible dirt.
  - ii. After the area has been cleaned, disinfect the area by wiping the surface or object thoroughly with an alcohol-based wipe or peroxide disinfectant-dampened C-fold and let it air dry for at least 2 minutes.
- d. End of Day Sanitization steps below should be implemented in the office at the end of the day.

### **3. Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**

- a. MOD/SM to enforce and hold all accountable for following this procedure.

### **4. Sources**



- a. [Interim Recommendations for US Community Facilities with Suspected/Confirmed Coronavirus Disease 2019](#)



## **End of Day Deep Clean**

### **1. Policy**

- a. This protocol should only be used after all equipment is scrubbed free of debris, rinsed, and dried.
- b. The End of Day Disinfecting should be the last task performed in the restaurant every day. The individual who performs the disinfecting procedure should immediately leave the premises upon completion.
- c. All surfaces, smallwares, and equipment must be cleaned and put away before starting the End of Day Sanitization process.
- d. Managers should delegate different areas for employees to clean in order to follow social distancing guidelines.
- e. Each restaurant management team should establish a path of disinfecting within their restaurant in order to avoid additional contamination or redundant disinfecting.

### **2. Equipment/Tools Needed**

- a. Chemicals:
  - i. Peroxide Disinfectant (Ecolab)
  - ii. Quaternary Sanitizer (Cleansetec)
- b. Equipment
  - i. Test Strips for Quat Sanitizer
  - ii. Spray Pump for Peroxide Disinfectant
  - iii. Sanitizer Bucket(s)
  - iv. Clean Towel(s)
- c. Safety Equipment
  - i. Safety Equipment Disposal near building exit
  - ii. Clean Safety Equipment:
    1. Gloves
    2. Face masks
    3. Disposable sleeves
    4. Disposable hair cover
    5. Plastic apron

### **3. Procedure**

- a. Prepare BOH/FOH spaces for disinfection.
  - i. Ensure that all surfaces are clean and free of debris.
  - ii. All food products should be tightly wrapped and stored properly.
  - iii. Make sure that all flatware, plateware, pots, pans and utensils are wrapped or covered to avoid contamination from chemicals.
  - iv. Leave any personal items close to the restaurant exit to avoid walking through the disinfected restaurant when locking up and leaving the premises.





- b. Once this is accomplished, a designated manager should report to a designated area to change into clean safety equipment (plastic apron, hair covering, mask, gloves, and disposable sleeves).
  - c. Fill the spray pump with Peroxide Surface Disinfectant. The designated cleaning person will operate within the space on their own to ensure no other parties contaminate the area during disinfection.
  - d. The cleaner should begin at the designated starting point and spray every surface with Peroxide Surface Disinfectant, working the spray up and down as they follow the path and walk to cover all potentially contaminated surfaces.
  - e. Give extra attention to commonly touched surfaces, such as:
    - i. Low boy and walk in handles,
    - ii. Door knobs, stove knobs, railings
    - iii. Counter-top and edges
    - iv. Keyboards, POS surface, telephone set, safe
    - v. Dishwashing area, faucet, spray hose
    - vi. Furniture
  - f. Make sure to evenly distribute the disinfectant across all surfaces so that nothing is missed. Ensure that all lower shelving units are being covered with disinfectant.
  - g. After all surfaces are sprayed with disinfectant, the Safety Manager will log and sign off on completing the disinfection, dispose of their safety equipment in a designated area, and fully close and lock up the restaurant.
4. **Supporting Materials (Logs, Signage, Training)**
- a. [EOD Deep Clean Log](#) (to be filled out and signed by the SM)
  - b. Training to take place with all employees
5. **Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**
- a. Enforced and completed daily by SM and staff.
  - b. Cleaning checklist and log to be filled out by SM before exiting the premises.
  - c. SM should take visual evidence every night of deep clean via video and photos.

Asunto:	<b>LIMPIEZA, HIGIENE Y DESINFECCIÓN</b>		
Dept:	Operaciones	Revisiones:	Publicadas
Fecha de la versión:	12 de junio de 2020	Páginas:	19

## **Política**

1. Esta política describe los procesos diarios de limpieza, higiene y desinfección en el restaurante y comprende las siguientes secciones:
  - a. Cronograma de limpieza
  - b. Instrucciones para el manejo de productos químicos
  - c. Limpieza de superficies
  - d. Área de la cocina: limpieza de equipos de cocina
  - e. Área de la cocina: mantenimiento y flujo del área para platos/área de lavado de vajillas
  - f. Áreas de servicios al cliente: limpieza
  - g. Limpieza de oficinas
  - h. Limpieza profunda al final del día
2. Tenga en cuenta que la limpieza se refiere a la eliminación de gérmenes, suciedad e impurezas de las superficies; en cambio, la desinfección se refiere al uso de productos químicos para matar los gérmenes que se encuentran sobre las superficies ([CDC](#)).

## **Cronograma de limpieza y desinfección**

1. El gerente de seguridad es responsable de registrar la finalización de las tareas de desinfección por hora.
2. Todas las superficies de alto contacto del restaurante deben limpiarse y desinfectarse cada hora como mínimo.
3. Antes de asignarle una mesa a un cliente, todas las superficies deben estar limpias y desinfectadas.
4. Todos los baños deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso.
5. Al final de cada servicio, el personal correspondiente del área de la cocina y de las áreas de servicios al cliente deberá realizar una limpieza profunda de sus espacios.
6. Al final de cada jornada, se desinfectará el restaurante con un pulverizador que contenga peróxido y se dejará secar durante la noche.

## Instrucciones para el manejo de productos químicos

<b>LIMPIADOR Y DESINFECTANTE CON PERÓXIDO DE ECOLAB</b>	
Tiempo de acción:	2 minutos
Ingredientes activos:	Peróxido de hidrógeno al 3 % después de la dilución
Distribuidor:	Ecolab
Equipos necesarios:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulverizadores (áreas inmediatas, cajas, botellas)</li> <li>- <a href="#">Pulverizadores con bomba para un galón</a> (grandes superficies, lugares de difícil acceso)</li> <li>- Tapetes desinfectantes para <a href="#">calzados</a></li> </ul>
Registro de la EPA:	1677-238
Ficha de datos de seguridad:	<a href="#">Enlace aquí</a>
Notas especiales:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No mezcle con lejía ni con otros productos con cloro. La mezcla producirá gas cloro.</li> <li>- Para diluir el producto, no es necesario usar ningún equipo especial de protección.</li> <li>- Póngase guantes y gafas cuando utilice el pulverizador con bomba para desinfectar grandes superficies.</li> </ul>

1. Cómo usar el desinfectante con peróxido de Ecolab
  - a. Comuníquese con su representante de Ecolab para asegurarse de que la concentración de la dilución del desinfectante sea correcta.
  - b. Deje fluir al desinfectante durante 1 o 2 segundos antes de llenar los pulverizadores para asegurarse de que el agua estancada salga de los tubos y el desinfectante tenga la concentración de dilución correcta.
  - c. Uso en la cocina
    - i. Cubra cualquier producto alimenticio cerca del área de limpieza.
    - ii. Elimine cualquier residuo de la superficie con un paño de cocina.
    - iii. Friegue la superficie con agua jabonosa para quitar residuos, grasa y manchas.
    - iv. Limpie con un trapo o un secador de vidrios los restos con jabón.
    - v. Rocíe el área con el desinfectante con peróxido y deje que el producto actúe durante 2 minutos.

- vi. Una vez que el desinfectante se haya secado, rocíe la superficie con un producto sanitizante líquido con amonio cuaternario (200-400 ppm) y deja que el desinfectante se seque al aire.
1. NOTA: Solo use esta forma de quitar el producto sanitizante después de usar el desinfectante con peróxido. El desinfectante eliminará los gérmenes y virus de las superficies, mientras que el producto sanitizante limpiará las superficies para que sea seguro colocar alimentos.

DESINFECTANTE CON AMONIO CUATERNARIO: <b><u>DESINFECTANTE CON AMONIO CUATERNARIO PARA ENJUAGUE DE CLEANSETEC</u></b>	
Tiempo de acción:	> 60 segundos
Ingredientes activos:	Compuestos de amonio cuaternario, cloruro
Distribuidor:	Cleansetec
Equipos necesarios:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cubos de desinfección</li> <li>- Toallas de papel desechables (para las áreas de servicios al cliente)</li> <li>- Fregadero de tres compartimentos (para el lavado de vajillas)</li> <li>- Paños de cocina limpios (para la limpieza de equipos)</li> </ul>
Registro de la EPA:	10324-63
Ficha de datos de seguridad:	<a href="#">Enlace aquí</a>
Notas especiales:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No debe usarse en lugar del desinfectante con peróxido.</li> <li>- Solo debe usarse para limpiar las superficies en contacto con alimentos que ya hayan sido desinfectadas con el desinfectante con peróxido, O en el tercer compartimento del fregadero de 3 compartimentos.</li> </ul>

1. Cómo usar el desinfectante con amonio cuaternario para enjuague de Cleansetec



- a. La solución se debe diluir en 200-400 ppm y se debe probar varias veces al día con las tiras reactivas del distribuidor para obtener los niveles de dilución correctos. Utilice el [Registro de concentración de sustancias químicas](#) para registrar los niveles de dilución.
- b. Pautas para el uso
  - i. Solo debe usarse para limpiar las superficies en contacto con alimentos que ya hayan sido desinfectadas con el desinfectante con peróxido:
    - 1. Tablas para cortar, boles, bandejas, herramientas, etc.
    - 2. Superficies y mesas en contacto con alimentos
  - ii. Para aplicar el pulverizador, rocíe a una distancia de 6 a 8 pulgadas de la superficie.
    - 1. Deja que el pulverizador se seque al aire.
  - iii. Si no se ha usado un desinfectante previamente, la superficie debe permanecer húmeda durante al menos 60 segundos y luego se debe dejar secar al aire.

DESINFECTANTE PARA MANOS: <a href="#">DESINFECTANTE EN ESPUMA PARA MANOS DE ECOLAB</a>	
Tiempo de acción:	> 60 segundos
Ingredientes activos:	62 % de alcohol etílico
Distribuidor:	Ecolab
Equipos necesarios:	- Dispensadores de desinfectante en espuma para manos, sin contacto
Registro de la EPA:	N/C
Ficha de datos de seguridad:	<a href="#">Enlace aquí</a>
Notas especiales:	<ul style="list-style-type: none"><li>- No debe reemplazar el lavado de manos.</li><li>- Cumple con las normas de lavado de manos para el personal sanitario de la Administración de Medicamentos y Alimentos (Food and Drug Administration, FDA).</li></ul>

### 1. Cómo usar los desinfectantes para manos

- a. Debe haber fregaderos para lavarse las manos y jabón disponibles en todo el restaurante. Cuando no pueda acceder a agua limpia y jabón (por ejemplo, al entregar comidas o al trabajar fuera de un restaurante), utilice un desinfectante para manos que contenga un 60 a 90 % de alcohol.
  - b. Aplique una cantidad abundante de desinfectante y frótese las manos hasta que se sequen por completo (aproximadamente 30 segundos).
  - c. Los desinfectantes para manos no deben reemplazar el lavado de manos, ya que el lavado de manos elimina, y posiblemente inactiva, el virus en los dedos y las manos, y el desinfectante para manos mata el virus, pero no lo elimina de las manos.
2. Instalación de los dispensadores
- a. Son preferibles los dispensadores automáticos sin contacto.
  - b. Los dispensadores deben ubicarse en todos los puntos de ingreso:
    - i. Entradas al restaurante
      1. Ventanillas, puertas laterales y traseras para entregas
      2. Mesa de recepción del anfitrión
    - ii. Todas las áreas fuera de los baños
    - iii. Oficinas
    - iv. Vestuarios e instalaciones de almacenamiento
3. Cómo manejar el desinfectante en espuma para manos de Ecolab
- a. Es inflamable: manténgalo lejos de fuentes de calor y llamas al descubierto.
    - i. Almacénelo en un área fresca, entre 32 y 86 °F.
4. Cómo usar un desinfectante para manos sin alcohol
- a. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) han señalado que el desinfectante para manos sin alcohol es menos eficaz contra la COVID 19.
  - b. Se debe alentar a las personas que no puedan usar desinfectantes para manos con alcohol a que se laven las manos con agua limpia y jabón.  
Posibles consideraciones para el personal/clientes/visitantes:
    - i. Clientes sensibles al contacto con alcohol
    - ii. Personas que no utilizan alcohol por restricciones de carácter religioso
    - iii. Afecciones de la piel que producen sensibilidad al alcohol
5. Fuentes
- a. [Recomendación para el lavado de manos de los CDC](#)
  - b. [Estudio de sensibilidades por contacto con alcohol](#)

## **Limpieza de superficies**

### **1. Política**

- a. Las mesas de trabajo, las estaciones de trabajo y las superficies de alto contacto se deben desinfectar cada hora como mínimo y el gerente de seguridad debe registrar dicha desinfección.
  - i. Las superficies de alto contacto incluyen:
    1. Pasamanos
    2. Perillas de grifos
    3. Manijas de cajones
    4. Manijas de bajomostradores refrigerados
    5. Manijas de cámaras frigoríficas
    6. Manijas de congeladores verticales
    7. Estantes para equipos y productos
    8. Equipos de cocina de uso frecuente (abrelatas, botones/palancas de Hobart, batidoras de pie de KitchenAid, etc.)
- b. Esta norma también deberá respetarse siempre que se prepare una superficie o área de trabajo para usarla, entre una tarea y otra, y después de cada uso.

### **2. Equipos/Herramientas necesarios**

- Pulverizadores
- Toallas limpias/toallas de papel
- Cubos de desinfección o pulverizadores cargados con la solución desinfectante con amonio cuaternario en la dilución correcta (200-400 ppm)
- Pulverizador para desinfectante con peróxido
- Guantes desechables
- Equipo de seguridad limpio (mascarillas, guantes, delantales desechables, si son necesarios)

### **3. Procedimiento**

- a. Use siempre el equipo de seguridad adecuado, como una mascarilla y guantes desechables.
- b. Si una superficie está visiblemente sucia, primero limpie con un producto de limpieza regular, como agua jabonosa. Debe hacerlo antes de usar un desinfectante.
- c. Los empleados deben comprender las instrucciones del fabricante (por ejemplo, método de aplicación, tiempo de acción) antes de usar cualquier producto de limpieza, como un desinfectante o un limpiador.
- d. Luego desinfecte el área deseada con una toalla limpia o una toalla de papel desechable y el desinfectante con peróxido.



- e. Deje que el desinfectante actúe durante 2 minutos sobre la superficie para una buena desinfección.
- f. Si limpia una superficie en contacto con alimentos, use un producto sanitizante con amonio cuaternario posteriormente para asegurarse de que no haya riesgos al colocar alimentos.
- g. Este procedimiento se debe repetir cada hora para garantizar la desinfección correcta durante las operaciones diarias. Para verificar si se cumple este procedimiento, se deben usar los registros publicados en cada área.

**4. Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación y ubicaciones)**

- a. Este procedimiento operativo estandarizado (POE) se publicará en un lugar visible en cada estación correspondiente.
- b. [Registro de higiene y desinfección por hora en cada estación](#)

**5. Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**

- a. El gerente de turno deberá hacer cumplir este procedimiento y exigir que todos sean responsables de dicho cumplimiento.
- b. Se debe mantener y controlar un registro de limpieza de superficies por hora.

**6. Fuentes**

- a. [Departamento de Salud de la ciudad de Nueva York](#)
- b. [CDC: Cómo limpiar y desinfectar su establecimiento](#)



## **Área de la cocina: limpieza de equipos de cocina**

### **1. Política**

- a. Los equipos de cocina deben desinfectarse antes y después de cada uso y cada hora como mínimo, lo que ocurra con más frecuencia.
- b. Luego de la desinfección, se deben limpiar todas las superficies en contacto con alimentos para que se consideren seguras para colocar alimentos.
- c. Cuando no se estén usando, guarde los equipos de cocina para prevenir la contaminación.

### **2. Equipos/Herramientas necesarios**

- a. Pulverizador
  - i. Desinfectante con amonio cuaternario en la dilución correcta (200-400 ppm)
  - ii. Desinfectante a base de peróxido
- b. Cubo de desinfección
- c. Toallas de papel desechables
- d. Equipos de seguridad limpios (guantes, mascarillas, delantales desechables)

### **3. Procedimiento**

- a. Desarme todas las piezas extraíbles del equipo que se limpiarán.
- b. Friegue, lave, enjuague y desinfecte correctamente todas las piezas en un lavavajillas comercial o en un fregadero de 3 compartimentos.
- c. Rocíe el desinfectante con peróxido en los equipos que no tienen contacto con alimentos.
  - i. Base de licuadoras, batidoras, procesadores de alimentos, etc.
    1. Perillas, interruptores, palancas, botones, cables
    2. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de continuar.
  - ii. Quite el peróxido con una toalla de papel desechable luego de 45 segundos.
- d. Después del lavado, todas las piezas de los equipos se deben dejar secar al aire y luego rearmarse.

### **4. Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación)**

- a. Capacitación de todos los empleados sobre los procedimientos correctos.
- b. Colocación de letreros arriba de las estaciones de lavado de vajillas de conformidad con este POE

### **5. Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**

- a. El gerente de turno deberá hacer cumplir este procedimiento y exigir que todos sean responsables de dicho cumplimiento.

### **6. Fuentes**



- a. [Pautas de desinfección para la ciudad de Nueva York, base de datos Westlaw](#)
- b. [Recomendación para el lavado de manos de los CDC](#)
- c. [Lista de desinfectantes aprobados por la EPA](#)

## **Área de la cocina: flujo del área para platos/área de lavado de vajillas**

### **1. Política**

- a. Las áreas y estaciones para platos deben organizarse de modo que se pueda mantener una distancia social de 6 pies durante el servicio.
- b. La organización de dichas áreas debe garantizar la limpieza correcta de los platos, sin riesgo de que los utensilios limpios se contaminen.
- c. El área para platos se debe limpiar y desinfectar completamente al final del turno.

### **2. Equipos/Herramientas necesarios**

- a. Área designada para dejar elementos sucios
- b. Área designada para recoger elementos limpios
- c. Toallas limpias
- d. Cubo de desinfección
- e. Tiras reactivas para productos químicos
- f. Lavavajillas comercial
- g. Productos químicos designados para el lavado de vajillas (productos de limpieza aprobados por la EPA que son eficaces contra la COVID-19)
- h. Equipos de seguridad limpios
- i. Esponja rugosa
- j. Manguera de alta presión para agua caliente
- k. Pulverizadores

### **3. Procedimiento**

- a. Durante la apertura del restaurante:
  - i. Después de seguir los protocolos correspondientes en cuanto al ingreso, uso de uniformes y equipos de seguridad, primero limpie todas las superficies de trabajo con agua y luego pase una toalla limpia humedecida en amonio cuaternario para enjuague a fin de eliminar cualquier resto del desinfectante con peróxido.
    1. Asegúrese de incluir las perillas de grifos, boquillas de pulverizadores, palancas y los filtros del lavavajillas.
  - ii. Organice los contenedores adecuados y las áreas designadas para cubiertos, utensilios, cacerolas, bandejas y equipos a una distancia de 6 pies de la estación.
  - iii. Compruebe que todos los productos químicos estén almacenados, que las mangueras estén sumergidas en los productos químicos correspondientes y el flujo de las tuberías de agua y sustancias químicas.
  - iv. Llene el tanque del lavavajillas y use las tiras reactivas para productos químicos adecuadas a fin de garantizar la dilución correcta de la solución desinfectante (200 ppm).

1. Compruebe las soluciones desinfectantes con frecuencia para garantizar la dilución y concentración correctas luego de múltiples desinfecciones y registre los valores de la concentración en el [Registro de concentración de sustancias químicas](#).
  2. Verifique las especificaciones del fabricante con respecto a las calibraciones químicas y la temperatura del agua.
- b. Cubiertos:
- i. Organice los platos/equipos/cubiertos sucios.
    1. Todos los cubiertos sucios deben almacenarse en el área designada.
    2. Cada elemento deberá colocarse en su lugar, preferentemente lo más cerca posible del área para platos, y mantener una distancia segura (6 pies) del operador del lavavajillas.
  - ii. Quite restos de alimentos difíciles de sacar.
    1. Todos los cubiertos, equipos y vajilla de porcelana se deben sumergir en una solución de detergente para prerrejo.
    2. Si es necesario, friegue con cuidado para no dañar ningún equipo, plato o cubierto.
    3. Rocíe los restos de alimentos con agua caliente a alta presión.
  - iii. Coloque los elementos en el lavavajillas.
    1. No sobrecargue el lavavajillas para asegurarse de que todas las superficies estén en contacto con agua caliente que contenga la dilución correcta de sustancias químicas activas. Dichas diluciones y sustancias químicas pueden variar según el tipo o modelo de lavavajillas. Consulte el manual del usuario para determinar el uso correcto.
  - iv. Deje que la máquina complete su ciclo, descargue los elementos limpios y almacénelos nuevamente.
    1. Coloque los elementos limpios en sus lugares correspondientes. Los elementos que deben pasarse a otros empleados (cubiertos, platos, utensilios, cacerolas y bandejas de uso frecuente) deben estar en un área designada lejos del operador del tanque del lavavajillas para mantener la distancia física.
    2. Según el tamaño y la distribución de la operación, es posible que esta tarea requiera que otro empleado designado se ocupe de los elementos limpios y su almacenamiento.

- v. Vuelva a colocar los elementos de mayor tamaño en su lugar de almacenamiento.
    - 1. Los elementos de mayor tamaño deben trasladarse en grupos para minimizar el flujo de personas que puede cruzarse al ir y regresar del área para platos.
  - vi. Si el espacio lo permite, marque una vía de circulación para evitar que los empleados bloqueen el paso o se crucen.
  - vii. Cada 30 minutos, revise el agua del lavavajillas y cámbiela si es necesario, según el uso y volumen.
  - viii. Registre la hora y el nivel de pH del agua y el desinfectante después de cada prueba o cambio que realice en el [Registro de concentración de sustancias químicas](#).
  - ix. Los recipientes o contenedores para recoger platos sucios deben lavarse antes de que vuelvan a circular por el restaurante.
- c. Durante el cierre del restaurante:
- i. Luego de que se hayan lavado y almacenado correctamente todos los elementos, vacíe los filtros del lavavajillas, límpielos bien con agua jabonosa y colóquelos en la máquina para un ciclo de lavado.
  - ii. Moje todas las superficies de trabajo con agua y friegue con agua jabonosa caliente.
  - iii. Rocíe las superficies de trabajo, grifos, boquillas de pulverizadores y botones del lavavajillas con desinfectante con peróxido y deje que se sequen al aire durante 45-60 segundos.
  - iv. Pase una toalla limpia humedecida en desinfectante con amonio cuaternario para enjuague y deje que se sequen al aire.
  - v. Deje todas las piezas limpias y desarmadas en la estación en preparación para la limpieza profunda y desinfección al final del día.
4. **Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación y ubicaciones)**
- a. [Registro de concentración de sustancias químicas](#)
  - b. Letreros que señalicen las áreas designadas para elementos limpios y sucios.
  - c. Letreros o capacitación para determinar vías de circulación que eviten bloqueos de paso y cruces.
5. **Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**
- a. El gerente de turno o de seguridad deberá hacer cumplir este procedimiento y exigir que todos los empleados sean responsables de dicho cumplimiento.
  - b. Se imprimirán varios registros y se colocarán en portapapeles en cada estación designada para platos; el gerente de turno deberá completarlos y revisarlos al inicio y finalización de cada turno de 8 horas.

## **Áreas de servicios al cliente: limpieza**

### **1. Política**

- a. Las mesas del comedor deben limpiarse y desinfectarse luego de cada uso, conforme al procedimiento de limpieza de superficies.
- b. Las superficies de alto contacto se deben desinfectar cada hora y el gerente de seguridad debe registrar dicha desinfección.
  - i. Mesas
  - ii. Barras y encimeras
  - iii. Sillas
  - iv. Ganchos para colgar bolsos
  - v. Pantallas de puntos de venta
  - vi. Tabletas
  - vii. Picaportes
  - viii. Bolígrafos
  - ix. Lectores de tarjeta de crédito
  - x. Portacuentas
  - xi. Bandejas para bebidas
  - xii. Mesa de recepción del anfitrión
- c. Baños para clientes
  - i. Los baños deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso o cada 30 minutos, lo que ocurra con más frecuencia.
  - ii. Preste atención a las superficies de alto contacto como:
    1. Perillas de grifos
    2. Dispensadores de jabón
    3. Soportes para papel higiénico
    4. Espejos
    5. Inodoros y botones/palancas de descarga del inodoro
    6. Paredes
    7. Soportes para toallas

### **2. Procedimiento**

- a. Uso del comedor
  - i. Los empleados deben usar los equipos de seguridad adecuados al manipular el desinfectante:
    1. Mascarilla
    2. Guantes
    3. Uniforme y delantal lavados
  - ii. Opción 1: Desinfectante con peróxido
    1. Rocíe y utilice toallas de papel desechables para quitar restos de alimentos, salsa, manchas y derrames como primera limpieza de mesas y sillas.
    2. Rocíe bien por segunda vez en mesas, sillas y superficies de alto contacto.

- a. Concéntrese en los bordes y las esquinas de las mesas, debajo de las mesas, los respaldos de las sillas, debajo de las sillas, ganchos para bolsos y cualquier otra área contigua que se haya usado.
  - b. Deje que el desinfectante actúe y se seque durante 2 minutos. Deje que actúe más tiempo en superficies porosas.
  - c. Luego de que transcurra el tiempo de acción necesario, use toallas de papel desechables para quitar el desinfectante con peróxido.
  - d. Cámbiese los guantes y lávese las manos después de cada desinfección.
- iii. Opción 2: Toallas de papel desechables con un 70 % de alcohol ([ejemplo](#))
1. Utilice toallas de papel desechables para quitar restos de alimentos, salsa, manchas y derrames como primera limpieza de mesas y sillas.
  2. Utilice toallas de papel desechables con alcohol para limpiar y desinfectar mesas, sillas y superficies de alto contacto.
    - a. Concéntrese en los bordes y las esquinas de las mesas, debajo de las mesas, los respaldos de las sillas, debajo de las sillas, ganchos para bolsos y cualquier otra área contigua que se haya usado.
    - b. Utilice toallas adicionales para lograr la máxima eficacia del desinfectante con alcohol.
    - c. Deseche las toallitas, cámbiese los guantes y lávese las manos después de cada desinfección.
  3. Uso alternativo
    - a. Para clientes, antes y después de usar el baño
      - i. Permita que los clientes las utilicen para limpiar y desinfectar superficies cuando estén en el baño y brindarles tranquilidad.
      - ii. Permita que los clientes las utilicen para limpiarse las manos después de usar el baño.
3. **Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**
- a. El gerente de turno o de seguridad deberá hacer cumplir este procedimiento y exigir que todos sean responsables de dicho cumplimiento.

## **Limpieza de oficinas**

### **1. Política**

- a. Las oficinas deben limpiarse al inicio y al final de la jornada laboral, y después de cada uso.
- b. Se debe implementar un cronograma adecuado para garantizar responsabilidad, limpieza y el cumplimiento de las pautas de capacidad limitada.
- c. Para los dispositivos electrónicos, siga siempre las instrucciones de limpieza y desinfección del fabricante.
  - i. Considere protegerlos con fundas que se puedan limpiar.

### **2. Procedimiento**

- a. Se deberá implementar un cronograma de limpieza para delegar las tareas de limpieza.
  - i. Cada persona debe desinfectar todas las superficies de contacto en la oficina antes y después de trabajar allí.
  - ii. Un gerente debe limpiar y desinfectar la oficina cada vez que se use, y al inicio y al final de cada jornada laboral.
- b. Desinfección de dispositivos electrónicos (impresora, teléfono, teclado, ratón, iPad, etc.)
  - i. Si no cuenta con una guía del fabricante:
    1. Primero, limpie cualquier suciedad visible de la superficie del dispositivo.
  - ii. Para desinfectar, utilice una toalla de papel que contenga al menos un 70 % de alcohol.
  - iii. Seque bien las superficies para evitar la acumulación de líquidos. Deje que todas las superficies se sequen completamente al aire.
  - iv. No rocíe ningún desinfectante directamente sobre los dispositivos electrónicos para evitar posibles daños.
- c. Superficies duras no porosas (escritorio, picaporte, caja fuerte, interruptores de luz, etc.)
  - i. Primero, limpie con un producto de limpieza regular, como agua jabonosa o un desinfectante de cocina para quitar cualquier suciedad visible.
  - ii. Después de limpiar el área, desinfecte bien la superficie o el objeto con una toalla de papel que contenga alcohol o una toalla de papel humedecida en desinfectante con peróxido y deje que se seque al aire durante al menos 2 minutos.
- d. El siguiente proceso de limpieza al final del día debe implementarse en la oficina al finalizar cada jornada laboral.

### **3. Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**





- a. El gerente de turno o de seguridad deberá hacer cumplir este procedimiento y exigir que todos sean responsables de dicho cumplimiento.
4. **Fuentes**
- a. [Recomendaciones provisionales para centros comunitarios de EE. UU. con casos sospechosos o confirmados de la enfermedad por coronavirus 2019](#)

## **Limpieza profunda al final del día**

### **1. Política**

- a. Este protocolo solo debe implementarse luego de fregar, limpiar, enjuagar y secar todos los equipos.
- b. La desinfección del final del día debe ser la última tarea que se realice en el restaurante todos los días. La persona a cargo del procedimiento de desinfección debe retirarse del establecimiento en cuanto finalice su tarea.
- c. Todas las superficies, utensilios y equipos deben estar limpios y almacenados antes de iniciar el proceso de limpieza del final del día.
- d. Los gerentes deben asignarles a los empleados diferentes áreas de limpieza para respetar las pautas de distanciamiento social.
- e. El equipo de gerencia de cada restaurante debe definir el trayecto que se recorrerá dentro del restaurante para la desinfección a fin de evitar una mayor contaminación o una desinfección excesiva.

### **2. Equipos/Herramientas necesarios**

- a. Productos químicos:
  - i. Desinfectante con peróxido (Ecolab)
  - ii. Desinfectante con amonio cuaternario (Cleansetec)
- b. Equipos
  - i. Tiras reactivas para el desinfectante con amonio cuaternario
  - ii. Pulverizador con bomba para el desinfectante con peróxido
  - iii. Cubo de desinfección
  - iv. Toallas limpias
- c. Equipo de seguridad
  - i. Recipiente para desechar equipos de seguridad cerca de la salida del establecimiento
  - ii. Equipos de seguridad limpios:
    1. Guantes
    2. Mascarillas
    3. Mangas desechables
    4. Protectores de cabello desechables
    5. Delantal de plástico

### **3. Procedimiento**

- a. Prepare el área de la cocina y las áreas de servicios al cliente para su desinfección.
  - i. Asegúrese de que todas las superficies estén limpias y sin desechos.
  - ii. Todos los productos alimenticios deben estar bien envueltos y almacenados correctamente.

- iii. Asegúrese de que todos los cubiertos, platos, cacerolas, bandejas y utensilios estén envueltos o tapados para evitar que se contaminen con productos químicos.
  - iv. Deje todos sus objetos personales cerca de la salida del restaurante para evitar caminar por las áreas desinfectadas al momento de cerrar y retirarse del establecimiento.
  - b. Una vez finalizadas las tareas anteriores, un gerente designado se dirigirá a un área designada para ponerse equipos de seguridad limpios (delantal de plástico, protector de cabello, mascarilla, guantes y mangas desechables).
  - c. Llene el pulverizador con bomba con el desinfectante a base de peróxido. La persona designada para limpiar trabajará en su propio espacio para garantizar que ninguna otra persona contamine el área durante la desinfección.
  - d. Dicha persona debe comenzar en el punto designado y rociar cada superficie con el desinfectante con peróxido; debe rociar el pulverizador hacia arriba y hacia abajo mientras recorre el trayecto definido y cubrir todas las superficies posiblemente contaminadas.
  - e. Preste especial atención a las superficies de contacto frecuente, por ejemplo:
    - i. Manijas de bajomostradores refrigerados y cámaras frigoríficas
    - ii. Picaportes, perillas de cocinas, barandillas
    - iii. Encimeras y bordes
    - iv. Teclados, superficies de puntos de venta, teléfonos, cajas fuertes
    - v. Área de lavado de platos, grifos, mangueras
    - vi. Muebles
  - f. Asegúrese de distribuir el desinfectante de manera uniforme en todas las superficies para que no se olvide de ninguna. Asegúrese de cubrir con desinfectante todos los estantes bajos.
  - g. Luego de que se hayan desinfectado todas las superficies, el gerente de seguridad registrará y aprobará la desinfección, desechará su equipo de seguridad en un área designada y cerrará por completo el restaurante.
4. **Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación)**
- a. [Registro de limpieza profunda al final del día](#) (que deberá llenar y firmar el gerente de seguridad)
  - b. Capacitación para todos los empleados
5. **Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**
- a. Aplicación y cumplimiento a cargo del gerente de seguridad y el personal.



- b. El gerente de seguridad debe llenar el registro y la lista de verificación de limpieza antes de retirarse del establecimiento.
- c. El gerente de seguridad debe obtener evidencia física de la limpieza profunda a través de videos y fotos todas las noches.