

## CAPÍTULO VI: LOCALES, CUIDADO Y LIMPIEZA. MANIPULACIÓN DE DESPERDICIOS

### Locales

En cada cocina existirán el número de áreas necesarias para la pre-elaboración de los alimentos, cocción, preparación de dietas especiales, servicio a comedor y carros termos, comedores y *pantrys* que garanticen la alimentación tanto al paciente hospitalizado como a los alumnos, trabajadores y acompañantes.

Todas las áreas que componen el Departamento Dietético deben mantener una correcta e impecable higiene, tanto cuando se está trabajando en las mismas como cuando termina cada turno.

Cada institución debe tener elaborado su **Programa de Higienización** (*Nota del Editor: Enfatizado en la edición original*) tomando en consideración todas las normas y requerimientos específicos para cada área.

### Limpieza de las áreas

Cada área contará con la cantidad necesaria de equipos para el fin que se persigue.

En cada área se realizarán las labores previstas a realizar en dicha área.

La limpieza del local debe ser diaria en lo que se refiere a pisos, paredes (hasta donde cubren los azulejos o material impermeable).

La limpieza diaria de los locales se llevará a cabo por cada turno de trabajo, concluida la labor del día utilizando para ello escobas cepillos, detergentes y abundante agua.

Los materiales de limpieza como son las escobas, cepillos, frazadas de piso, y haraganes de la cocina no se utilizarán para la limpieza de otras zonas. Los mismos, concluida la limpieza se guardarán en un closet habilitado para estos materiales.

Como mínimo una vez al mes se efectuará una limpieza general que abarcará pisos, paredes, techos, sistemas de ventilación e iluminación, desagüe, instalaciones sanitarias y áreas exteriores.

Cuando se detecte que existen en estas zonas desconchados en las paredes, rajaduras en el piso, tupiciones en los tragantes y otras averías constructivas, deben reportarse de inmediato para que la administración dé solución a los mismos.

De ser necesario una desinfección de los locales, las paredes y los pisos se someterán a un tratamiento con una solución de Hipoclorito de sodio de 200 pm.

---

**Nota del Editor:** Se ha respetado la redacción original del manual. Los giros y usos idiomáticos son los propios de los autores de la edición del manual que sirvió de base para la preparación de este suplemento.

**Manipulación de los sobrantes de alimentos**

Los únicos sobrantes que pueden producirse en las salas serían por concepto de situaciones imprevistas, producidos en salas serán devueltos por la auxiliar de alimentación a la Cocina.

En el comedor se seguirá el mismo procedimiento de devolver a la Cocina los sobrantes. Los sobrantes de alimentos de los carros termos de las salas y el comedor, serán recibidos por el jefe de cocina, o en quien éste delegue, guardándose en el refrigerador hasta el día siguiente, cuando serán supervisados por la Dietista, la que dispondrá el uso y aprovechamiento de los mismos.

**Manipulación de los desechos y desperdicios**

Se vigilará diariamente por la Jefa de *Pantry* la cantidad de desperdicios con vistas a conocer si el menú ofrecido ha sido del agrado de los pacientes. Esta será la primera actividad diaria de la Jefa de *Pantry* al iniciar sus labores.

Serán entregados al organismo estatal establecido, el cual lo recogerá diariamente cumpliendo estrictamente con las normas sanitarias vigentes.

Los contenedores de desechos y desperdicios se mantendrán tapados permanentemente y se limpiarán todos los días (interior y exteriormente).