

Objetivo:	Controlar el riesgo de condiciones insalubres en los baños y mantener un ambiente limpio e higiénico dentro de las instalaciones.
Personal del área:	Todo el personal
Frecuencia:	Dos veces por semana o con mayor frecuencia si es necesario.
Materiales:	<p><i>Lista de limpieza de baños, Lista de inspección de baños, plumas</i></p> <p>Agua potable*, escoba, trapeador, cubeta, un cepillo para restregar, toallas de papel, papel higiénico, cepillo para inodoro, esponjas, bolsas para basura, producto(s) de limpieza como jabón y desinfectante, botellas con rociador, una cubeta de un galón, tiras para pruebas, equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés) como guantes, delantal y protector para ojos.</p> <p>Todo el equipo para limpieza de los baños debe destinarse únicamente a este uso. Evite la contaminación cruzada con otras áreas de las instalaciones. Los químicos para limpieza deben guardarse en contenedores correctamente etiquetados y a prueba de derrames.</p>
Procedimientos:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Empiece por lavarse las manos correctamente de acuerdo con el SOP sobre Lavado de manos. 2. Revise los dispensadores de jabón, papel higiénico y toallas de papel para asegurarse que están bien abastecidos. 3. Vacíe los depósitos de basura y contenedores de reciclaje. 4. Limpie el piso y deseche la basura en un depósito de basura apropiado. 5. Coloque letreros visibles para alertar que el piso y las superficies están mojados. 6. Limpie y restriegue las superficies interiores del inodoro(s)/orinales(s) con el cepillo para inodoros. Limpie todas las superficies exteriores, incluyendo los asientos del inodoro. 7. Limpie y restriegue el interior del o los lavamanos con un cepillo para restregar y jabón. Talle las llaves y limpie las superficies de las encimeras. 8. Enjuague el o los lavamanos con agua limpia para retirar los residuos de jabón del paso anterior. 9. Siga el SOP sobre cómo preparar una solución desinfectante de cloro, o si usa un producto desinfectante comprado, siga cuidadosamente las instrucciones de la etiqueta. 10. Use guantes, protección para los ojos y un delantal de plástico cuando mezcle la solución desinfectante. 11. Use una botella con rociador para aplicar la solución desinfectante a todas las superficies, incluyendo los lavamanos, llaves, manijas de puertas, interruptores de luz, encimeras, divisiones y dispensadores. Limpie cualquier exceso. 12. Aplique una ligera solución desinfectante a la superficie del inodoro. 13. Limpie todos los espejos con algún limpiador de vidrios hasta eliminar todas las huellas digitales y otras marcas. 14. Enjuague, limpie y guarde los trapeadores y cubetas que se usaron. 15. La solución desinfectante que sobró puede ser diluida con agua y vertida de manera segura en el lavamanos o inodoro.

Supervisión:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El personal encargado de la limpieza de baños debe registrar la fecha y sus iniciales en la <i>Lista de limpieza de baños</i>. 2. El gerente de la bodega debe inspeccionar visualmente el o los baños, dos veces al día, a las 8 am y 4 pm, para asegurarse que estén limpios y que se ha cumplido con los procedimientos antes mencionados. La inspección debe ser registrada junto con la fecha y las iniciales en la <i>Lista de inspección de baños</i>. 3. Si los baños necesitan atención, un empleado será asignado a limpiarlos siguiendo los procedimientos antes mencionados. Solo se acepta llevar a cabo estos procedimientos que son necesarios para dejar al baño en condiciones aceptables. 4. Cualquier persona quien observe un problema con la limpieza de los baños debe reportarlo al gerente de la bodega.
Acción correctiva:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El gerente general debe determinar si se requiere el reentrenamiento sobre lo procedimientos para la limpieza de baños. 2. Cualquier reentrenamiento debe ser documentado en la <i>Lista de entrenamiento del empleado</i> junto con las iniciales del mismo.
Verificación:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semanalmente, el gerente general debe revisar y anotar sus iniciales en la <i>Lista de limpieza de baños</i> y <i>Lista de inspecciones de baños</i> 2. Si se ha tenido que implementar una acción correctiva, el supervisor deberá revisar los pasos de la acción correctiva en un lapso de siete días y volver a revisar según sea necesario.
Mantenimiento de registros:	Copias impresas se guardarán en el archivero de la oficina.

* El agua potable se define como aquella que cumple con los estándares para propósitos de consumo del estado o la autoridad local con jurisdicción o que cumple con los estándares prescritos por la U.S. Environmental Protection Agency's National Primary Drinking Water Regulations (40 CFR 141).

Reconocimientos:

Erin DiCaprio, M.S., Ph.D., Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Thais Ramos, M.S., Ph.D., Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis

Gwenaël Engelskirchen, Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D., Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un sustituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.