

<b>Objetivo:</b>	Controlar el riesgo de condiciones insalubres en los baños y mantener un ambiente limpio e higiénico dentro de las instalaciones.
<b>Personal del área:</b>	Todo el personal
<b>Frecuencia:</b>	Dos veces por semana o con mayor frecuencia si es necesario.
<b>Materiales:</b>	<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>
<b>Procedimientos:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empiece por lavarse las manos correctamente de acuerdo con el SOP sobre Lavado de manos.</li> <li>2. Revise los dispensadores de jabón, papel higiénico y toallas de papel para asegurarse que están bien abastecidos.</li> <li>3. Vacíe los depósitos de basura y contenedores de reciclaje.</li> <li>4. Limpie el piso y deseche la basura en un depósito de basura apropiado.</li> <li>5. Coloque letreros visibles para alertar que el piso y las superficies están mojados.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Enjuague el o los lavamanos con agua limpia para retirar los residuos de jabón del paso anterior.</li> <li>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.</li> <li>10. Use guantes, protección para los ojos y un delantal de plástico cuando mezcle la solución desinfectante.</li> <li>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.</li> <li>12. Aplique una ligera solución desinfectante a la superficie del inodoro.</li> <li>13. Limpie todos los espejos con algún limpiador de vidrios hasta eliminar todas las huellas digitales y otras marcas.</li> <li>14. Enjuague, limpie y guarde los trapeadores y cubetas que se usaron.</li> <li>15. La solución desinfectante que sobró puede ser diluida con agua y vertida de manera segura en el lavamanos o inodoro.</li> </ol>

<b>Supervisión:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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>.</li> <li>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>.</li> <li>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.</li> <li>4. Cualquier persona quien observe un problema con la limpieza de los baños debe reportarlo al gerente de la bodega.</li> </ol>
<b>Acción correctiva:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El gerente general debe determinar si se requiere el reentrenamiento sobre lo procedimientos para la limpieza de baños.</li> <li>2. Cualquier reentrenamiento debe ser documentado en la <i>Lista de entrenamiento del empleado</i> junto con las iniciales del mismo.</li> </ol>
<b>Verificación:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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></li> <li>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.</li> </ol>
<b>Mantenimiento de registros:</b>	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.