



Protocolo

Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

Febrero 2022

1. Antecedentes

1.A) COVID-19

El nuevo Coronavirus COVID o Sars-CoV2, es una cepa de la familia de coronavirus que no se había identificado previamente en humanos. Los coronavirus son causantes de enfermedades que van desde el resfrío común hasta enfermedades más graves, como insuficiencia respiratoria aguda grave.

El virus se transmite principalmente de persona a persona, cuando existe un contacto cercano con una persona contagiada. Por ejemplo, al vivir bajo el mismo techo con un enfermo, compartir la misma sala en un hospital, viajar por varias horas en un mismo medio de transporte o cuidar a un enfermo sin las debidas medidas de protección.

Los principales síntomas son:

- a. Fiebre, esto es, presentar una temperatura corporal de 37,8 °C o más.
- b. Tos.
- c. Disnea o dificultad respiratoria.
- d. Congestión nasal.
- e. Taquipnea o aumento de la frecuencia respiratoria.
- f. Odinofagia o dolor de garganta al comer o tragar fluidos.
- g. Mialgias o dolores musculares.
- h. Debilidad general o fatiga.
- i. Dolor torácico.
- j. Calofríos.
- k. Cefalea o dolor de cabeza.
- l. Diarrea.
- m. Anorexia o náuseas o vómitos.
- n. Pérdida brusca y completa del olfato (anosmia).
- o. Pérdida brusca y completa del gusto (ageusia).

Se considerarán signos o síntomas cardinales los indicados en los literales a., n. y o. precedentes, los demás, se consideran signos o síntomas no cardinales o restantes.

1.B) Publicaciones y protocolos referentes

- Protocolos vigentes del Ministerio de Salud.
- Protocolos vigentes del Ministerio de Educación
- Dispone uso obligatorio de mascarillas en lugares y circunstancias que indica Diario Oficial.

2. Objetivo

Proporcionar los lineamientos a los prestadores de servicios de alimentación de Junaeb para la ejecución del proceso de elaboración de preparaciones en establecimientos educacionales y de párvulos y establecer las medidas preventivas para evitar el contagio de Covid-19 en el personal manipulador de alimentos de las empresas prestadoras del programa de alimentación.

3. Alcance

Este documento aplica a la función de los prestadores de servicios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y de Párvulos (PAP) de Junaeb a lo largo de todo el país. Su vigencia se mantendrá por el período de emergencia sanitaria por COVID-19 o hasta que así se determine. Puede ser actualizado de acuerdo con nueva información técnica que se pueda desarrollar.

4. Responsabilidades

Las empresas prestadoras del PAE y PAP deberán suministrar a sus trabajadoras los elementos de protección personal, los implementos y materiales para la limpieza y desinfección del recinto cocina (incluye la zona de preparación de alimentos, bodega, baños del personal manipulador de alimentos y patio de servicio), así como la capacitación y cualquier requerimiento especial que deba implementar para el personal manipulador de alimentos en torno a la prevención de contagio por COVID-19.

La responsabilidad del supervisor de la empresa prestadora:

- Asegurar el entrenamiento del personal manipulador de alimentos en el uso de los elementos de prevención del contagio por COVID-19, de acuerdo con el presente protocolo y los protocolos vigentes asociados cuando sea necesario (Ver punto 1.B).
- Asegurar el cumplimiento del correcto uso de los elementos de prevención de COVID-19 de acuerdo con el presente protocolo y protocolos vigentes asociados cuando sea necesario (Ver punto 1.B).
- Asegurar las acciones necesarias en caso de identificar riesgo de contagio en la operación de acuerdo con el presente protocolo y protocolos vigentes asociados cuando sea necesario (Ver punto 1.B).
- Informar a Junaeb la existencia de sintomatología indicada en el Punto 1.A. respecto del personal manipulador de alimentos a su cargo, realizando las gestiones necesarias y oportunas para efectuar el reemplazo del personal, en caso de que corresponda.

La responsabilidad del personal manipulador de alimentos implica:

- Informar al Supervisor la existencia de sintomatología indicada en el Punto 1.A.
- Cumplir con su higiene personal y usar los elementos de protección personal.
- Evitar el ingreso o acceso indebido o no autorizado a la zona de almacenamiento, manipulación y procesamiento de alimentos de personas que no cumplan con las medidas de prevención para evitar el contagio por Coronavirus , y de ser necesario reportar dichas situaciones a su supervisión directa.

Protocolo: Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

- Informar a su supervisión directa de cualquier situación que se encuentre fuera del cumplimiento de lo establecido en las bases de licitación vigentes, además de lo estipulado en el presente protocolo.
- Cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos en las bases de licitación vigentes, además de lo estipulado en el presente protocolo.

5. Ingreso al lugar de trabajo, uso de mascarilla y de elementos de protección personal para el personal manipulador de alimentos

5.A) Ingreso al lugar de trabajo

Al ingresar a la cocina del establecimiento educacional, las trabajadoras manipuladoras de alimentos deberán registrar su temperatura corporal, en un registro simple, cuaderno o planilla que la empresa prestadora deberá disponer, en que se deberá registrar los siguientes campos de información:

- Nombre
- Temperatura registrada
- Hora del registro

Las personas cuyo registro de temperatura sea igual o superior a 37,8°C no podrán ingresar al recinto y deberán aplicar las medidas dispuestas por la autoridad sanitaria para tal efecto.

Las trabajadoras manipuladoras de alimentos no deben tener contacto físico con el personal del establecimiento educacional, alumnos, apoderados u otros, debiendo resguardar su seguridad para evitar contagios por Covid-19.

5.B) Higiene

Las trabajadoras manipuladoras de alimentos deberán lavar sus manos con agua y jabón al menos en las siguientes ocasiones:

- Al entrar en las áreas de manipulación y/o preparación de alimentos.
- Después de cada visita al baño.
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo, fumar (prohibido en la zona de manipulación de alimentos).
- Antes y después de comer o beber.
- Al cambiar de alimentos crudos a cocidos; procesados.
- Antes de ponerse y quitarse mascarilla y/o guantes.
- Después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas, tales como equipos, utensilios, etc.
- Cada vez que cambie de actividad.

Durante todas las etapas del proceso de preparación de alimentos, el personal deberá evitar compartir utensilios sin previamente haberlos sanitizado, así como evitar el uso de utensilios sucios los cuales deberán ser lavados antes del uso previsto. Está prohibido compartir elementos de uso personal, tales como vajilla, cubiertos o cualquier otro utensilio, así como tampoco compartir elementos de higiene personal.

Protocolo: Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

Se debe propiciar el aumento de la frecuencia de eliminación de desechos, los que deben acumularse en basureros con tapa. Se debe tener especial precaución durante esta actividad evitando el contacto manual: uso de guantes al retirar, manipular y desechar las bolsas de basura, así como la técnica correcta del lavado de manos después de manipular y desechar la basura.

El procedimiento de lavado de manos deberá realizarse según las indicaciones definidas por la autoridad sanitaria o según el protocolo correspondiente emanado desde el Ministerio de Salud, considerando además, que en las zonas de manipulación de alimentos se disponga de alcohol gel para que quienes se encuentren ahí hagan uso de éste.

El prestador deberá disponer de los recursos necesarios para la higiene y lavado de manos, y limpieza tales como agua, jabón, papel para el secado de manos, papelera con pedal y alcohol gel.

5.C) Elementos de protección personal para la(s) zona(s) manipulación de alimentos

El prestador debe proporcionar los elementos de protección para el personal que tenga acceso autorizado a las zonas de manipulación de alimentos, contemplando el uso de al menos los siguientes:

- Protector de cabello, el cual tiene como objetivo evitar la caída de este sobre alimentos y/o preparaciones que se están elaborando;
- Mascarillas o cubrebocas para evitar la dispersión de microorganismos que se encuentren en la boca o nariz de las personas y;
- Delantal o uniforme de protección, de uso exclusivo para las zonas de manipulación de alimentos, permitiendo evitar una posible contaminación cruzada.
- Escudo facial, guantes descartables, guantes y pechera lavables, cuando sea necesario o requerido de acuerdo con las funciones o condiciones propias de la manipulación de alimentos.

El personal manipulador deberá retirarse la mascarilla sólo al momento de comer, según lo dispuesto en la Resolución N°282 por el Ministerio de Salud “Dispone uso obligatorio de mascarillas en lugares y circunstancias que indica”. En el caso de las mascarillas, el prestador deberá proporcionar la cantidad necesaria por manipuladora considerando el tiempo que se encontrará en el establecimiento cada día.

Para la correcta postura y retiro de las mascarillas se deberán seguir con las recomendaciones emanadas desde la autoridad sanitaria, considerando aspecto como los que se describen a continuación:

- Cada persona deberá manipular su propia mascarilla, siempre con las manos limpias, y evitando cualquier contacto de ésta con otras personas.
- La mascarilla debe cubrir la boca y nariz, atada y ajustada firmemente para reducir al mínimo la separación entre la mascarilla y la cara.

El personal manipulador de alimentos deberá resguardar mantener su uniforme limpio, considerando los siguientes aspectos al momento de colocárselo:

1. Se debe proteger el cabello, considerando que previo a usar el cubre cabello deberá colocarse un cintillo elástico que retenga el pelo.
2. Colocarse la ropa de protección limpia
3. Al terminar de vestirse, debe lavarse las manos.

Protocolo: Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

Consideraciones importantes sobre el uso de los elementos de protección personal:

- El uniforme es para uso exclusivo en las dependencias del establecimiento educacional.
- El personal debe mantener el uso de mascarilla durante todas las horas de trabajo y proceder al recambio de ésta. Para el caso de mascarillas desechables, deben cambiarse y eliminarse tan pronto cuando se humedezcan o ensucien.
- Durante las labores de lavado y desconche deberá, además de la ropa de protección antes mencionada, incluir el uso de:
 - Pechera impermeable y lavable.
 - Guantes lavables de longitud suficiente para cubrir hasta los codos, y
 - Escudo facial, de ser necesario.
- El prestador debe asegurar que se defina un lugar para el almacenamiento de la pechera y los guantes lavables, sanitizados y secos de manera de evitar que estos elementos de protección sean fuente de contagio, de proliferación de mohos o contaminación cruzada.

6. Preparación y entrega de alimentos

A continuación, se describe el paso a paso de las consideraciones que deberá tener en cuenta el prestador, supervisores y personal manipulador para la preparación y entrega de alimentos, con el objeto de disminuir al mínimo la posibilidad de contagio por COVID – 19 en aquellas instancias de entrega del servicio.

6.A) Recepción de los productos para la preparación de alimentos

El ingreso de personas y materiales al establecimiento representa un foco de contagio de COVID-19, por lo tanto el personal que participa en esta actividad debe cumplir con lo siguiente:

1. Al momento de la llegada del camión, el peoneta y el chofer deben siempre tener cofia y mascarilla, además de seguir protocolo de sanitización de calzado y manos y mantener distancia social. No debe haber contacto físico con dicho personal por parte de las trabajadoras manipuladoras de alimentos.
2. No debe ingresar a la cocina ni bodega ningún peoneta/chofer.
3. Una vez terminada la operación de recepción de productos, el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos de acuerdo con las indicaciones definidas por la autoridad sanitaria o con el protocolo correspondiente emanado desde el Ministerio de Salud.

6.B) Preparación de alimentos

Respecto de la preparación de alimentos, para prevenir el contagio con COVID-19, el personal debe considerar lo siguiente:

- **Como indicación general**, las áreas limpias deben estar separadas de las áreas sucias debiendo existir una secuencia funcional unidireccional de trabajo que las manipuladoras deberán seguir en cada uno de los distintos flujos impidiendo el cruce o retroceso en los procedimientos para evitar contaminación cruzada.

Protocolo: Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

- **Renovar el aire de los espacios de trabajo.** Ventilar los espacios al menos 3 veces al día.
- **Limpieza y desinfección.** La infraestructura de las áreas de preparación de alimentos debe permitir una adecuada limpieza y sanitización. El detalle de la condición de estas áreas será descrito en el punto 7 de este protocolo.
- **Durante el proceso de almacenamiento** o retiro de mercadería de la zona de almacenamiento se debe respetar siempre el distanciamiento, en la medida de lo posible, considerando que si el espacio es reducido no debe haber más de una persona a la vez.
- **Durante la preparación de alimentos,** se deberá mantener el correcto y frecuente lavado de manos según las indicaciones definidas por la autoridad sanitaria o con el protocolo correspondiente emanado desde el Ministerio de Salud, y utilizar los elementos de protección personal según el punto 5.C, propiciando el distanciamiento, en la medida de lo posible, definiendo los espacios de trabajo en que realizarán sus actividades. Adicionalmente, cuando ingrese personal externo autorizado, el personal manipulador de alimentos deberá reforzar el uso de los elementos de protección personal.

6.C) Durante la entrega de alimentos a los estudiantes

El personal manipulador deberá mantener el correcto y frecuente lavado de manos según las indicaciones definidas por la autoridad sanitaria y utilizar los elementos de protección personal según el punto 5.C, propiciando el distanciamiento con los alumnos y personal del establecimiento.

La entrega de los alimentos deberá ocurrir de la siguiente manera:

- Para comenzar el servicio, la manipuladora debe trabajar con grupos de bandejas, cubriendo la primera con paños que se encuentren limpios para esta función, la que actuará como elemento que protege al resto. Las bandejas deben estar previamente sanitizadas por arriba y abajo.
- Durante la entrega del servicio, la manipuladora en el siguiente orden debe:
 - Aplicar alcohol gel sobre sus guantes o sus manos (previamente lavadas).
 - Trasladar en grupos de bandejas a la zona de servicio.
 - Sanitizar sus manos.
 - Servir los productos alimenticios en las bandejas.
 - Volver a empezar con otro grupo de bandejas cuando se termine el primero.
 - Dejar la bandeja servida en el lugar en que la retirará el alumno
 - No tener contacto físico con los alumnos

Este procedimiento se repetirá hasta terminar el servicio.

La manipuladora debe respetar y cumplir el esquema definido por el establecimiento para la entrega de la alimentación, y para la devolución de las bandejas.

En caso de que se detenga el servicio todos los recipientes de comida y bebestibles, deben quedar tapados

Importante:

- Todos los alimentos deben ir en la bandeja
- Las empresas prestadoras deberán asegurar la instalación de un plástico, film o similar que permita separar el espacio entre la manipuladora de alimentos y el estudiante al momento de la entrega de la bandeja. Se exceptúan los casos en que exista ventanilla o un espacio específico para la entrega de la bandeja al estudiante.

Protocolo: Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

6.D) Retiro, lavado y desconche de bandejas

El personal manipulador deberá utilizar los elementos de protección personal según el punto 5.C, los cuales deben ser lavados y sanitizados al término de esta secuencia de labores, retirando las bandejas de la zona de bandejas sucias y llevarlas a la zona de desconche, evitando que restos de comida salpiquen muros, caigan al piso o a otras áreas de la cocina. Estas tareas no deben ser realizadas al mismo tiempo que la entrega del servicio de alimentación.

Considerando que en esta etapa existe el traspaso de las bandejas a los alumnos, representando un potencial foco de contagio, el personal manipulador debe seguir las siguientes instrucciones:

- Cubiertos y bandejas, deben ser lavados con agua corriente y jabón o detergente, de acuerdo con el procedimiento contenido en el Manual de Operaciones de la empresa prestadora.
- Al terminar el desconche y el lavado de bandejas y de cubiertos, la manipuladora debe lavar las esponjas utilizadas, así como los guantes y la pechera, y posteriormente debe lavar sus manos según las indicaciones definidas por la autoridad sanitaria o con el protocolo correspondiente emanado desde el Ministerio de Salud, y posteriormente sanitizar con alcohol 70% líquido o gel.
- Las bolsas de basura del desconche, deben ser retiradas con una frecuencia que evite la sobresaturación de estas y el retiro a la zona de desperdicios debe ser realizado con Pechera y guantes lavables y mascarilla o escudo facial, de ser necesario.
- Antes de reingresar, si es posible, el personal debe lavar y sanitizar su pechera, de no ser factible, debe eliminar cualquier suciedad excesiva de la misma e ingresar a la zona en que podrá sanitizar guantes y pechera teniendo la precaución de no entrar en contacto con superficies, y si llega a pasar, las superficies deben ser sanitizadas.

7. Consideraciones generales de limpieza y desinfección de recintos y superficies

Para reducir el riesgo de contagio de COVID – 19, los procesos de limpieza y sanitización deben asegurar que los espacios de almacenamiento, preparación y entrega de alimentos y las instalaciones del personal no sean un foco de contagio para las manipuladoras.

7.A) Recintos de almacenamiento y preparación de alimentos

El personal manipulador debe seguir lo estipulado en manual de operaciones provisto por la empresa prestadora, donde se señalan las buenas prácticas de manufactura (BPM) y los procesos operacionales estandarizados de sanitización (POES). No obstante, se debe reforzar la limpieza de los utensilios una vez realizado el desconche, así como también aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección en las superficies de mayor contacto, tales como pisos, mesones, manillas o pomos de puertas, manillas de muebles y equipos, superficies de manuales, calculadoras, celulares, termómetros, entre otros.

Las medidas que deberá aplicar el prestador para asegurar la eficacia del proceso de limpieza y sanitización para prevención de contagio del COVID - 19 son:

Protocolo: Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

- Revisar el manual de operaciones para confirmar que todos los utensilios y elementos de uso manual sean considerados en este proceso, en el caso de que alguno no lo esté deberá ser incluido.
- Validar que las condiciones y dilución para el uso de los productos químicos sean seguras para el personal manipulador.
- Asegurar el entrenamiento del personal manipulador en el uso y aplicación de los procedimientos, considerando la evaluación de la eficacia de parte de los supervisores.

Las medidas que debe aplicar el supervisor de la empresa prestadora para asegurar la eficacia del proceso de limpieza y sanitización para prevención de contagio del COVID - 19 son:

- Entrenar a las manipuladoras en el uso y aplicación de los procedimientos.
- Monitorear el cumplimiento efectivo de las medidas de limpieza y sanitización.

Las medidas que debe aplicar el personal manipulador para asegurar la eficacia del proceso de limpieza y sanitización para prevención de contagio del COVID - 19 son:

- No usar elementos de limpieza de una zona en otra, por ejemplo, uso de escobillones o paños de limpieza de baños en la cocina y viceversa, con el objetivo de reducir el riesgo de contaminación cruzada.
- No mezclar productos químicos tratando de mejorar su desempeño, sólo debe cumplir con la preparación de químicos definida y siguiendo las instrucciones de uso, de acuerdo con lo definido en los procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (POES) que se encuentran en el manual de operaciones entregado por el prestador.
- Cumplir con las frecuencias definidas de limpieza y sanitización de todos los recintos, que al menos debe considerar:
 - Antes del inicio de la preparación.
 - Limpiezas intermedias (entre etapas de preparación).
 - Al terminar la jornada.
- Mantener adecuadamente rotulados y almacenados los productos químicos.
- Mantener limpios los utensilios de limpieza, es decir lavarlos y sanitizarlos al final del proceso de limpieza y sanitización.

7.B) Recintos del personal

Respecto de la limpieza y sanitización de baños y vestidores del personal manipulador, las medidas a aplicar de parte del prestador y el supervisor son las mismas indicadas en el punto 7.A.

Para el caso del personal manipulador se deben sumar las siguientes a las ya indicadas:

- La frecuencia de limpieza de los baños debe ser al menos una vez al día, pudiendo realizarse al inicio o fin de cada jornada, de manera de evitar que sea un foco de contagio para la persona que los ocupe posteriormente.
- Los utensilios de limpieza usados en estas zonas son de uso exclusivo de ellas y no deben ser usados en otras zonas como: almacenamiento, preparación, entrega de alimentos, otros.

El procedimiento de sanitización debe comenzar siempre con la eliminación de la suciedad, seguida de un retiro de los restos, para una vez limpio aplicar el sanitizante. Este procedimiento se debe aplicar al ambiente, las superficies y el piso con un viricida o desinfectante de ambiente y superficies de acuerdo con las

Protocolo: Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

recomendaciones de la autoridad sanitaria¹, ciñéndose siempre a las instrucciones de uso entregadas por el fabricante del producto químico a usar, lo cual implica dos aspectos fundamentales: la concentración del producto y el tiempo de acción (contacto con superficie).

El prestador debe proporcionar los recursos necesarios para que el personal manipulador reciba un entrenamiento adecuado, generando concientización de la salud e higiene sobre las principales medidas de prevención de la infección, a través de su personal de terreno, supervisores y jefes zonales. El prestador debe asegurarse de tener registro de ambas actividades.

8. Acciones ante casos confirmados, sospechosos y/o contactos estrechos de Covid-19 en el personal manipulador de alimentos.

Las empresas prestadoras deberán contar con un procedimiento para saber qué hacer en caso de detectar algún trabajador con síntomas de la enfermedad o conforme a los tipos de casos establecidos por la autoridad sanitaria y de acuerdo a las disposiciones que la autoridad sanitaria ha determinado, como sigue:

CASO	DEFINICIÓN	MEDIDAS Y CONDUCTAS A SEGUIR
Sospechoso	Persona con síntomas de Coronavirus (ver 1.A)	Testeo con PCR o antígeno en centro de salud más cercano a su domicilio. Aislamiento hasta el resultado
Confirmado	Persona con un examen de PCR o de antígeno positivo (con o sin síntomas)	Aislamiento, en tiempos y condiciones que establezca la autoridad sanitaria
En alerta	Persona que vive con o que ha estado cerca, a menos de un metro de distancia, sin el uso correcto de mascarilla, de un caso confirmado de coronavirus en los últimos dos días antes del inicio de sus síntomas o 2 días antes de la toma de muestra del examen de PCR o antígeno del caso confirmado.	En lo posible se debe realizar un test de PCR o antígeno durante los 2 primeros días desde el contacto con el caso confirmado. Adicionalmente, la persona debe estar atenta a la presentación de síntomas hasta 10 días desde el último contacto con el caso. Evitar el contacto con otras personas como actividades sociales, lugares aglomerados, lugares sin ventilación y preferir el teletrabajo en la medida de lo posible. Alertar y proteger a las personas que lo rodean.

¹ Los desinfectantes probados para eliminar virus son: Hipoclorito de sodio 500-1000 ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, compuestos fenólicos, compuestos de amonio cuaternario y peróxido de hidrogeno 0,5%, Monopersulfato de potasio.

Protocolo: Operación en COVID-19 – Manipulación de Alimentos en Cocinas

Estrecho	Persona que es considerada contacto estrecho exclusivamente por la Autoridad Sanitaria.	La Autoridad Sanitaria realizará una exhaustiva investigación epidemiológica del brote para determinar las conductas a seguir en cuanto a testeo, trazabilidad y aislamiento.
----------	---	---

Las empresas prestadoras deberán asegurar las siguientes acciones:

- Control diario de la temperatura al personal (Punto 5.A), al ingreso a las dependencias y cada vez que algún trabajador manifieste algunos de los síntomas señalados en el Punto 1.A.
- En caso de que una trabajadora, mientras se encuentra en las dependencias del establecimiento educacional, manifieste o se detecte que presenta un síntoma cardinal o dos signos y síntomas no cardinales de la enfermedad, deberá ser derivada a un centro de salud con las medidas preventivas correspondientes, debiendo el empleador otorgar las facilidades necesarias.
- Los trabajadores que presenten síntomas de la enfermedad en su casa, el fin de semana o durante sus vacaciones, deben acudir a un centro de salud para su control y presentarse en las dependencias o centro de trabajo solo cuando el médico lo haya indicado.
- En caso de que una o más trabajadoras manipuladoras de alimentos se encuentre en alguno de los casos descritos en el cuadro anterior, la empresa prestadora deberá realizar las siguientes acciones:
 1. Informar a la Dirección Regional de Junaeb y al responsable del establecimiento educacional.
 2. Disponer el personal de reemplazo para dar continuidad a la prestación del servicio de alimentación, en el caso de tener manipuladoras de alimentos en aislamiento.
 3. Realizar una limpieza profunda y desinfectar con productos establecidos por la autoridad sanitaria todas las superficies, mesones, mobiliario, manillas de puertas de acceso a cocina, a comedores, bodegas y baños, manillas de muebles, barandas, meas, interruptores, electrodomésticos, máquinas, puertas de hornos, lavaderos, baños, etc., de la infraestructura de la cocina y los espacios de trabajo de las manipuladoras de alimentos.