

# Instrucciones para Realizar un procedimiento de Limpieza y Desinfección

Profesora: Cayen Tso Zapata

**¿Qué?** Se indica la superficie se va limpiar

**Nota:** Recuerde que puede ser superficies en Contacto con Alimentos e Instalaciones por ejemplo pisos, paredes, techos. Si hay superficies que se limpian y desinfectan igual se pueden agrupar

**¿Quién?** En este apartado se indican los(as) responsables de realizar las labores de limpieza, es mejor indicar el puesto y no el nombre de la persona.

### Advertencia

En este apartado se puede indicar alguna advertencia o indicación que sea importante destacar, por ejemplo: utilice el Equipo de Protección Personal, desconecte el equipo, etc.

### ¿Cuándo?

Se estipula la frecuencia con la que realizará las labores de limpieza y desinfección para la(s) superficie(s) establecida(s).

### ¿Con qué?

Se puede dividir en dos apartados:

1. Donde se indique los implementos a utilizar (y colores definidos por la empresa según superficie para evitar contaminación y contacto cruzado),
2. Donde estipule el Equipo de Protección Personal (EPP), que se debe utilizar según las Ficha Técnica de los productos químicos que se utilizan en la limpieza y desinfección.

### ¿Cómo?

En este apartado se estipula el procedimiento a seguir para la realización de la limpieza y desinfección

Se debe indicar:

- Agente Limpiador
- Desinfectante o método de desinfección

Para estos dos recordar indicar:

- Concentración
- Tiempo de contacto
- Cualquier otra que indique la ficha técnica como temperatura pH, etc

### Verificación

Se indican los métodos de verificación que utiliza la empresa para corroborar o confirmar que la limpieza y desinfección se realiza correctamente.

Algunos de los métodos a utilizar son: Inspección Visual, ATP de superficies, revisión de registros, análisis microbiológicos, etc.

## PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

<p><b>SUPERFICIE</b></p> <p><b>Mesa</b></p> 	<p><b>PROCEDIMIENTO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparación el EPP, diluciones de limpiador (Tunder) y desinfectante (Peroxid).</li> <li>2. Quitar residuos de alimento con agua.</li> <li>3. Aplicar Thunder en forma de espuma (2 a 5%) y restregar con esponja blanca, dejar actuar 3 a 5 minutos.</li> <li>4. Enjuagar hasta eliminar residuos de jabón.</li> <li>5. Inspección Visual. <u>Si</u> no cumple repetir pasos del 2 al 4. <b>NOTA:</b> El Departamento de Calidad debe liberar la limpieza.</li> <li>6. Desinfectar con Peroxid al 0,2 al 0,44% por 5 min.</li> <li>7. Recoger y lavar implementos de limpieza y desinfección</li> </ol>		
<p><b>RESPONSABLE</b></p> <p>Todos los operarios en el área de pelado/empaque</p>	<p><b>IMPLEMENTOS</b></p> 	<p><b>VERIFICACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inspección Visual</li> <li>- Medición de ATP</li> <li>- Revisión de registros</li> </ul>	
<p><b>FRECUENCIA</b></p> <p>Al iniciar y finalizar labores. Cada cambio de producto (excepto de orgánica a convencional). Cada hora de uso continuo.</p>	<p><b>EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)</b></p> 		
<p><b>Recordar utilizar el EPP</b></p>			