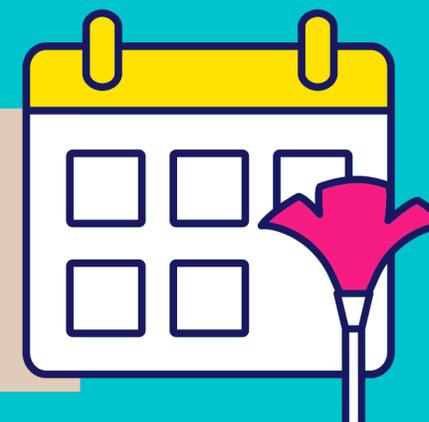


# PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Un plan de Limpieza y Desinfección (L+D) es un documento escrito que incluye toda la información acerca de las operaciones referentes a la limpieza y desinfección de los espacios del Servicio de Alimentación.

Al elaborar un Plan de limpieza y desinfección debe responder las preguntas clave:

**-¿Qué se va a limpiar y desinfectar? -¿Cómo se va a limpiar y desinfectar? -¿Cuándo se va a limpiar y desinfectar? -¿Quién va a limpiar y desinfectar?**

Veamos un ejemplo de formato:

**Área/Superficie/  
Equipos/Utensilio**  
(¿Qué se va L+D?)

Mesa de trabajo

**Procedimiento**  
(¿Cómo se va L+D?-Describir  
procedimiento de L+D)

- Describa paso a paso cómo se limpia y desinfecta la mesa de trabajo o
- Haga referencia a un procedimiento ya escrito (como los elaborados en la Actividad de evaluación #2)

**Frecuencia**  
(¿Cuándo se va a L+D?)

- Diarimente
- Al iniciar y finalizar labores
- cada cambio de alimento o tarea
- cada hora de uso continuo

**Responsable**  
(¿Quién va a L+D?)

Todos los operarios  
del área de  
producción

**Verificación**  
(¿Cómo se comprueba la  
L+D? -Actividades que se  
realizan para saber si la L+D  
se llevo a cabo y es eficaz)

- Inspección visual
- Revisión de registro



Puede observar ejemplos completos de un Plan L+D en:  
[https://issuu.com/andreagc6/docs/1.\\_programa\\_de\\_limpieza\\_y\\_desinfec](https://issuu.com/andreagc6/docs/1._programa_de_limpieza_y_desinfec)  
<https://vdocuments.mx/programa-de-limpieza-y-desinfeccion-sena-cbc.html>