

Procedimiento Operativo Estándar de Sanitización

KUMO

KUMO

Procedimiento Operativo Estándar de Sanitización

Índice	
Definiciones	1
Procedimientos generales	
Saneamiento de manos	
Saneamiento de líneas de producción	
Saneamiento de equipos	
Saneamiento de líneas de transferencia	
Saneamiento de refrigeradores	
Saneamiento de paredes, pisos,	
Saneamiento de superficies de contacto con alimentos	
Saneamiento de guardaropa	
Procedimientos correctivos	
Diagrama de flujo	
Calendario	
Referencias	

Descripción

Este manual es un plan escrito que describe los procedimientos diarios que se llevarán a cabo durante y entre las operaciones, respecto a la limpieza y el acondicionamiento de la planta física, con su correspondiente mobiliario y equipamiento, así como las áreas circundantes. Se especifica la frecuencia con la que se realizarán los mismos para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos. También se incluyen las medidas correctivas previstas.

Objetivo:

Crear y mantener un ambiente físico higiénico y seguro, para asegurar un producto inocuo.

Funciones:

Conservar en condiciones adecuadas de higiene el espacio físico, mobiliario, equipamiento y alimentos.

Establecer normas preventivas para la conservación de la limpieza.

Establecer procedimientos eficientes de limpieza y de manejo de residuos.

Ayudar a mantener las condiciones de orden y bioseguridad.

Su tarea está dirigida a asegurar un ambiente limpio y seguro.

Definiciones

A continuación, algunas definiciones importantes para comprender el texto:

POES: son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración de productos alimenticios. El mantenimiento de la higiene en una planta procesadora de alimentos es una condición esencial para asegurar la inocuidad de los productos que allí se elaboren.

Saneamiento: procedimiento que involucra limpieza y desinfección.

Limpieza: se considera la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias descartables.

Desinfección: es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

Fuentes de contaminación: humanas, las personas pueden transmitir microorganismos de un ser humano a otro; animales, no deberían estar presentes y por tanto no deberían contribuir como fuente de contaminación. Suelo, polvo y otros elementos inertes, las esporas de las bacterias y

hongos permanecen vivas por largos períodos en los elementos inertes por eso es importante mantenerlas limpias y desinfectadas.

Implementos de limpieza

Cada establecimiento debe contar con el siguiente equipamiento y materiales de trabajo. Estos materiales deben colocarse en un lugar que permita un fácil tener acceso a los mismos, pero, bajo ningún concepto deben obstruir el tránsito.

Todo el equipamiento y material al finalizar el turno debe ser entregado en adecuadas condiciones de higiene. Debe utilizarse con cuidado y entregarse limpio.

a. Equipamiento:

.1 cubeta

1 trapeador para piso mango aluminio 1.80 m

1 recipiente con bolsa para residuos

1 escoba plástica mango aluminio 1.40 m

.1 jalador

1 recogedor

1 fibra

6 trapos que se emplearán según el siguiente código de color:

blanca: lancetas;

negra: residuos de café;

roja: máquina de café;

azul: trastes;

verde: alimentos; y

gris: superficies en general.

b. Suministros:

1 par de guantes

1 paños de piso o jerga

Detergente

Hipoclorito de sodio

Bolsas de residuos negras.

Características y uso del equipamiento

Cubeta. No deben llenarse hasta el borde. Recordar que se ha de sumergir el paño de piso y las manos sin derramar agua. Lavarlo al finalizar la jornada de trabajo.

Recogedor. Se usa para recoger residuos y se puede utilizar también para recoger agua. Se debe lavar al final de la jornada.

Paño de piso. Debe ser de material de algodón con buen nivel de absorción. Debe ser de tamaño grande (45 x 55 cm aproximadamente). Debe lavarse con agua y detergente al terminar el turno.

Jalador. Pueden ser de plástico o goma, con mango de aluminio de 1.80m. Se utiliza humedecido para realizar el “barrido” de las áreas previo al lavado. Puede ser usado para arrastrar agua. Verificar periódicamente que esté en buenas condiciones: mango firme y goma entera.

Escoba: Debe ser de plástico con mango de aluminio de 1.40 m. No debe usarse en ningún área asistencial, ni siquiera humedecida. Su uso se limita a utilizarse en áreas exteriores.

Guantes: Son un elemento de protección para las manos contra los gérmenes y los productos químicos utilizados. Son de goma o látex. La vida útil varía de acuerdo a la intensidad de su uso, y a los productos que se utilizan. No deben usarse si están rotos. No se debe “pasear con los guantes puestos”. Su lavado debe realizarse con ellos puestos.

Esponjas verdes: Se usan para refregar superficies muy manchadas o deterioradas.

Bolsas de residuos: Son de polietileno, su espesor varía entre 40 a 100 micrones dependiendo del tipo de residuo y su uso.

Agua: El agua de distribución urbana es por lo general aceptable para usar en la limpieza. Esta debe ser neutra, prácticamente libre de microorganismos, sustancia orgánica y materia en suspensión, y de “baja dureza” es decir, con bajo contenido de sales. De esta manera se evita su precipitación en contacto con los jabones y la formación de sedimentos.

Jabones: Los de uso común son sales de sodio o potasio de ácidos grasos, estos se obtienen junto con la glicerina por hidrólisis alcalina de grasas y aceites naturales. Debemos tener en cuenta su poder detergente, su nivel de solubilidad y su facilidad de enjuague.

Detergentes sintéticos: Se desarrollan a partir de petroquímica y su mecanismo de acción consiste en remover la materia orgánica para que los desinfectantes puedan actuar sobre los gérmenes destruyéndolos. Tienen como ventajas el tener una menor sensibilidad a las sales y ácidos, descomponer la materia orgánica y la suciedad, generalmente no precipitan con la dureza del agua, tienen un mayor poder humectante, son solubles en agua fría y son biodegradables. Aunque cuentan con desventajas como son que necesitan más enjuague, son más costosos, no tienen acción desinfectante, son fácilmente contaminables en envases grandes por lo que deben adquirirse en envases de poco volumen, opacos y almacenarse bien tapados en lugares frescos.

Alcohol y alcohol en gel: puede ser etanol o isopropanol al 70% o 95 %. El nivel de desinfección del alcohol es mediano, su mecanismo de acción es germicida. Mata las bacterias pero no sus formas

esporuladas. No actúa en presencia de materia orgánica por lo que deben lavarse previamente las superficies sobre las que se va a aplicar. Se puede utilizar para asepsia de piel y manos, así como desinfección de superficies limpias. Tiene como ventajas no ser corrosivo y de bajo costo y de desventajas ser muy inflamable, puede causar resequedad en la piel.

Hipoclorito de sodio (cloro): Compuesto por sodio, cloro y oxígeno. Su acción se mide por el porcentaje de cloro libre. Su nivel de desinfección es mediano y no actúa en presencia de materia orgánica por lo que debe lavarse previamente la superficie donde se usará. Tiene acción germicida, oxidante y blanqueadora. Su acción germicida es muy rápida, si la concentración es la adecuada, mata el 99% de las bacterias en 15 minutos. No mata las formas esporuladas. Destruye todos los virus incluidos el de la hepatitis B y el VIH, además de protozoarios y hongos. Aplicaciones: variando las concentraciones, puede usarse como desinfectante o antiséptico. Sus ventajas: es que tiene acción potente y rápida, toxicidad nula en relación con su potencia germicida, alta eficacia germicida y de espectro total y bajo costo. Como desventajas: es corrosivo en metales, su estabilidad es limitada, es incompatible con algunos detergentes y disminuye su efectividad en agua caliente. En solución debe renovarse cada 24 h, se debe almacenar en recipientes oscuros y en lugares frescos y se deben usar siempre guantes en su manipulación.

La preparación del hipoclorito de sodio para desinfección de paredes, pisos, ventanas es la siguiente, diluir 100 ml de hipoclorito de sodio en 10L de agua y pasar con un paño esta dilución, dejar actuar por 15 minutos y luego secar. (Concentración final 0.1% es decir 1g/L).

Procedimientos generales

Sacudir

Es el procedimiento mediante el cual se remueve el polvo depositado sobre las superficies.

Frecuencia:

Diariamente, al inicio del día y al final del mismo, o cada vez que sea necesario por algún derrame.

Material:

Puede realizarse con el paño gris seco o humedecido sólo con agua.

Importancia:

Permite disminuir el polvo de las superficies, lo cual disminuye la acumulación de polvo o microorganismos.

Procedimiento:

Se dobla el paño en una serie de cuadros para proporcionar mayor cantidad de caras limpias. Se realizan pasadas rectas tanto en sentido horizontal como vertical, desde los extremos hasta el centro, comenzando por la parte más alta. No sacudir nunca el paño con el cual se quita el polvo. El orden correcto para sacudir es primero los objetos que están encima de las superficies, luego la superficie, continuar por sus laterales y por último sus patas. Sacudir en orden para no dejar sin

sacudir espacios. En caso de que después se utilice un producto para dar lustre, debe colocarse el producto en el paño y no sobre la superficie a trabajar. No olvide lavar el paño al final del día para que esté limpio para ser utilizado al día siguiente.

Lavado de superficies

Es el procedimiento mediante el cual se remueve la suciedad con agua y detergente.

Frecuencia. Lavar la superficie antes de preparar alimentos.

Material necesario. Detergente, agua, paño para humedecer la superficie y otro para secar.

Importancia. La limpieza con detergente permite eliminar la mayoría de los microorganismos y remover la suciedad donde se pueden resguardar los mismos. Muy importante para tener una superficie de trabajo adecuada antes de preparar alimentos.

Procedimiento. La operación de lavar consiste en quitar la suciedad mediante lavado, luego enjuagar y finalmente secar. Para lavar debe utilizarse el paño previamente escurrido, evitando así salpicar, realizando movimientos circulares o lineales superponiendo las pasadas. Para el enjuague y secado realizar movimientos superponiendo las pasadas, cubriendo así toda el área, luego secar con un paño seco. Al finalizar controlar la tarea asegurándose que no quedaron manchas o franjas sin limpiar o secar. El cambio de agua varias veces nos asegura una limpieza adecuada. No olvide dejar limpios los paños para su uso posterior.

Barrido con jalador y jerga dentro de la cafetería

El barrido es el procedimiento mediante el cual se remueve del piso los residuos y el polvo.

Frecuencia. Diariamente al inicio y al final del día.

Material necesario. Jalador con jerga humedecida, cubeta con agua.

Importancia. Permite la remoción del suelo de residuos grandes y polvo.

Procedimiento. En las áreas internas de la cafetería el “barrido” no se realiza con escoba o cepillo, sino con el jalador con jerga humedecida, que permite recoger residuos grandes (papeles, etc.) sin levantar el polvo. El barrido al inicio de la tarea nos permite, además de arrastrar la suciedad, una recorrida por el área observando las condiciones de ésta, para así planificar mejor el trabajo. El barrido con el jalador se comienza humedeciéndolo, introduciendo las puntas en un balde con agua sola, trabajando desde los extremos más alejados del área hacia el centro y luego hacia la puerta de acceso. Se deben recoger los residuos en el recipiente o bolsa destinada para tal fin. En caso de que el área a cubrir sea grande, barrer por sectores, recogiendo los residuos al finalizar cada sector y no dejar la recolección para el final. No debe dejarse sin recoger de inmediato residuos detrás de las puertas o en áreas de mucha circulación. Recordar usar guantes siempre que se manipule residuos.

Barrido con escoba fuera de la cafetería.

El barrido es el procedimiento mediante el cual se remueve del piso los residuos y el polvo del exterior.

Frecuencia. Diariamente al inicio y al final del día.

Material necesario. Escoba y recogedor.

Importancia. Permite la remoción del suelo de residuos grandes y polvo.

Procedimiento. Se realiza en áreas exteriores a la cafetería. Se lo utiliza trabajando en franjas en línea recta y hacia adelante. En caso de áreas grandes dividir por sectores y no olvidar de recoger los residuos al finalizar cada sector. Se debe cuidando hacer movimientos cortos y firmes que ayuden a movilizar los residuos, sin levantar polvo. No olvidar limpiar tanto la escoba como el recogedor al terminar.

Limpieza del equipo de trabajo.

Todos los paños, jergas (pañó de piso), así como cualquier implemento de limpieza debe ser dejado limpio luego de su utilización.

Frecuencia: después de cada uso.

Material necesario. Agua y detergente.

Importancia. Permite el uso confiable de los implementos cuando son necesarios.

Procedimiento. Al finalizar la tarea diaria se debe acondicionar los materiales de trabajo teniendo en cuenta los siguientes pasos:

-Paños de limpieza. Lavar y enjuagar los distintos paños.

-Guantes. Antes de retirar los guantes realizar su lavado con ellos puestos. Secarlos y guardarlos.

-Paño de piso: El paño de piso debe lavarse en el baño. Lavar el paño con agua en abundancia y jabón, deslizar la mano por el paño tantas veces hasta que notemos que la suciedad adherida ha desaparecido y el agua tenga aspecto límpido. Finalmente, retorcer el paño hasta escurrir el agua y extenderlo para secar.

Cubeta y cestos de basura. Lavar y enjuagar la cubeta así como el bote de basura en el baño.

Saneamiento de manos

Frecuencia: al llegar a trabajar y antes de salir; antes y después de preparar las comidas; después de manipular huevos sin cocer, o carne de res, aves de corral y mariscos crudos o sus jugos; luego de sonarse la nariz, toser o estornudar; después de manipular la basura; después de utilizar el baño.

Material necesario: Agua y jabón común.

Importancia: las bacterias que causan enfermedades pueden sobrevivir en muchos lugares. A menos que lave sus manos, utensilios y superficies de la forma correcta, podría propagar las bacterias.

Procedimiento en breve: Lávese las manos durante 20 segundos con jabón común y agua corriente.

Procedimiento detallado:

1. Moje sus manos con agua corriente fría o tibia. Cierre el agua.
2. Aplique jabón.
3. Frótese las manos para hacer espuma y tállelas bien. Asegúrese de tallar la parte posterior de sus manos, los espacios entre los dedos y debajo de las uñas. Si tiene los brazos descubiertos hágalo hasta los codos. Continúe frotándose las manos durante al menos 20 segundos.
4. Enjuáguese bien las manos con agua corriente.
5. Séquese las manos con una toalla limpia o con un secador de aire.

LIMPIEZAS ESPECIFICAS:

Ventanas, vidrios, paredes o puertas.

Limpieza de las superficies verticales del establecimiento.

Frecuencia. Semanal o mensual según se considere necesario.

Material. Detergente, cubeta, agua y paños.

Importancia. Las superficies pueden guardar polvo y suciedad que además de dar una mala apariencia, contribuye a la posible contaminación de los alimentos.

Procedimiento:

1. Preparar agua con detergente para lavar.
2. Preparar un balde con agua para el enjuague.
3. Si hay material adherido al vidrio quitarlo previo al lavado.
4. Comenzar a lavar la parte superior del vidrio incluido el marco y finalizar por la parte inferior. Para esto se utiliza un paño doblado con detergente. Utilice el mínimo posible de detergente para que sea más fácil el enjuague.
5. El paño se va desdoblado y utilizando una a una sus caras a medida que se van ensuciando.
6. Se enjuaga con el mismo paño manteniendo los pasos del procedimiento anterior.
7. El secado de los vidrios puede ser realizado con un paño seco manteniendo la misma forma como se lavó y enjuagó.
8. Si las ventanas se abren o se puede acceder a los vidrios por ambos lados, repetir el mismo procedimiento del otro lado.

Pisos.

Los pisos son las áreas más expuestas a la suciedad. El tránsito permanente y continuo de personas hacen que la limpieza de rutina debe ser cuidadosamente planificados.

Frecuencia. Diaria al final del día o en cualquier momento cuando ocurra un derrame.

Material necesario. Detergente, jalador, jerga, agua.

Importancia. Mantener los pisos limpios permiten evitar accidentes y disminuir el riesgo de contaminación en los alimentos.

Procedimiento:

1. Se inicia la tarea barriendo dependiendo del sector puede ser con jalador y jerga humedecida, cepillo o escoba. Se comienza desde el extremo más alejado de la puerta hacia el centro. Si es muy grande se divide en sectores. Según corresponda, dentro con jalador y fuera con escoba como se indicó previamente.
2. Se recogen los residuos en el bote destinado a dicho fin.
3. Si hay manchas realizar el lavado de las mismas con detergente.
4. Si hay residuos adheridos retirarlos con espátula, cuidando de no marcar o rayar el piso.
5. Luego comenzar el lavado del piso recuadrando de afuera hacia dentro.
6. Cambiar el agua cuantas veces sea necesario.
7. Si el sector es muy grande, dividirlo de tal manera que el último tramo quede en la entrada del ambiente.
9. Cambiar el paño y hacer el secado ahora de fuera hacia adentro.
10. Luego de completar toda el área esperar unos minutos que el piso seque completamente.
11. Si se movilizó mobiliario y equipamiento ,retornarlo a su sitio al finalizar la tarea.

Saneamiento de líneas de producción (incluyendo hornos y equipos de envasado).

Frecuencia: al llegar a trabajar y antes de salir; antes y después de preparar las comidas.

Material necesario: Agua y jabón común.

Por qué es importante: las bacterias que causan enfermedades pueden sobrevivir en muchos lugares. A menos que lave sus manos, utensilios y superficies de la forma correcta, podría propagar las bacterias.

Procedimiento en breve: Lávese las manos durante 20 segundos con jabón común y agua corriente.

Procedimiento detallado

- Saneamiento de áreas de recepción, depósitos de materias primas, intermedios y productos terminados.
- Saneamiento de silos, tanques, cisternas, tambores, carros, bandejas, campanas, ductos de entrada y extracción de aire.
- Saneamiento de líneas de transferencia internas y externas a la planta.
- Saneamiento de cámaras frigoríficas y heladeras.
- Saneamiento de lavaderos.
- Saneamiento de lavabos, paredes, ventanas, techos, zócalos, pisos y desagües de todas las áreas.
- Saneamiento de superficies en contacto con alimentos, incluyendo, básculas, balanzas, contenedores, mesadas, cintas transportadoras, utensilios, guantes, vestimenta externa, etc.
- Saneamiento de instalaciones sanitarias y vestuarios.

Manual de higiene KUMO

Tarja

Refrigerador

Congelador (en su caso)

Horno

Cafetera

Pisos

Barra

Almacen de limpieza

Guarda bultos

Bote de basura

Procedimientos diarios y semanales

Tarja

Refrigerador

Congelador (en su caso)

Horno

Cafetera

Pisos

Barra

Almacen de limpieza

Guarda bultos

Bote de basura

¿Cómo ordenar el refrigerador y congelador?

¿Qué hacer en caso de encontrar un alimento en mal estado?

Diagrama de flujo de actividades higiénicas diarias

Diagrama de flujo de actividades higiénicas esporádicas

Referencias:

BOLETIN DE DIFUSION PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). http://www.conal.gob.ar/Notas/Recomenda/Boletin_POES.PDF. Consultado el 22 de marzo de 2019.

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

<http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>. Consultado el 22 de marzo de 2019.

<https://www.foodsafety.gov/index.html>. . Consultado el 22 de marzo de 2019.

[file:///C:/Users/usuario/Downloads/manual de normas y procedimientos de limpieza.pdf](file:///C:/Users/usuario/Downloads/manual_de_normas_y_procedimientos_de_limpieza.pdf). Consultado 22 de marzo de 2019.

Revisión diaria de los siguientes elementos:

Elemento	Revisado y en buen estado
1. Sillas y mesas: con bases limpias, sin moronas, ni chicles pegados.	
2. Botes de basura: limpios y que no rebasen $\frac{3}{4}$ partes de llenos.	
3. Condimentos: no hay rastro de azúcar suelta y están ordenados.	
4. Recipientes de consumibles: revisar la caducidad y buen estado de los productos.	
5. Café: marcar la fecha de apertura y revisar la caducidad.	
6. Horno: costado y bisagras limpias, por dentro sin residuos.	
7. Utensilios como cuchillos: limpios.	
8. Tarja: fibra limpia en su lugar, coladera y contornos sin residuos y limpios.	
9. Leches: dentro del refrigerador, con su tapón , marcada la que está en uso.	
10. Jarabes: marcados con la fecha de apertura y revisar su caducidad.	
11. Alimentos: tener tabla de caducidades por cada alimento.	
12. Vasos y tapas: limpios, almacenados y protegidos.	
13. Empaques de alimentos en el refrigerador: limpios y en buen estado.	
14. Espacio de anaqueles: libres de polvo y limpios.	
15. Máquina de hielo: no debe tener ninguna suciedad evidente.	
16. Caducidades: no puede haber productos caducos, anotar lo que se desecha, todo debe estar etiquetado.	
17. Mandil: debe estar limpio.	
18. Empleados: sin anillos, pulsera o collares, uñas cortas y limpias, cabello recogido, aretes pequeños.	
19. Espacio para guardar pertenencias: limpios, alimentos en recipiente bien identificado.	
20. Sustancias químicas: guardadas en su espacio, verificadas sus caducidades, marcado el que se encuentre en uso.	
21.Espacio para adicionar ...	

Máquina de hielo y contenedor de hielo

Frecuencia: semanal

Material: Pala para hielo, trapo azul, solución sanitizante en aspersor, fibra verde limpia, papel para secar.

Procedimiento:

1. Apague la máquina.
2. Saque todo el hielo que contenga la máquina con la pala.
3. Limpia el interior de la máquina con el trapo azul y el sanitizante.
4. Limpia los residuos de sarro, si los hay, con la fibra.
5. Vuelve a limpiar con el sanitizante.
6. Seca todo el interior con papel.
7. Enciende la máquina.

Botes de basura

Frecuencia: semanal o cada vez que ocurra un derrame.

Material: detergente en aspersor, fibra, papel para secar.

Procedimiento:

1. Retirar la bolsa de basura del bote, después de haberla cerrado. Si hay basura en el bote, retírala también.
2. Llévate el bote al baño para lavarlo.
3. Enjuaga el bote con agua por dentro y por fuera, usa una fibra si es necesario.
4. Rocíalo con el aspersor con detergente y tállalo con la fibra asignada a esto.
5. Enjuaga con agua.
6. Seca con papel.
7. Coloca una nueva bolsa para la basura.

Sistema de filtración

Frecuencia: semanal.

Material: sanitizante en aspersor, trapo azul, papel para secar.

Procedimiento:

1. Cuida no tocar sensores, conectores y lámpara de UV.
2. Toma el trapo azul y humedéclo con sanitizante.
3. Limpia los filtros sin tocar las áreas sensibles.
4. Limpia alrededor.
5. Si queda humedad, seca con el papel.

6. Limpia el trapo que utilizaste.

Refrigerador grande

Frecuencia: quincenal

Material: trapo azul, sanitizante en aspersor, papel para secar, fibra, pinol diluido en aspersor.

Procedimiento:

1. Coloca el producto en otro refrigerador en lo posible o sobre la mesa, pero realiza el procedimiento rápidamente.
2. Retira las rejillas y llévalas a la tarja.
3. Rocía con sanitizante el interior, sin rociar el ventilador.
4. Limpia con el trapo azul de arriba hacia abajo, si hubiera derrames muy pegados usa la fibra para ayudarte.
5. Limpia puertas, base y empaques.
6. Seca con papel.
7. Ahora limpia el refrigerador por fuera, comienza por la parte superior.
8. Limpia puertas, lados y base usando pinol diluido en aspersor.
9. Sécalas con papel.
10. Lava las rejillas con detergente y fibra.
11. Sécalas con papel.
12. Regresa las rejillas al refrigerador.
13. Devuelve los productos al refrigerador, acomoda el mismo tratando que haya una buena circulación de aire.

Cambro

Frecuencia: semanal.

Material: sanitizante en aspersor, fibra, papel para secar.

Procedimiento:

1. Lleva el Cambro a la tarja, quita la tapa y el empaque
2. Enjuaga con agua, y rocía con el sanitizante y talla con la fibra.
3. Enjuaga de nuevo.
4. Lava por fuera.
5. Seca con papel.
6. Protege del polvo sino se usa con frecuencia.

Lava manos

Frecuencia: 2 veces por semana.

Material: sanitizante en aspersor, fibra, trapo azul.

Procedimiento:

1. Vacía toda la tarja.
2. Rocía con el sanitizante toda la tarja.
3. Con la fibra talla toda la tarja, la llave, la coladera por dentro y por fuera.
4. Con agua enjuaga la tarja.
5. Seca con el trapo azul.
6. También debes limpiar la pared sobre la tarja, el dispensador de jabón y el dispensador de papel. Esto lo debes realizar con el trapo azul húmedo con sanitizante.

Refrigerador de barra

Frecuencia: 2 veces por semana.

Material: sanitizante en aspersor, trapo azul.

Procedimiento:

1. Sacar todo el producto y pasarlo a otro refrigerador o realiza la maniobra lo más rápido posible.
2. Rocía con el santizante todas las paredes internas del refrigerador sin rociar el ventilador directamente.
3. Retira las rejillas y límpialas con el trapo azul y sanitizante.
4. Retira y limpia los empaques, regrésalos a su lugar.
5. Limpia el refrigerador por fuera, los costados, la parte de atrás, si lo mueves, debes regresarlo a su lugar. No debes desconectarlo.

Molino

Frecuencia: diario al cierre.

Material: sanitizante en aspersor, trapo amarillo, toallas de papel.

Procedimiento:

1. Desmonta la charola del molino
2. Limpia la charola con el trapo humedecido en sanitizante y seca con papel.
3. Limpia la tapa del molino.
4. Limpia la parte exterior del molino, sin oprimir botones, ten cuidado especial en limpiar perfectamente la salida del café molido.
5. Regresa la charola a su lugar.
6. Asegúrate de dejar limpia la barra.

Horno eléctrico

Frecuencia: diario.

Material: sanitizante en aspersor, limpiador para horno, trapo amarillo, fibra verde, toallas de papel, guantes rojos.

Procedimiento:

1. Asegúrate de que este apagado el horno.
2. Abre la puerta para que se enfríe. Si estuvo encendido debes esperar lo suficiente.
3. Rocía con el limpiador para horno, paredes, puerta, bisagras, rejillas y charolas y deja reposar por 10 min. Usa los guantes cuando utilices el limpiador para horno.
4. Retira las charolas y rejillas y llévalas a la tarja para lavarlas con la fibra verde y el limpiador para horno. Usa los guantes.
5. Seca los residuos con el trapo amarillo.
6. Regresa las rejillas y charolas al horno.
7. Limpia el exterior de horno con sanitizante.

Mastrena

Frecuencia: diario al cierre.

Material: sanitizante en aspersor, trapo amarillo, toallas de papel, guantes rojos, cepillo tipo escobillón, tabletas de limpieza.

Procedimiento:

1. Cierra los seguros de las tovas para poder retirarlas y con los guantes puestos desmonta las tapas de la tolva para retirar el café. El café debes colocarlo en su bolsa correspondiente.
2. Con cuidado extrae las rejillas metálicas que se encuentran dentro de la tolva y límpialas con el trapo amarillo humedecido con sanitizante.
3. Retira los granos de café que haya en los orificios del molino.
4. Con el papel limpia orificios y base del molino del café. Cuando termines monta la tolva, rejilla y tapas.
5. Retira el tubo de la varilla, lávalo con sanitizante y retira restos incrustados por dentro con un cepillo.
6. Con el trapo humedecido en sanitizante limpia la varilla retirando residuos de leche incrustada. No utilices la fibra porque puedes dañar el sensor y no debes quitar los tornillos de la manija de la varilla de vapor.
7. Retira la base negra de la espita por medio del tornillo que se encuentra por debajo. Limpia con sanita. **No uses fibra ni detergente.**
8. Con sanita o trapo con sanitizante retira los residuos de café de la espita. **No fibra, no detergente.**

9. Retira el cajón de “compost” y coloca los restos de café en el bote designado. Lávalo con sanitizante y fibra, enjuaga y seca con sanitas. **Cuida no mojar el sensor localizado al costado del cajón.**
10. Limpia con papel el lugar donde va el cajón.
11. Retira la rejilla de escurrimiento y llévala a la tarja, lávala con sanitizante y fibra y enjuaga.
12. Dirígete a donde va el cajón de “compost” y al fondo encontrarás el depósito de pastillas de limpieza. Retíralo girando a la izquierda el anillo negro para cargarlo con dos tabletas y luego lo regresas a su sitio.
13. Coloca la rejilla de escurrido, el cajón de “compost” y la base negra de espita
14. Presiona el botón de “rinse” para comenzar la limpieza de la máquina. Esto durará aproximadamente 10 min.
15. Mientras toma un trapo amarillo y limpia el exterior de la mastrena con sanitizante
16. Arma el cerámico. A la apertura realiza la calibración.
17. Oprime el botón de power por un segundo para apagar el equipo.

Aire acondicionado

Frecuencia: quincenal.

Material: sanitizante en aspersor, trapo azul.

Procedimiento:

1. Asegúrate de no tener alimentos en la barra.
2. Humedece el trapo con sanitizante.
3. Limpia sobres, debajo y entre la ventilas del equipo. No metas alambres u otros materiales, solo limpia hasta donde puedas acceder con el trapo.

Porta tapas y vasos

Frecuencia: diario.

Material: sanitizante en aspersor, trapo amarillo.

Procedimiento:

1. Toma el porta vasos con ambas manos y tira de él hacia arriba para sacarlo de su base, retira los vasos y llévalo a la tarja.
2. Rocía el trapo con sanitizante y limpia dentro, fuera y debajo del cilindro porta vasos.
3. Rocía sanitizante directo sobre el porta tapas y limpia con trapo.
4. Monta ambos en su sitio correspondiente.

Rinser

Frecuencia: tres veces por semana.

Material: sanitizante en aspersor, fibra verde.

Procedimiento:

1. Cierra la llave de la alimentadora del rinser.
2. Gira el empaque con cuidado para desprenderlo.
3. Lleva el empaque y el rinser a la tarja. Con ayuda del aspersor y la fibra lava todo el exterior del rinser, incluida la base y salida de la manguera.
4. Enjuague con agua.
5. Regrese el empaque en su lugar y conecte a la llave.
6. Abre la llave y está listo para usar.

Pisos

Frecuencia: diario.

Material: escoba, trapeador, cubeta y líquido para piso.

Procedimiento:

1. Despeja el área a limpiar.
2. Barre y tira la basura en el bote.
3. Con el trapeador húmedo limpia el piso.
4. Exprime el trapeador y úsalo para secar el piso.
5. Acomoda todo en su lugar de nuevo.

Lista de páginas de vendedores de detergentes y sanitizantes para la industria alimenticia

Akim de México S.A. de C.V

<https://www.akim.com.mx/sanitizantes>

Canadian Oil Mexicana S.A.de C.V.

<http://www.canoilmex.com/plus-1.html>

Corpo Citrik®

https://www.corpocitrik.com/index.php?option=com_content&view=article&id=87:citrik-3d&catid=46:productos-de-limpieza&Itemid=50

IrisChemical

<https://www.irischemical.com/pages/productos.php?cat=11&subcat=93>

Biocidas y Sanitizantes

https://www.dirind.com/dap/biocidas_ynitizantes1.html