



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (MANUAL POES)

EMPRESA OLIVIA CATERING SRL

Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización		 OLIVIA CATERING SRL	Tipo de documento: Procedimiento General	
Título del Documento: SANITIZACIÓN DE TODAS LAS ÁREAS			Código: PO01	
Fecha de emisión: 15/07/2019	Responsable técnico: Juan Carlos D'Amato	Aprobó: Lic. Juan I. Gomez	Versión: 1	Página: 1 de 37

1. Objetivos

Establecer las acciones necesarias de limpieza y desinfección para garantizar que los equipos, utensilios y las estructuras que conforman cada una de las áreas de la Empresa Olivia Catering SRL se encuentren limpios y desinfectados antes, durante y después de los procesos con el fin de obtener alimentos seguros.

1.1 Alcances

Los equipos, utensilios y las estructuras que intervienen en los procesos.

1.2 Sectores afectados

Pasillos de circulación, Salas de lavado, Salas de Elaboración (Sala Fría, Sala Caliente y Panadería), Depósitos, Oficinas, Baños y Vestuarios y toda otra área que forme parte de la empresa.

1.3 Responsabilidad

Supervisores y operarios.

1.4 Desarrollo

1.4.1 Generalidades

- Los procesos de limpieza y desinfección llevadas a cabo dentro de la empresa son:
 - Proceso Pre-Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que anteceden a las operaciones del proceso de producción.
 - Proceso Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que se realizan en el proceso de producción.
 - Proceso Post-Operacional:** Son los pasos y operaciones que se realizan después de finalizadas las operaciones de producción
- Los equipos, utensilios y estructuras deben cumplir con un plan de mantenimiento preventivo, a fines de asegurar su correcto funcionamiento y evitar peligros de contaminación en los alimentos y de riesgo al trabajador.
- Se realiza un plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION (ver anexo 1 PLAN DE L+D – EN DESARROLLO) en donde se describe las áreas, las estructuras / equipos / utensilios, el tratamiento (limpieza (L) o limpieza y desinfección (L+D)), los productos a aplicar, la frecuencia, el responsable y el supervisor.
- Se elabora un listado de los productos utilizados (ver anexo 2 LISTADO DE PRODUCTOS L+D – EN DESARROLLO), donde se indica el nombre comercial de los mismos, tipo, principio activo, fabricante, habilitaciones y número de las mismas, que uso tiene, donde se utiliza, concentración de uso, tiempo, temperatura y modo de preparación (de acuerdo a las

instrucciones del fabricante), y responsable.

- Todos los productos utilizados para la limpieza y desinfección son almacenados en un lugar específico, cerrado y con acceso restringido. Además, son aptos para su uso en la industria alimenticia, cumpliendo con las exigencias de las BPM. Las aprobaciones y hojas de seguridad de adjuntan al listado de productos (LISTADO DE PRODUCTOS L+D).
- En la elección de los químicos a utilizar se consideran los cuatro factores que intervienen en todo proceso de limpieza (Acción Mecánica , Temperatura, Acción Química, Tiempo)
- De acuerdo a los factores anteriormente citados, y dependiendo del tipo de suciedad a remover (orgánica e inorgánica), el tipo de superficie o equipo a limpiar (tipo composición, rugosidad,) y la calidad del agua utilizada (agua duras o blandas), se adopta un tipo de limpieza y desinfección que corresponda con el lugar a limpiar. La elección del agente de limpieza a utilizar, se realiza de acuerdo al tipo de suciedad a remover presente en las superficies, utensilios o equipos de la planta. Para eso se tiene en cuenta la siguiente tabla orientativa:

	Tipo de suciedad	Ejemplo	Solubilidad	Remoción	Agente de Limpieza
ORGANICA	Azúcares simples y complejos	Azúcares, almidón, lactosa, glucosa.	AGUA (azúcares simples) ALCALIS	Fácil a difícil	ALCALINO
	Grasas	Crema, manteca, aceites animales o vegetales	ALCALIS	Difícil	ALCALINO y ALTA TEMPERATURA
	Proteínas	Albúmina del huevo, caseína de la leche, gelatina.	ALCALIS	Muy difícil	ALCALINO CLORADO ó ALCALINO FUERTE
INORGANICA	Minerales	Oxidos, sales del agua, sales de calcio, piedra de leche.	ACIDOS	Fácil a Difícil	ACIDO ó ALCALINO CON SECUESTRANTES

- Siempre teniéndose en cuenta, además, el tipo de material a limpiar (por ejemplo, si la superficie o equipo a limpiar es de plástico o de metales blandos (aluminio) se eligen productos neutros o ligeramente alcalinos con alguna formulación especial), y la forma de realizar la misma:
 - **Limpieza manual o cepillado:** se utilizan productos de limpieza no agresivos para el operador (neutro o ligeramente alcalino).
 - **Limpieza por espuma o gel:** permite llegar a zonas de difícil acceso, se pueden emplear productos alcalinos, neutros o ácidos, reemplaza a limpieza manual por su sencillez, no produce niebla y es fácil de enjuagar.
 - **Limpieza por inmersión o remojo:** sumergir en solución partes de equipos ó fuentes; se pueden utilizar productos cáusticos y altas temperaturas.

- Para la elección de los desinfectantes se tiene en cuenta el siguiente cuadro general orientativo, pero también es posible la utilización de otros químicos no presentes en el mismo que cumplen con el requisito de aptitud para la industria alimenticia.

	Cloro	Iodóforos	Acido Peracético	Peróxido de Hidrógeno	Compuestos de Amonio Cuaternario
Corrosividad	Moderada a alta	Baja	Ligeramente	Ligeramente	Ninguna
Irritante para la piel	Irritante	Si	Si	Si	No
Rango de pH	5-7	2-8	2-8	2-7	4-9
Afectado por materia orgánica	Si	Moderadamente	Parcialmente	Parcialmente	Moderadamente
Afectado por dureza del agua	No	Muy poco	Muy poco	Muy poco	Si
Actividad residual	No	Moderada	No	No	Si
Estabilidad de la solución de uso	Se pierde rápidamente	Se pierde lentamente	Se pierde lentamente	Se pierde lentamente	Estable
Formación de espuma	Ninguna	Ninguna a Moderada	Ninguna	Ninguna	Alta

Se realiza la rotación de desinfectantes para evitar que los microorganismos puedan crear resistencias a un determinado producto, la frecuencia de rotación sugerida es mensual.

En el caso de la Planta de elaboración de **Olivia Catering SRL**, por generar mayoría de residuos orgánicos de tipo aceites, azúcares, proteínas, grasas carbonizadas, es recomendable la utilización de Productos químicos del Tipo Alcalinos para la limpieza, con principios activos de Cloro, para la desinfección, a diferentes concentraciones de acuerdo al nivel de suciedad, e ir rotando con otros desinfectantes como sales de amonio cuaternario. Y siempre procurando trabajar con productos habilitados para la Industria Alimenticia, con cartelera informativa sobre su uso, dilución y elementos necesarios para la ejecución de las tareas.

Con la finalidad de optimizar los tiempos destinados a los procesos de limpieza y desinfección en la Planta de Elaboración de **Olivia Catering SRL**, se utilizan productos químicos de Sanitización que cuentan con formulaciones específicas (llamados Sanitizantes) que permiten REMOVE la suciedad adherida a las superficies y al mismo tiempo DESINFECTAR, con lo cual, se ahorra un paso en los procesos convencionales de Limpieza y Desinfección.

1.4.1.1 Limpieza y Desinfección

Materiales

1.4.1.1.1 Agua, detergentes y desinfectantes

- El agua es segura, tanto fría como caliente (en las limpiezas manuales la temperatura de la solución no es superior 48-50 °C por aspectos de seguridad del aplicador)
- Los detergentes y desinfectantes son utilizados de acuerdo a las concentraciones de uso indicadas en la LISTA DE PRODUCTOS (ver anexo 2 – EN DESARROLLO) y con las precauciones de seguridad adecuadas.

1.4.1.1.2 Equipos y Utensilios de limpieza y desinfección

* No se usan los implementos tales como escobas, escurridores, cepillos espátulas, baldes, esponjas, fibras, trapos y otros, utilizados para limpiar pisos, desagües y paredes sobre superficies que estén en contacto con el alimento.

- Los implementos de limpieza que se utilizan en baños no se utilizan en áreas de producción.
- Está prohibido el uso de esponjas de acero o cualquier otra fibra metálica (lana de acero).
- Las mangueras utilizadas en labores de limpieza no son utilizadas para abastecer agua al proceso de producción.
- Las mangueras cuando no están en uso permanecen enrolladas y colgadas de manera que no toquen el piso.
- Luego de su uso los utensilios y equipos de limpieza se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo correspondiente (**ver anexo 4 – EN DESARROLLO**) y se mantienen en su lugar correspondiente cuando no se están utilizando.

Precauciones de seguridad

- Antes de iniciar las tareas de L+D se confirma que la producción está completamente parada.
- Se cubren adecuadamente tableros, motores e instrumentos si los hubiere con bolsas de polietileno para proteger al operario de eventuales daños físicos y para evitar la entrada de agua en motores, engranajes y otros sitios riesgosos.
- Se manipula el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos.
- Se adiciona el detergente o desinfectante al agua y nunca al revés.
- Nunca se mezclan productos ácidos con productos alcalinos (provocan una reacción violenta)
- Nunca se mezclan productos clorados con productos ácidos (provocan desprendimiento de gas cloro)
- Se utilizan lentes protectoras durante todas las operaciones de lavado y desinfección.

Frecuencia

- La frecuencia para cada área está determinada en el plan de L+D (ver ejemplo anexo 1)
- La limpieza y desinfección se realiza luego de finalizadas las tareas de producción o cuando el supervisor lo considere necesario.
- Cuando las tareas de producción se interrumpen por más de una semana antes de comenzar con el proceso se limpia y desinfecta nuevamente las áreas, equipamiento y utensilios correspondientes.

Preparación de las soluciones de limpieza y desinfección

- La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante, y están volcadas en el LISTADO DE PRODUCTOS L+D (ver ejemplo anexo 2).
- Los implementos para preparar las soluciones de desinfectantes están limpios y desinfectados para prevenir cualquier contaminación.
- Se siguen las precauciones de seguridad antes descriptas.

Secuencia de lavado y desinfección

- En cada área se sigue esta secuencia, cuando corresponda:
 1. Techos,
 2. Paredes, aberturas y cortinas
 3. Equipos, mesas, maquinarias, utensilios
 4. Pisos, desagües

Procedimiento General de Limpieza

- Se preparan los implementos necesarios para la limpieza: escobas, cepillos, esponjas, paños, escurridores, trapos, etc.
- Se prepara la solución de detergente a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos L+D con agua segura
- Se retiran primero de los equipos, luego de los pisos, todos los residuos grandes, como restos de alimentos, desperdicio de papel incluyendo material de envasado, cartón, plástico, pedazos de madera, etc.
- Se colocan en los cestos de desechos identificados para cada tipo de residuo.
- Se desconectan equipos, se desarmen si es necesario equipos y utensilios, y las partes se colocan en un recipiente, para luego ser lavadas y desinfectadas individualmente.
- Se humedece con suficiente agua segura el lugar o superficie a limpiar.
- Se esparce la solución de detergente sobre la superficie a limpiar con una escoba, cepillo o esponja limpios.
- Se deja actuar el detergente de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta (normalmente 3 a 5 minutos)
- Se enjuaga con suficiente agua asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Luego del enjuague se observa detenidamente que el lugar o superficie que se limpio para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se repite la operación hasta que quede completamente limpio.

Procedimiento General de Desinfección

- Se verifica que la superficie está limpia, si no es así se limpia nuevamente como lo descrito en el procedimiento anterior de Limpieza.
- Se prepara la solución de desinfectante de acuerdo a lo indicado en la lista de productos con agua segura.
- Se aplica la solución desinfectante, y se deja actuar como mínimo 1 minuto, dependiendo de la sustancia utilizada y las recomendaciones del fabricante.
- Se deja escurrir o se enjuaga con agua segura según lo conveniente
- Se verifica que no quede agua sin escurrir
- Se deja secar al aire o con una toalla de papel.

Control de las operaciones de L+ D

- El control lo realiza el supervisor o la persona que él designe. Se realiza dos veces: un control antes de empezar la producción (control pre-operacional) y otro al finalizarla (control post-operacional) una vez se haya ejecutado el Plan de L+D y lo registran en la planilla de Registro de Control Pre y Post Operacional L+D (ver anexo 22 – EN DESARROLLO) por área inspeccionada. Si durante esa revisión se encuentra alguna desviación, no se procederá al inicio de las tareas hasta que el área, el personal o los equipos no cumplan con lo establecido.
- Durante las operaciones, cada operario es responsable de mantener su área limpia. De encontrar el supervisor alguna desviación durante las mismas, solicitará que corrijan dicha desviación.

1.4.2 Disposiciones Particulares

1.4.2.1 Elaboración (Sala Fría, Sala Caliente y Panadería)

Estructuras, Equipos y Utensilios

- La frecuencia de limpieza y desinfección para cada uno está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION (Plan de L+D).
- Todas se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo de limpieza y desinfección para cada de ellas (ver anexo 5,6,7,8,9,10,11,12 – En Desarrollo)
- El equipo limpio no se arrastra por el piso para evitar que se contamine.
- No se admiten salpicaduras provenientes del piso o de equipo sucio al equipo limpio.

Equipo Fuera de Uso

- Los equipos que se no se utilicen se retiran del sector de elaboración y en caso que no se puedan retirar o su uso sea esporádico se mantienen cubiertos.
- Para su limpieza y desinfección se aplica el procedimiento de limpieza descrito para equipos y utensilios del presente manual con una frecuencia de una vez por semana ó cada vez que sea necesario.

1.4.2.2 Cámaras

- La frecuencia de limpieza y desinfección para cada una está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION (Plan de L+D).
- Todas las cámaras se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo de limpieza y desinfección de Cámaras (**ver anexo 13 – EN DESARROLLO**).

1.4.2.3 Depósitos

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION (Plan de L+D).
- Todos los depósitos se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo de Limpieza y Desinfección de Depósitos (**ver anexo 14 – EN DESARROLLO**).

1.4.2.4 Baños y Vestuarios

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION. (Plan de L+D).
- Los baños y vestuarios se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo de Limpieza y Desinfección de baños y vestuarios (**ver anexo 15 – EN DESARROLLO**).
- Los casilleros son de uso exclusivo del personal, y no se permite guardar artículos comestibles ni uniformes sucios.

1.4.2.5 Comedor o Área de Descanso

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION. (Plan de L+D).
- Las áreas comedor o descanso se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo de Limpieza y Desinfección de comedor o descanso (**ver anexo 16 – EN DESARROLLO**).
- El área de la cocina se mantiene perfectamente limpia durante todo el periodo que está funcionando
- En las cámaras de congelación y refrigeración de alimentos se evita el almacenamiento de residuos de alimentos.

1.4.2.6 Transporte

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION. (Plan de L+D).
- Todos los transportes se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo de Limpieza y Desinfección de Transportes (**ver anexo 18 – EN DESARROLLO**)

1.4.2.7 Tanques de Agua - Cisterna

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION. (Plan de L+D).
- Todos los tanques ó reservorios de agua (Ej. Cisterna) se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo de Limpieza y Desinfección de Tanques de Agua (**ver anexo 19 – EN DESARROLLO**). Dicha acción queda registrada en la planilla correspondiente.

1.4.2.8 Salones de Eventos

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION. (Plan de L+D).
- Los salones de eventos se limpian y desinfectan de acuerdo al instructivo de Limpieza y Desinfección del Salón de Eventos (**ver anexo 17 – en Desarrollo**).

1.4.2.9 Patios y Alrededores

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION. (Plan de L+D).
- Los terrenos localizados alrededor de la planta se mantienen en un estado óptimo de limpieza, que proteja contra la contaminación del alimento.
- Los patios y alrededores de la Planta no deben presentar desperdicios, basura, maleza, drenajes insuficientes o inadecuados y chatarra, ya que estas condiciones ocasionarían contaminación y/o proliferación de plagas.
- Se previenen las condiciones que favorezcan el desarrollo de insectos dentro y fuera de la planta de acuerdo al procedimiento de manejo integrado de plagas.
- La limpieza de los terrenos aledaños a la planta, se efectúa semanalmente.

5.5.3.1 Depósito de Residuos

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION. (Plan de L+D).
- El área de residuos se limpia y desinfecta de acuerdo al instructivo de Limpieza y Desinfección de depósitos de residuos (ver ejemplo anexo 21)
- Se previenen las condiciones que favorezcan el desarrollo de insectos y roedores de acuerdo al procedimiento de manejo integrado de plagas.

5.5.3.2 Oficinas

- La frecuencia de limpieza y desinfección está determinada en el plan de LIMPIEZA Y DESINFECCION. (Plan de L+D).

1.5 Documentos y Registros

- Plan DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- Listado DE PRODUCTOS L+D
- Aprobaciones DE PRODUCTOS
- Hojas DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS
- Instructivo LAVADO DE MANOS
- Instructivo L+D EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (L+D)
- Instructivo L+D PISOS
- Instructivo L+D PAREDES
- Instructivo LIMPIEZA DE TECHOS
- Instructivo LIMPIEZA DRENAJES
- Instructivo L+D EQUIPOS
- Instructivo L+D UTENSILIOS
- Instructivo L+D MESADAS
- Instructivo L+D DEPOSITOS
- Instructivo L+D CAMARAS
- Instructivo L+D TRANSPORTE
- Instructivo L+D BAÑOS Y VESTUARIOS
- Instructivo L+D COMEDOR O AREAS DE DESCANSO
- Instructivo L+D TANQUES DE AGUA
- Instructivo L+D VERDURAS DE HOJA
- Registro de Control PRE OPERACIONAL Y POST OPERACIONAL L+D

1.6 Anexos

1.6.1 Anexo 1

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					Versión: Fecha: Hoja 1 de.....
AREA	Estructuras / Equipos / Utensilios	Tratamiento	Productos	Frecuencia	Responsable	Supervisor
SALA DE ELABORACIÓN FRÍA	Techo	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes / Columnas	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Aberturas / Vidrios	L	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Puertas de Acceso	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cortinas de PVC	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Drenajes	L+D	SF 210 + SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Luminarias	L+D	Deter1	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Mesadas / Mesada con bacha	L+D	SF300/Alkac./C.88	DIARIA	Aux. Cocina	MARÍA
	Utensilios de Cocina	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Cocina	
	Heladera Horizontal	L+D	DD	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Estanterías / Alacenas	L	Deter1	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Microondas	L	Deter1	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cortadora de fiambres	L+D	SF300/Alkac./C.88	DIARIA	Aux. Cocina	MARÍA
	Batidora industrial	L+D	SF300/Alkac./C.88	DIARIA	Aux. Cocina	MARÍA
	Carros	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
SALA DE ELABORACIÓN CALIENTE	Filtros de aire Acondicionado	L	Deter1	MENSUAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cestos de basura	L+D	SF300/Alkac./C.88	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Techo	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Aberturas / Vidrios	L	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Puertas de Acceso	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cortinas de PVC	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Drenajes	L+D	SF 210 + SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Luminarias	L+D	Deter1	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Mesadas / Mesada con bacha	L+D	SF300/Alkac./C.88	DIARIA	Aux. Cocina	MARÍA
	Utensilios de cocina	L+D	Deter1	DIARIA	Aux. Cocina	MARÍA
	Estanterías / Alacenas	L	SF300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cortadora / Ralladora Verduras	L	SF300/Alk./C.88	DIARIA	Aux. Cocina	MARÍA
	Cortadora de fiambres	L+D	SF300/Alkac./C.88	DIARIA	Aux. Cocina	MARÍA
	Hornos	L	SF 210	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Hornallas / Anafes	L	SF 210	SEMANAL	Aux. Cocina	MARÍA
	Campanas de extracción	L	SF 210	MENSUAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Carros	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Tablas de corte	L+D	SF300/Alkac./C.88	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
SALA DE PANADERÍA	Balanzas	L+D	SF300/Alkac./C.88	DIARIA	Aux. Cocina	MARÍA
	Equipo de vacío	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cestos de basura	L+D	SF300/Alkac./C.88	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Tupper Viandas	L+D	SF300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Techo	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Aberturas / Vidrios	L	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cortinas de PVC	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Piso	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Drenajes	L+D	SF 210 + SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Luminarias	L	Deter1	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Mesadas	L+D	SF300/Alkac./C.88	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Heladera Horizontal	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Estanterías / Alacenas	L	Deter1	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Amasadora	L+D	SF300/Alka/C.88	DIARIA	Panaderos	MARÍA
	Sobadora	L+D	SF 300	DIARIA	Panaderos	MARÍA
	Horno	L	SF 210	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Recipientes plásticos p/pan	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Carros	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cestos de basura	L+D	SF300/Alkac./C.88	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Techos	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA

CÁMARAS DE FRÍO (n° 1, n° 2 y n° 3)	Puerta de ingreso	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Luminarias	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Estantes	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cortinas sanitarias	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Difusores /Desagotes	L / L+D	Deter1+SF300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
CÁMARA DE CONGELACIÓN	Techos	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Puerta de ingreso	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Luminarias	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Estantes	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cortinas sanitarias	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Difusores /Desagotes	L / L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
DEPOSITOS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	Techo	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Aberturas	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Heladera de bebidas	L+D	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Esteras	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cestos de Basura	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Tarimas / Pallets	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
BAÑOS Y VESTUARIOS	Techo	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Aberturas	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Desagues	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cestos de Basura	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Lavatorios	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Inodoros y Mijitorios	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
COMEDOR O AREA DE DESCANSO	Techo	L	SF 300	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L	Deter1	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cestos de Basura	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Mesas	L+D	SF 300	DIARIA	Personal Vs.	MARÍA
	Sillas	L	Deter1	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
TRANSPORTES	Techo	L+D	SF 300	DIARIA	Choferes	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIA	Choferes	MARÍA
	Paredes	L+D	SF 300	DIARIA	Choferes	MARÍA
TANQUES DE AGUA	Todo los reservorios	L+D	SF 300	ANUAL	Aux de Limpieza	MARÍA
SALONES DE EVENTOS	Techo	L	Deter1	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L	Deter1	TRIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Mostradores	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Utensilios	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Cestos de Basura	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
DEPOSITO DE RESIDUOS (Zona Parrillas)	Pisos	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Receptáculos	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
SECTOR DE RECEPCIÓN Y LAVADO DE VERDURAS	Techo	L+D	SF 300	BIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L+D	SF 300	BIMESTRAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Alacenas	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Mesadas y bachas	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Desagote	L+D	SF 210	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Máquina peladora de verduras	L+D	SF 300	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
	Desinfección de verduras	L+D	Agua lavandina diluido (15 ml / 10 lts de agua a partir de 55 cl/l de pureza)	DIARIO	Aux. Limpieza	MARÍA
PATIO Y ALREDEDORES	Veredas	L	Deter1	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Césped	L	Corte/desmalez.	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Periferia lindante	L	Desmalezado.	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
OFICINAS	Techo	L	SF 300	ANUAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Paredes	L	SF 300	ANUAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Baños	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Pisos	L+D	SF 300	SEMANAL	Aux. Limpieza	MARÍA
	Escritorios	L	Deter1	DIARIA	Administrativos	MARÍA
EQUIPOS Y UTENSILIOS DE L+D	Trapos y Paños	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA
	Baldes	L+D	SF 300	DIARIA	Aux. Limpieza	MARÍA

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	---	-----------------------------

5.7.2 Anexo 2

NOMBRE DE LA EMPRESA			Manual de Buenas Prácticas de Manufactura LISTADO DE PRODUCTOS L+D							Versión: Fecha: Hoja 1 de.....	
Nombre Comercial	Tipo	Principio Activo	Fabricante	Habilitaciones /Número	Uso*	Donde	Concentración de uso**	Tiempo**	Temperatura**	Preparación**	Responsable
SF 300	Detergente desinfectante a base de cloro activo	Hidróxido de sodio, hipoclorito de sodio	SUTTER	CERTIFICADO SENASA C-3081,	Limpiador + Desinfectante	Pisos elaboración – Pisos de pasillos	5 % v/v	10 minutos	Ambiente	500 ml de SF 300 en 10 litros de agua segura	Aux. Limp
						Baños y vestuarios	5 % v/v	15 minutos	Ambiente	500 ml de SF 300 en 10 litros de agua segura	Aux. Limp
SF 300	Detergente desinfectante a base de cloro activo	Hidróxido de sodio, hipoclorito de sodio	SUTTER	CERTIFICADO SENASA C-3081,	Limpiador + Desinfectante	Equipos de elaboración, mesadas, bacias, paredes, techos, alacenas, tablas de corte, contenedores térmicos, cámaras de refrigeración.	3 % v/v	5 minutos	Ambiente	300 ml de SF 300 en 10 litros de agua segura	Aux. Limp
Cuat 88	Detergente Desinfectante Desengrasante	Cloruro de benzalconio	SUTTER	Certificado, SENASA C-2093	Desinfectante	Equipos de Elaboración, mesadas de elaboración, tablas de corte, contenedores térmicos.	3 % v/v	2 minutos	Ambiente	300 ml de CUAT 88 en 10 litros de agua segura	Aux. Limp
Jabón líquido bactericida para manos	Limpiador Neutro de manos	Digluconato de clorhexidina y cloruro de benzalconio	SUTTER	Certificado de ANMAT 5139/17	Limpiador	Manos	Directa	30 seg.	40 °C	Aplicación directa	Aux. Limp
Freezer Cleaner	Desinfectante Alcohol / amonio cuaternario	Alcohol 70° / Amonio cuaternario	SUTTER	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Limpiador Desinfectante	Cámara de congelado	10 %	1 minuto	Ambiente	10%	Aux. Limp
Deter1	Detergente	Detergente neutro con tensioactivos	SUTTER	Certificado SENASA C-2492	Limpiador	Vajillas, aberturas, vidrios	1,5% v/v	2 minutos	Ambiente	Directa en agua segura	Aux. Limp
Lavandina 55 cl/l	Desinfectante de superficies y verduras	Hipoclorito de Sodio	BIO-LAV	Certificado SENASA C-1832	Desinfectante	Superficies en general y verduras	15 ml en 10 litros de agua segura	2 minutos	Ambiente	Directa una vez diluida.	Aux. Limp
SF 210	Desengrasante Alcalino	Hidróxido de Potasio	SUTTER	CERTIFICADO SENASA C-3108,	Limpiador	Hornos, planchas, parrillas, desagotes.	_ Directo (grasitud pesada) _ Al 30 % v/v (grasitud normal)	5 minutos	45°C	3000 ml de SF 210 en 10 litros de agua segura	Aux. Limp
*LIMPIADOR, DESINFECTANTE.											
** DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE USO DEL FABRICANTE.											

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	---	-----------------------------

5.7.3 Anexo 3

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO LAVADO DE MANOS	Versión: Fecha: Hoja 1 de.....
Ud. debe tener presente que esta operación se realiza: • Antes de iniciar la jornada de trabajo • Después del periodo de descanso • Cada vez al ingresar o retirarse del sector de elaboración, • Cada vez que se toquen los tachos de residuos o que se retiren del sector las bolsas con desechos • Cada vez que se utilice el baño • Cada vez que se reanuden las tareas de manipulación de los productos • Después de fumar, comer o beber líquidos • Después de utilizar artículos personales • Después de estornudar, toser o limpiarse la nariz • Después de tocarse los ojos, oído y cabello • Después de manejar productos diferentes a los del área de producción y que pueden contaminar sus manos. • Después de hablar por teléfono • Después de tocar o entrar en contacto con posibles contaminantes (embalajes, superficies sin lavar, etc.) <u>Procedimiento de lavado de manos</u> 1. Quitarse de la mano anillos, cadenas, relojes, etc. 2. Enjuague primeramente las manos con agua 3. Cubra las manos con solución jabonosa (Bactericida – SUTTER) 4. Frote las manos entre sí fuertemente y/o cepille y, limpiando los dedos, las palmas, uñas y entre dedos por 15 a 20 segundos 5. Lave la parte de los brazos que esta al descubierto y en contacto con los alimentos, frotando y/o cepillando repetidamente. 6. Enjuáguese las manos y brazos con abundante agua para remover la solución jabonosa. 7. Tome una toalla de papel para secarse las manos o séquela con aire caliente. 8. Una vez secas las manos, cierre la llave del agua con la toalla de papel usada, sin que las manos hagan contacto con la llave. 9. Deseche la toalla de papel en la papelera y trate de no tocar puertas u otras áreas del baño.		

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	---	-----------------------------

5.7.4 Anexo 4

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D EQUIPOS Y UTENSILIOS DE L+D	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Agente de limpieza /Desinfección: SF 300 FRECUENCIA: Ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: • Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos. a. Trapos y paños: 1. Enjuagar con suficiente agua hasta que salga todo el detergente acumulado 2. Sumergir en la solución desinfectante y dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 3. Enjuagar con abundante agua y retuézalos. 4. Dejar secar en el lugar correspondiente. b. Baldes: 1. Tomar balde y póngalo debajo de un chorro de agua, moje todas sus paredes (internas y externas) 2. Colocar la solución de detergente, y con un cepillo lave todas las paredes del balde. 3. Enjuagar con abundante agua 4. Aplicar la solución del desinfectante, dejarlo actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 5. Enjuagar con agua si es necesario 6. Colocar el balde boca abajo para dejarlo escurrir y secar.		

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	---	-----------------------------

5.7.5 Anexo 5

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D PISOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escobas , cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones, o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos. 2. Retirar los equipos y muebles de la pared antes de iniciar la limpieza (si es posible). 3. Desconectar equipos. 4. Recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad que estén presentes en el lugar que se va a limpiar. Barrer debajo y alrededor de los equipos, mesadas, estanterías, etc. Utilizar cepillo de mano en donde la escoba no alcanza 5. Recoger la basura y depositarla en los cestos correspondientes, retirar los cestos y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes, para que luego estos sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a colocarse. 6. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar. 7. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos y limpiar con escoba o cepillo. 8. Enjuagar con agua y retirar el exceso de agua. 9. Secar el piso con un escurridor. 10. Humedecerlo nuevamente. 11. Agregar la solución de desinfectante, dejarla actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 12. Enjuagar con agua si es necesario. 13. Escurrir, y dejar secar. 14. Colocar los cestos limpios y desinfectados y con bolsas limpias en su lugar habitual. 15. Volver a colocar los equipos y mesas en el lugar habitual. 16. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente.		

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	---	-----------------------------

5.7.6 Anexo 6

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D PAREDES	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escoba ,cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones, o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada • Manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos. 2. Humedecer las paredes 3. Aplicar la solución de detergente con una escoba o cepillo y limpiar desde la parte superior hacia la inferior y luego de manera circular de tal forma de acceder a todos los lugares. 4. Enjuagar de arriba hacia abajo con agua y dejar escurrir 5. Desinfectar con la solución de desinfectante y dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 6. Enjuagar con agua de ser necesario. 7. Escurrir y dejar secar 8. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente.		

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	---	-----------------------------

5.7.7 Anexo 7

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D ABERTURAS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones, o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos. 2. Humedecer las aberturas con agua con ayuda de un trapo 3. Colocar la solución de detergente con un cepillo o esponja, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones del listado de productos y limpie desde la parte superior hacia la inferior. 4. Enjuagar de arriba hacia abajo con agua y dejar escurrir 5. Desinfectar con la solución desinfectante, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones del listado de productos. 6. Enjuagar con agua de ser necesario. 7. Escurrir y dejar secar 8. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente.		

5.7.8 Anexo 8

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE TECHOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Escobillón para techos • Escoba FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza. PROCEDIMIENTO: 1. Pasar el escobillón por el techo, para quita las telas de araña y suciedad que pueda estar. 2. Barrer del piso la suciedad que pudo haber caído y colocarlas en los cestos de residuos correspondientes. 3. Si las bolsas de los cestos están llenas, retirar los cestos, sacar las bolsas, cerrarlas, y llevarlas al depósito de residuos correspondientes, para que luego sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a utilizarse 4. Colocar en cestos limpios y desinfectados, bolsas nuevas y limpias de ser necesario		

5.7.9 Anexo 9

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE DRENAJES	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF300 • Destapa cañerías: SF210 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D de cada sector. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada • Manipular los productos químicos con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar la solución SF 300 a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos. 2. Quitar todo residuo grosero que este contra las rejillas 3. Aplicar un chorro de agua caliente para que todo el residuo que haya quedado se elimine. 4. Retirar las rejillas, lávelas con agua caliente. 5. Aplicar la solución SF 300 y dejar actuar toda la noche 6. Al día siguiente, repetir operación, pero utilizar el producto SF 210 (preparado de acuerdo a lo especificado en la lista de productos), en reemplazo del SF 300, para desengrasar con profundidad. 7. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente. 8. Reiterar este ciclo de limpieza, durante toda la semana.		

5.7.10 Anexo 10

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D EQUIPOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Cepillos, espátulas, esponjas, fibras, escurridor y trapos. • Detergente / Desinfectante: SF300 / Cuat 88 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Se deben cubrir adecuadamente tableros, motores e instrumentos si los hubiere con bolsas de polietileno para proteger al operario de eventuales daños físicos y evitar la entrada de agua en motores, engranajes y otros sitios riesgosos • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos 2. Retirar de los equipos los restos de alimentos u otro cualquier residuo antes de comenzar el proceso de limpieza y desinfección y colocarlos en los cestos correspondientes. 3. Si las bolsas de los cestos están llenas, retirar los cestos, sacar las bolsas, cerrarlas, y llevarlas al depósito de residuos correspondientes, para que luego sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a utilizarse 4. Desconectar los equipos y proteger la toma eléctrica si es necesario. 5. Retirar los equipos de la pared antes de iniciar la limpieza. 6. Desarmar los equipos que lo permitan y colocar las partes en un recipiente. 7. Enjuagar con agua 8. Aplicar la solución SF 300 y dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 9. Limpiar con un cepillo o fibra hasta que salga todo el material incrustado. 10. Enjuagar con agua. 11. Las partes pequeñas (cuchillas, etc.) sumergirlas en una solución desinfectante (que puede ser el SF 300, o bien el Cuat 88, el cual es recomendado al menos una vez por semana), dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos, enjuagar con agua de ser necesario, escurrir y dejar secar según corresponda. 12. Para el resto del equipo agregar desinfectante (SF 300 ó Cuat 88), dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos, enjuagar con agua (si corresponde), escurrir y dejar secar. 13. Armar nuevamente el equipo		

14. Reubicarlos en sus lugares correspondientes y reconectarlos
15. Colocar en cestos limpios y desinfectados, bolsas nuevas y limpias si es necesario.
16. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente.

5.7.11 Anexo 11

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D UTENSILIOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Cepillos, espátulas, esponjas, fibras, escurridor y trapos. • Detergente: Deter1 • Desinfectante SF300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos 2. Retirar de los utensilios los restos de alimentos u otro cualquier residuo antes de comenzar el proceso de limpieza y desinfección y colocarlos en los cestos correspondientes. 3. Si las bolsas de los cestos están llenas, retirar los cestos, sacar las bolsas, cerrarlas, y llevarlas al depósito de residuos correspondientes, para que luego sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a utilizarse 4. Desarmar los utensilios que lo permitan y colocar las partes en un recipiente. 5. Lavar con agua caliente los utensilios. 6. Agregar la solución de detergente. 7. Con una esponja lavar cada uno de ellos con abundante agua, y si es necesario, utilizar agua caliente para retirar la grasa. 8. Enjuagar con agua. 9. Para el caso de utensilios como tablas de corte, aplicar solución desinfectante SF 300 ó CUAT 88. Dejar actuar 5 minutos y luego enjuagar con abundante agua. 10. Dejar secar. 11. Colocar los utensilios en un recipiente, sumergidos en la solución desinfectante, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos, enjuagar con agua de ser necesario, escurrir y dejar secar al aire 12. Reubicarlos en sus lugares correspondientes. 13. Colocar en cestos limpios y desinfectados, bolsas nuevas y limpias si es necesario. 14. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente.		

5.7.12 Anexo 12

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D MESADAS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Cepillos, espátulas, esponjas, fibra, escurridor y trapos. • Detergente / Desinfectante: SF300 / Cuat88 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos 2. Retirar de las mesadas los restos de alimentos u otro cualquier residuo antes de comenzar el proceso de limpieza y desinfección y colocarlos en los cestos correspondientes. 3. Si las bolsas de los cestos están llenas, retirar los cestos, sacar las bolsas, cerrarlas, y llevarlas al depósito de residuos correspondientes, para que luego sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a utilizarse 4. Retirarlas de la pared si es posible. 5. Humedecer la superficie 6. Limpiar con una esponja y /o fibra con la solución detergente / Desinfectante, y dejar actuar 7. Enjuagar con agua si es necesario o dejar secar directamente según lo conveniente 8. Una vez secas reubicarlas en sus lugares correspondientes. 9. Colocar en cestos limpios y desinfectados, bolsas nuevas y limpias si es necesario 10. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente.		

5.7.13 Anexo 13

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D CAMARAS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escoba, cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF 300 / FREZZER CLEANNER FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: Cámara llena (Diario): 1. Durante las operaciones y al final de las mismas mantener el piso limpio y libre de desperdicios. 2. Barrer el piso y recoger la basura y depositarla en los cestos correspondientes. 3. Retirar los cestos y quitar las bolsas con residuos cuando estas estén llenas o al finalizar las operaciones, cerrarlas y llevarlas al depósito de desechos de la planta, para que sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a utilizarse. 4. Colocar los cestos limpios y desinfectados con bolas nuevas y limpias si corresponde. Cámara vacía (cuando corresponda): 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos 2. Desconectar el equipo 3. Descongelar (si corresponde) 4. Retirar los restos de alimentos u otro cualquier residuo antes de comenzar el proceso de limpieza y desinfección y colocarlos en los cestos correspondientes. 5. Lavar fuertemente techos, paredes y pisos con agua y la solución de detergente. 6. Lavar aberturas y estanterías con la solución de detergente. 7. Enjuagar con agua tibia de arriba hacia abajo, eliminar restos de solución de limpieza, inspeccionar y repasar los lugares con restos no eliminados, y enjuagar nuevamente las áreas repasadas. 8. Escurrir el agua eliminando la que queda estancada en superficies planas y pisos con escurridor limpio. 9. Retirar todos los elementos de limpieza del sector y aplicar la solución del desinfectante y dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de la lista de productos 10. Enjuagar con agua de ser necesario. 11. Escurrir y dejar secar. 12. Encender nuevamente el equipo o dar aviso al encargado de esta tarea. 13. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente.		

5.7.14 Anexo 14

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D DEPOSITOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escobas , pala, escoba de techo , cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: Diario: 1. Durante las operaciones y al final de las mismas barrer el piso y mantener las mesas y balanzas limpias mientras no se utilicen. 2. Recoger la basura y depositarla en los cestos correspondientes. 3. Retirar los cestos, y quitar las bolsas con residuos cuando estas estén llenas o al finalizar las operaciones, cerrarlas y llevarlas al depósito de desechos de la planta, para que luego sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a ser utilizados. 4. Colocar nuevamente los cestos con bolsas nuevas y limpias Semanal: 1. Preparar las soluciones de limpieza y desinfección de acuerdo a la tabla de productos. 2. Retirar todos los productos de las estanterías 3. Pasar el escobillón por el techo 4. Limpiar las estanterías, quitando todo el polvo. 5. Quitar todo residuo grosero del piso y estantes y depositarla en los cestos correspondientes 6. Retirar las bolsas de los cestos, llevarlas al área de desechos correspondiente, para que luego sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente 7. Humedecer el piso del depósito con agua. 8. Agregar al solución de detergente con la ayuda de una escoba, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos 9. Enjuagar con agua 10. Aplicar la solución desinfectante, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 11. Enjuagar con agua si es necesario. 12. Escurrir y dejar secar al aire. 13. Colocar los productos nuevamente. 14. Colocar nuevamente los cestos con bolsas nuevas y limpias. 15. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en su lugar correspondiente.		

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Procedimiento Operativo de Sanitización INSTRUCTIVO L+D BAÑOS Y VESTUARIOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escoba, pala, cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de lavado y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos 2. Retirar los restos de residuo antes de comenzar el proceso de limpieza y desinfección y colocarlos en los cestos correspondientes 3. Retirar los cestos y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas y llevarlas al depósito de desechos de la planta, para que luego sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes volver a ser utilizados. 4. Luego, humedecer con agua segura lavatorios, inodoros, mingitorios, pisos, tachos de basura, paredes, techos y desagües. 5. Aplicar la solución del detergente a todas las superficies y se cepilla vigorosamente. Dejar actuar de acuerdo a las instrucciones del uso del listado de productos, 6. Enjuagar todas las superficies lavadas. 7. Aplicar la solución del desinfectante y dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 8. Enjuagar con agua de ser necesario. 9. Escurrir y dejar secar. 10. Volver a colocar los cestos de residuos limpios y con las bolsas nuevas en su lugar. 11. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en el lugar correspondiente.		

5.7.16 Anexo 16

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D COMEDOR / AREAS DE DESCANSO	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escoba , cepillos, pala, espátulas, esponjas, escurridor, escobillón para techo y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos 2. Pasar un escobillón por el techo, 3. Retirar los restos de alimentos u otro cualquier residuo antes de comenzar el proceso de limpieza y desinfección, y colocarlos en los cestos destinados para tal fin. 4. Retirar los cestos y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas y llevarlas al depósito de desechos de la planta, para que sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a ser utilizados. 5. Limpiar y desinfectar sillas y mesas 6. Retirar mesas y sillas. 7. Humedecer el piso con agua 8. Aplicar la solución del detergente y limpiar con una escoba. Dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 9. Enjuagar con agua 10. Aplicar la solución del desinfectante, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 11. Enjuagar con agua de ser necesario. 12. Escurrir y dejar secar. 13. Colocar cestos limpios y desinfectados con bolsas nuevas y limpias, mesas y sillas en su lugar. 14. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en el lugar correspondiente		

5.7.17 Anexo 17

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D Salones de Eventos	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escoba , cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente [nombre]: Deter1 • Desinfectante [nombre]: SF 300 • Rociadores o atomizador. FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la actividad este completamente detenida. • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos 2. Cubrir cualquier producto alimenticio o colocarlo dentro de las cámaras. 3. Pasar el escobillón por el techo. 4. Limpiar las mesadas y mostradores con un trapo embebido en solución detergente. 5. Enjuagar 6. Luego limpiar el piso utilizando cepillo de piso o escoba para eliminar residuos sólidos. 7. Colocarlos en los cestos destinados para tal fin. 8. Retirar los cestos y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas y llevarlas al depósito de desechos de la planta, para que sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a ser utilizados. 9. Lavar con la solución de detergente el piso. 10. Enjuagar con agua. 11. Desinfectar las mesadas con la solución de desinfectante o desinfectantes en atomizadores comerciales. Secar con papel o con trapos de uso exclusivo. 12. Desinfectar el piso con la solución de desinfectante con un trapo de uso exclusivo. 13. Volver a colocar los cestos limpios y desinfectados con bolsas nuevas y limpias. 14. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en el lugar correspondiente Exhibidoras en Frio 1. Desconectar exhibidoras y retirar los productos. 2. Lavar con solución de detergente paredes, piso y las tapas, especialmente los burletes de las mismas		

3. Desinfectar con la solución de desinfectante y secar con trapo exclusivo para ese uso o toallas de papel.
4. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en el lugar correspondiente

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	---	-----------------------------

5.7.18 Anexo 18

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D TRANSPORTES	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escobas , cepillos, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente [nombre]: Deter1 • Desinfectante [nombre]: SF 300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de lavado y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos 2. Eliminar los residuos sólidos realizando un barrido y colocarlos en los cestos destinados para tal fin o bolsas. 3. Retirar los cestos y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas y llevarlas al depósito de desechos de la planta, para que sean limpiados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes volver a ser utilizados 4. Humedecer con agua techos, paredes y piso. 5. Aplicar la solución de detergente y limpiar fuertemente el techo, las paredes, y el piso. 6. Enjuagar con agua. 7. Aplicar la solución de desinfectante, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 8. Enjuagar con agua si es necesario. 9. Escurrir y dejar secar. 10. Colocar cestos limpios y desinfectados con bolsas nuevas y limpias de ser necesario. 11. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en el lugar correspondiente		

5.7.19 Anexo 19

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D TANQUES DE AGUA	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escobas , Cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF 300 / Hipoclorito de sodio 55 cl/l FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente detenida. • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de lavado y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Cerrar el suministro de agua. 2. Vaciar por completo el tanque y/o cisternas y la red de distribución abriendo todas las canillas. Una vez logrado cerrarlas. 3. Cerrar el paso al sistema de distribución. 4. Efectuar la limpieza interior comenzando con un cepillado en seco, retirar los residuos y colocarlos en bolsas. 5. Proceder a limpiar las paredes con solución de detergente y agua segura. 6. Extraer el contenido del tanque abriendo la llave de desagote. 7. Enjuagar con agua segura hasta observar que sale cristalina. 8. Cerrar la llave de desagote y abrir el suministro de agua segura hasta llenar las $\frac{3}{4}$ partes del tanque, cerrar suministro de agua. 12. Agregar el desinfectante de acuerdo al volumen del tanque y dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos 13. Permitir pasar el agua con desinfectante hacia las cañerías, y dejar inundado el sistema dejando actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 9. Abrir todas las canillas de red hasta el vaciado total de cañerías y tanque, y luego cerrarlas. 10. Abrir el suministro de agua y proceder al llenado del tanque. 11. Proceder a tapar el tanque y verificar el cierre hermético. 12. Abrir todas las canillas dejando correr el agua hasta que no queden evidencias de exceso de cloro previo a su utilización. 13. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en el lugar correspondiente.		

5.7.20 Anexo 20

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D CESTOS DE RESIDUOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Cepillos, esponjas, fibras, trapos. • Detergente: Deter1 • Desinfectante: SF 300 ó Cuat 88 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de lavado y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Sacar las bolsas del interior de los mismos, si es necesario, cerrarlas y llevarlas al depósito destinado para desechos. 1. Retirar los residuos sólidos que pudieron haber quedado en el receptáculo y colocarlos en las bolsas y cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos. 2. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos. 3. Enjuagar con agua. 4. Aplicar la solución de detergente y limpiar fuertemente todo el receptáculo y la tapa con la ayuda de un cepillo o fibra. 5. Enjuagar con agua. 6. Aplicar la solución de desinfectante, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 7. Enjuagar con agua si es necesario. 8. Colocar los cestos boca abajo, escurrir y dejar secar. 9. Una vez secos colocar nuevamente bolsas limpias y para que sean colocados en su lugar habitual. 10. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en el lugar correspondiente.		

5.7.22 Anexo 22

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D DEPOSITOS DE RESIDUOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Escobas , pala, escoba de techo , Cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente / Desinfectante: SF 300 FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará después de terminar las operaciones o cuando el supervisor lo considere necesario PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Se debe manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Una vez retirados los residuos del área, preparar las soluciones de limpieza y desinfección de acuerdo a lo especificado en la lista de productos. 2. Pasar el escobillón por el techo 3. Quitar todo residuo grosero del piso y depositarlos en bolsas. 4. Retirar los receptáculos contenedores, lavarlos con una solución de detergente y con ayuda de un cepillo o escoba, escurrir el agua y dejarlos secar 5. Luego humedecer el piso del depósito con agua. 6. Agregar la solución SF 300 con la ayuda de una escoba, dejar actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de producto. 7. Enjuagar con agua 8. Escurrir y dejar secar. 9. Colocar los receptáculos contenedores nuevamente. 10. Limpiar y desinfectar los elementos de limpieza en el lugar correspondiente.		

5.7.22 Anexo 22

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura INSTRUCTIVO L+D VERDURAS DE HOJA	Versión Fecha: Hoja 1 de...
MATERIALES: • Agua segura • Tolla para lavado, Vaso medidor ó Cucharada sopera, Balde de 10 litros, Secador de verduras. • Hipoclorito de sodio 55 cl/l (Lavandina): A partir de la misma se prepara solución de desinfección. FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizará de acuerdo al ingreso de verdura de hoja. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD: • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que tener todos los elementos necesarios. • Se debe manipular la Lavandina con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. Además, se debe tener precisión en la preparación de la solución que se utilizará para la Desinfección de las hojas, la cual requiere de 15 ml (medidos con cuchara sopera ó vaso medidor, si hubiere) por cada 10 litros de agua potable • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de lavado y desinfección. PROCEDIMIENTO: 1. Desarmar los ramos de verduras de hoja, para que pueda quedar expuestos para su limpieza y desinfección. Luego, aplicar chorros de agua potable para eliminar suciedad grosera y eliminar impurezas visibles. 2. Preparar la solución de desinfección, de acuerdo a lo explicado en el ítem anterior. Utilizar un balde limpio y desinfectado. 3. Luego del punto 1., Acopiar as verduras en bandeja ó tolla (que sean exclusivas para este tipo de operaciones) y sumergirlas con el agua de lavandina preparada. Dejar de 2 a 5 minutos en remojo. 4. A continuación, enjuagar con abundante agua potable para eliminar residuos de lavandina. 5. Por último, escurrir el agua de enjuague y dejar en cámara de frío para su utilización. 6. Limpiar , desinfectar y guardar, los elementos y materiales utilizados.		

5.7.23 Anexo 23

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Manufactura REGISTRO DE CONTROL PRE Y POST OPERACIONAL DE L+D						Versión: Fecha: Hoja 1 de.....	
AREA: Elaboració SUPERVISOR: ROJAS	Hora Pre-operacional:	CONTROL PRE- OPERACIONAL				CONTROL POST OPERACIONAL			
	6:00	Correcto		Desviación	Acción Correctiva	Correcto		Desviación	Acción Correctiva
	Hora Post-operacional: 14:00	Si	No			Si	No		
ESTRUCTURAS	Paredes	x				x			
	Pisos		x	Sucio	Limpiar				
		OBSERVACIONES				OBSERVACIONES			
EQUIPOS	Mezcladora	x				x			
		OBSERVACIONES				OBSERVACIONES			
UTENSILIOS	Espatulas		x	Sucio	L+D y afilar	x			
		OBSERVACIONES				OBSERVACIONES			