

**FORMATO INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**  
**For-ILD-04-01/02-14**

Proceso: Producción de Bienes y Prestación de Servicios  
 Procedimiento: Limpieza y Desinfección  
 Página 1 de 2



**Modelo de Mejora**  
**Continua**

Insumos:	Concentración
<b>Soluciones de limpieza:</b>	
Jabón alcalino 6.5%	0.5%-5000ppm
<b>Soluciones desinfectantes:</b>	
Amonio Cuaternario (Quaternon 10%)	150ppm-0,015%
Hipoclorito 13%	200ppm-0,02%
Tego51 9% (Amonio Cuaternario)	0,005%-50ppm
<b>Temperatura de enjuague:</b>	
Temperatura Ambiente	
<b>Equipo y utensilios de limpieza y enjuague:</b>	
Balde, cepillos, esponjillas tipo zabra, Manguera, Esponjas, Toallas húmedas.	
<b>Equipo de seguridad:</b>	
Botas, tapa bocas, gafas y guantes.	
<b>Personal asignado:</b>	

**AREA DEL CENTRO AGROPECUARIO:** Planta de lácteos, Planta de Fruhor, Planta de Postcosecha, Planta de Aguas, Planta de Cárnicos.

**ALCANCE** (equipo): - Aguas: filtro y lava botas). - Cárnicos: embutidora manual, cúter, compresores de jamón, molino industrial, cierra industrial, mezcladora, moldeadora de hamburguesa, estantes de acero inoxidable, cortadora de hueso, soportes de gas. - Fruhor: Despulpadora, Licuadora industrial, Marmita, túnel de exhausting, licuadora convencional. - Lácteos: Prensadora de quesos, licuadora industrial, marmita, licuadora convencional. - Panificación: amasadora, batidora. - Postcosecha: Banda seleccionadora, Lavadora por inmersión.

**NOMBRE:** INSTRUCTIVO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN HUMEDO DE EQUIPOS

**N°:** 2

### 1. ETAPA PREPARATORIA

- Apagar y desconectar el equipo.
- Preparar las soluciones de L y D en las cantidades adecuadas (según instructivo de preparación de soluciones y tipo de equipo).
- Cubrir las partes del equipo que no se puedan mojar, "motor, clavija de la luz, control de mando".
- Alistar los materiales de limpieza y desinfección.
- Si es necesario, señalizar el área alrededor del equipo que se esté limpiando y desinfectando.
- Los desechos de mayores tamaños se depositan en el punto de recolección de residuos orgánicos e inorgánicos.

### 2. PRELAVADO

- Adicionar agua potable con baldes, o manguera (regulando la presión); hasta retirar los residuos gruesos adheridos al equipo, ya sean restos de productos terminados o suciedad presente, de forma que quede completamente húmedo.

### 3. LIMPIEZA

- Aplicar la solución detergente preparada al equipo y partes desarmables (grandes) restregando con esponjilla tipo zabra y/o cepillos, dejando en contacto durante 5 minutos
- Desarmar el equipo y colocar partes en un balde o recipiente para evitar perdida y facilitar lavado y control.
- En un balde con solución detergente sumergir las partes desarmables de tamaño pequeño que se pueden limpiar y dejarlas sumergidas durante 5 minutos.
- Restregar de nuevo con cepillo y/o esponjilla tipo zabra las superficies desprendiendo los residuos que se encuentran aún presentes en el equipo después de su limpieza.

### 4. ENJUAGUE

- Lavar con abundante agua hasta que el equipo quede libre de suciedad y jabón
- Retirar exceso de agua con la mano cuando se pueda, toalla desechable o ubicando el equipo en una posición favorable para su escurrido durante 1min.

**Elaboró:** Aprendices grupos 563969, 595878 y 576664

**Revisó:** Instructores de Agroindustria

**Aprobó:** Instructores de Agroindustria

**Fecha:** Junio a Diciembre de 2014

**Fecha:** Diciembre de 2014

**Fecha:** Enero de 2015

**FORMATO INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**  
**For-ILD-04-01/02-14**

Proceso: Producción de Bienes y Prestación de Servicios  
 Procedimiento: Limpieza y Desinfección  
 Página 2 de 2



**Modelo de Mejora  
Continua**

Instructores, aprendices, encargados de plantas, aprendices en formación y visitas.

**Frecuencia:**

Diaria (Según formato de verificación diaria de L y D) Periódico (Según cronograma de l y d periódico)

**Tiempo requerido:**

20 Minutos

**5. DESINFECCIÓN**

- Adicionar la solución desinfectante sobre las partes desarmables o superficies del equipo que se encuentran en contacto directo con el alimento, dejando en contacto durante 5 minutos
- Sumergir en un balde con solución desinfectante las partes desarmables de tamaño pequeño que se pueden desinfectar y dejarlas sumergidas durante 5 minutos
- No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante

**6. ENJUAGUE FINAL**

- Lavar con abundante agua potable en las superficies donde se haya aplicado la solución desinfectante ya sean partes desarmables grandes o pequeñas.
- Retirar el exceso de agua presente con toallas desechables o ubicando el equipo en una posición favorable para su escurrido durante 1 min

**7. ETAPAS FINALES**

- Inspeccionar las partes del equipo que están en contacto con el alimento
- Rearmar el equipo con las piezas desinfectadas.
- Probar el funcionamiento del equipo.
- Recoger los materiales utilizados para el proceso de limpieza y desinfección
- Limpiar y desinfectar los equipos y utensilios utilizados para la limpieza y desinfección
- Ubicar los utensilios y equipos utilizados en el lugar indicado para su posterior almacenamiento.

**Áreas críticas a revisar:** pequeños orificios, codos y uniones de los equipos y utensilios y piezas que lo componen

**Elaboró:** Aprendices grupos 563969, 595878 y 576664

**Revisó:** Instructores de Agroindustria

**Aprobó:** Instructores de Agroindustria

**Fecha:** Junio a Diciembre de 2014

**Fecha:** Diciembre de 2014

**Fecha:** Enero de 2015