

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
Soluciones de limpieza:	
Jabón alcalino 6.5%	0.5%-5000ppm
Jabón lava loza	100%
Soluciones desinfectantes:	
Amonio Cuaternario (Quaternon 10%)	150ppm-0,015%
Hipoclorito 13%	200ppm-0,02%
Tego51 9% (Amonio Cuaternario)	0,0012%-12ppm
Temperatura de enjuague:	
Temperatura Ambiente	
Equipo y utensilios de limpieza y enjuague:	
Balde, cepillos, esponjillas tipo sabra, Manguera, Esponjas, Toallas húmedas, lava platos.	
Equipo de seguridad:	
Botas, tapa bocas, gafas y guantes.	

AREA DEL CENTRO AGROPECUARIO: Planta de Lácteos, Planta de Fruhor, Planta de Postcosecha, Planta de Aguas, Planta de Cárnicos, Bodega, Planta de Panificación.

ALCANCE (utensilios): Trapero, tablas para trocear, moldes, tapas y ollas, sartén, guantes de acero, cuchillo, espátula, cucharas, bandejas, coladores, embudo, jarras, rayador, canecas, baldes, Peladores, Tablas de picado, Cucharones, Espátulas, Escurridores, Tapas de pesaje, Canastillas, Moldes para bocadillo, Pailas, Agitadores, recipientes, probetas, platos, termómetro de punzón, rallador, tenedores, escobas, recogedores, Beaker, pipetas, elermeyer, Guantes para hilar, Sartén con tapa, Lienzos, Recipientes para muestra, Baldes blancos, Baldes de colores, Moldes de acero inoxidable, Moldes plásticos grandes rectángulos, Agitadores plásticos, Cuchillos de acero inoxidables, coladores grandes, Cantinas, poncheras, cepillo para botas, Moldes plásticos, Platos de porcelana, Platos plásticos, Cuchara de madera, Vaso, Artesa, Regla metálica, Churruscos, raspes, bandejas para hornear, tasas, rodillos, tubos de pbc, moldes para pan tajado, moldes para torta, cortadores de pizza, moldes para pudines, brochas.

NOMBRE: INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN HUMEDO DE UTENSILIOS

Nº: 7

1. ETAPA PREPARATORIA

- Preparar las soluciones de L y D en las cantidades adecuadas (según instructivo de preparación de soluciones).
- Alistar los materiales de limpieza y desinfección.
- Ubicar los utensilios a limpiar y desinfectar en el lavaplatos.
- Si es necesario señalizar el área donde se está limpiando y desinfectando.
- Los desechos de mayor tamaño se llevan al punto de recolección de residuos orgánicos e inorgánicos.

2. PRELAVADO

- Adicionar agua potable hasta que el utensilio este completamente húmedo y se puedan retirar los residuos gruesos adheridos al utensilio, con raspa o cepillo.

3. LIMPIEZA

- Sumergir los utensilios en un balde con solución detergente y restregar con esponjilla tipo sabra y/o cepillos
- Se deja en contacto con la solución detergente por 5 min.
- Restregar de nuevo con cepillo y/o esponjilla tipo sabra las superficies para desprender los residuos que se encuentran en los utensilios.

4. ENJUAGUE

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

5. DESINFECCIÓN

- Sumergir los utensilios en un balde con solución desinfectante y dejar en contacto durante 5 a 10 min

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

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 3 de 2



Modelo de Mejora
Continua

Personal asignado:

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:

15 Minutos

(según la suciedad).

- No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.
- Invertir el recipiente

6. ENJUAGUE FINAL

- Lavar con abundante agua potable hasta retirar la solución desinfectante.
- Retirar exceso de agua con unas toallas desechables o ubicando el utensilio en posición invertida para su escurrido, durante 1 minuto

7. ETAPAS FINALES

- Recoger los materiales utilizados para el proceso de limpieza y desinfección
- Limpiar y desinfectar materiales que fueron utilizados durante el proceso de limpieza y desinfección.
- Ubicar los materiales que fueron utilizados en el lugar indicado para su almacenamiento.
- Dar uso apropiado a los residuos de solución de detergente y desinfectante.

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