

## OBJETIVO

---

Establecer una metodología de trabajo a seguir para realizar la higiene del sector de elaboración.

## ALCANCE

---

A todos los equipos que se encuentran en el **sector de repostería**.

## RESPONSABILIDADES

---

**Colaboradores del sector:** son responsables del cumplimiento de cada uno de los pasos establecidos en el presente instructivo. Así como también son responsables de registrarlos en las planillas correspondientes y de implementar y registrar las acciones correctivas, cuando corresponda.

**Gerente de sucursal y/o gerente de venta:** es responsable de monitorear el cumplimiento del presente instructivo. Así mismo, es el encargado de verificar el cumplimiento de las medidas correctivas implementadas (en caso de ser necesario). Ocasionalmente también puede indicar la implementación de medidas correctivas específicas.

Es responsable de garantizar el suministro de los recursos e insumos necesarios para el desarrollo de los pasos de limpieza que se describen a continuación.

**Personal de seguridad alimentaria:** es responsable de verificar el cumplimiento del presente instructivo a través de auditorías y/o visitas. Ocasionalmente también pueden indicar la implementación de medidas correctivas específicas.

Así mismo, es responsable de la permanente revisión del presente instructivo para mantenerlo actualizado cada vez que se produzcan cambios o se requieran mejoras.

## DEFINICIONES

---

**Limpieza:** operación que se realiza con el objetivo de remover físicamente la suciedad que se percibe con los sentidos (vista/tacto/olor).

**Desinfección:** operación que se realiza con el objetivo de reducir el número de microorganismos a niveles seguros.

**Limpiador:** producto químico (desengrasante) utilizado para la limpieza de superficies.

**Saneador:** producto químico (sanitizante) utilizado para la desinfección de superficies.

**Desengrasante enérgico:** es un detergente alcalino utilizado para reforzar la limpieza de superficies grasas. Se utiliza como reemplazo del limpiador sólo para la limpieza de los siguientes equipos: cocinas, hornos, campanas y freidoras. Se encuentra disponible sólo para productos de limpieza de la marca Ecolab.

**Solución limpiadora:** se denomina así a la solución resultante de la mezcla de agua con el limpiador.

**Solución sanitizante:** se denomina así a la solución resultante de la mezcla de agua con el saneador. Es una solución a base de amonio cuaternario que permite reducir la carga de microorganismos a un nivel aceptable en superficies de contacto con alimentos, equipos, utensilios, etc. Es eficaz contra un amplio espectro de microorganismos y se utiliza en una concentración de 200 ppm.

**Solución desengrasante energética:** se denomina así a la solución resultante de la mezcla de agua con el desengrasante energético.

**Elementos de limpieza:** Se denominan así a todos los elementos empleados para desarrollar las operaciones de limpieza y sanitización. Los mismos conforman un KIT, que es específico para cada sector de elaboración.

## FRECUENCIA

---

La frecuencia establecida se indica en cada uno de los ítems a desarrollar.

## DESARROLLO

---

### BATIDORA

**Frecuencia:** luego de su uso.

**Responsable:** colaboradores del sector.

**Elementos de limpieza:** solución limpiadora, fibra extra fuerte (verde), trapo rejilla blanco o fibra de acción suave (blanca), solución sanitizante y papel descartable.

**Método utilizado:** Método manual de pulverizado y/o método manual de lavado en bacha.

**Procedimiento:**

- 1) Desenchufar el equipo y cubrir las partes eléctricas susceptibles al agua.
- 2) Desarmar el equipo separando las partes móviles (batea y batidor) y llevarlas a pileta de lavado.
- 3) Aplicar la solución limpiadora mediante pulverizador o balde en las partes fijas y móviles y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 4) Realizar acción mecánica con la fibra extra fuerte (verde) sobre ambas partes.
- 5) Enjuagar con agua y retirar el líquido con ayuda de un trapo rejilla blanco o fibra de acción suave (blanca) y un recipiente.
- 6) Repetir el paso 6 hasta retirar toda la solución limpiadora y la suciedad visible.
- 7) Pulverizar la solución sanitizante en las distintas partes y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 8) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

### RESINITADORA

**Frecuencia:** diaria (cada cambio de turno).

**Responsable:** colaboradores del sector.

**Elementos de limpieza:** papel descartable, solución limpiadora, fibra extra fuerte (verde) o fibra de acción media (azul), trapo rejilla blanco y solución sanitizante.

**Método utilizado:** Método manual de pulverizado.

**Procedimiento:**

- 1) Desenchufar el equipo.
- 2) Retirar el rollo del film.
- 3) Remover la suciedad gruesa con papel descartable.
- 4) Pulverizar con solución limpiadora y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos (\*).
- 5) Remover la solución con un trapo rejilla blanco húmedo.
- 6) Pulverizar todas las superficies con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 7) Secar al aire o con papel descartable.

(\*) **Nota:** En caso que las manchas sean resistentes fregar con fibra extra fuerte (verde) o fibra de acción media (azul).

### CAMPANA Y FILTROS

**Frecuencia:** semanal.

**Responsables:** colaboradores del sector.

**Elementos de limpieza:** solución limpiadora, fibra extra fuerte (verde), fibra de acción media (azul) o cepillo de mano, trapo rejilla blanco, espátula, solución sanitizante y papel descartable.

**Método utilizado:** Método manual de pulverizado y/o método manual de lavado en bacha.

**Procedimiento:**

- 1) Retirar las partes móviles (filtros) y llevarlas a la pileta de lavado.
- 2) Pulverizar con la solución limpiadora (\*) en el interior y exterior de las partes fijas (campana) y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 3) Realizar acción mecánica con fibra extra fuerte (verde), fibra de acción media (azul) o cepillo de mano y con una espátula hasta remover por completo la suciedad visible.
- 4) Repasar el interior y exterior de la campana con un trapo rejilla blanco humedecido con la solución limpiadora.
- 5) Enjuagar con agua las partes móviles y con un trapo rejilla blanco embebido en agua las partes fijas. Dejar secar.
- 6) Aplicar solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 7) Secar al aire o con papel descartable (en caso de uso inmediato).

(\*) **Nota:** En caso que las superficies posean mucha grasa y las manchas sean resistentes se puede utilizar la solución desengrasante energética aprobada para limpieza de este tipo de superficies.

### COCINA ANAFE

**Frecuencia:** cada cambio de turno.

**Responsables:** colaboradores del sector.

**Elementos de limpieza:** solución limpiadora, fibra parrillera, espátula y papel descartable.

**Método utilizado:** Método manual de pulverizado.

**Procedimiento:**

**Nota:** Se debe cortar el paso de gas y comenzar la higiene cuando el equipo se encuentre a menos de 50°C.

- 1) Separar las partes móviles (parrillas) del horno y llevarlas a la pileta de lavado.
- 2) Retirar los restos de alimentos de las distintas partes con espátula y papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 3) Pulverizar la solución limpiadora (\*) sobre las partes móviles y superficie del equipo y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 4) Realizar acción mecánica sobre las partes móviles y fijas con fibra parrillera y espátula hasta remover por completo la suciedad visible.
- 5) Enjuagar con abundante agua caliente las partes móviles y con trapo rejilla blanco limpio y humedecido, las partes fijas.
- 6) Aplicar solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.

(\*) **Nota:** En caso que las superficies posean mucha grasa y las manchas sean resistentes se puede utilizar la solución desengrasante enérgica aprobada para limpieza de este tipo de superficies.

### BALANZA

**Frecuencia:** diaria (cada cambio de turno).

**Responsable:** colaboradores del sector.

**Elementos de limpieza:** papel descartable, solución limpiadora, fibra de acción media (azul) o trapo rejilla blanco y solución sanitizante.

**Método utilizado:** Método manual de pulverizado.

**Procedimiento:**

### PARTES MÓVILES

- 1) Desenchufar el equipo.
- 2) Retirar con papel descartable los restos sólidos y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 3) Retirar el plato y llevarlo a la pileta de lavado/balde.
- 4) Pulverizar el mismo con solución limpiadora (\*) y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 5) Humedecer un trapo rejilla blanco y eliminar la solución limpiadora del plato.
- 6) Dejar escurrir y colocar el plato en el equipo.
- 7) Pulverizar con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 8) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

(\*) **Nota:** En caso que las manchas sean resistentes remover la suciedad con fibra de acción media (azul).

### PARTES FIJAS

- 1) Desenchufar el equipo.
- 2) Pulverizar la solución limpiadora sobre el trapo rejilla blanco.
- 3) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con el trapo rejilla blanco sobre las partes fijas del equipo (carcasa, tablero y visor).
- 4) Pulverizar la solución sanitizante y esperar al menos 2 (dos) minutos.
- 5) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

### DOCUMENTOS RELACIONADOS