

## 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 rotisería**.

## 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

---

#### 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.

## HORNO CONVECCIÓN Y REJILLAS

**Frecuencia:** cada cambio de turno.

**Responsable:** colaboradores del sector.

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

**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.

### PARTES MÓVILES

- 1) Separar las partes móviles (parrillas) del horno y llevarlas a la pileta de lavado.
- 2) Retirar los restos de alimentos con espátula y papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 3) Pulverizar la solución limpiadora (\*) sobre las parrillas y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 4) Realizar acción mecánica sobre las partes móviles con fibra parrillera y espátula hasta remover por completo la suciedad visible.
- 5) Enjuagar con abundante agua caliente. Dejar secar.
- 6) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 7) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

### PARTES FIJAS

- 1) Retirar los restos de alimentos de las paredes del horno (interior y exterior) y de la puerta del horno (interior y exterior) con espátula y papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 2) Pulverizar la solución limpiadora (\*) sobre las paredes del horno (interior y exterior) y puerta del horno (interior y exterior) y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 3) Embeber un trapo rejilla blanco con agua y retirar el resto de la solución limpiadora de las partes fijas del equipo. Dejar secar.
- 4) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 5) 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.

## HORNO MICROONDAS

**Frecuencia:** cada cambio de turno.

**Responsable:** colaboradores del sector.

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

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

**Procedimiento:**

- 1) Desconectar el suministro de energía eléctrica.
- 2) Retirar los restos de alimentos con papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 3) Llevar el plato a la pileta de lavado.
- 4) Pulverizar la solución limpiadora (\*) en forma controlada sobre el plato, interior y exterior del equipo. Dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos y realizar acción

mecánica con fibra extra fuerte (verde) sobre las superficies hasta remover por completo la suciedad visible.

- 5) Enjuagar el trapo rejilla blanco con agua y pasar sobre las partes limpias para retirar la solución limpiadora.
- 6) Secar la estructura del equipo con papel descartable.
- 7) Pulverizar la solución sanitizante sobre el plato e interior del equipo y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 8) Secar al aire o con papel descartable.

(\*) **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 energética aprobada para limpieza de este tipo de superficies.

### MANTENEDOR DE COMIDAS CALIENTES – MOSTRADOR ASISTIDO

**Frecuencia:** cada cambio de turno.

**Responsable:** colaboradores del sector.

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

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

**Procedimiento:**

- 1) Desconectar el equipo y cubrir las partes eléctricas susceptibles al agua.
- 2) Sacar las partes móviles (bandejas de apoyo) y colocarlas sobre la pileta de lavado.

### PARTES MÓVILES DEL MOSTRADOR

- 1) Retirar los restos de alimentos de las distintas partes con papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 2) Pulverizar la solución limpiadora sobre las partes móviles (bandejas de apoyo) y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.

- 3) Realizar acción mecánica fibra extra fuerte (verde) o fibra de acción media (azul) hasta remover la suciedad visible.
- 4) Enjuagar con agua caliente las partes móviles. Dejar secar.
- 5) Pulverizar con solución y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 6) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

**Frecuencia:** semanal.

**Responsable:** colaboradores del sector.

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

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

**Procedimiento:**

### **PARTES FIJAS DEL MOSTRADOR**

- 1) Pulverizar de manera controlada la solución limpiadora sobre las partes fijas (base, apoyo exterior y vidrios) del mostrador y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 2) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con fibra de acción media (azul) o cepillo de mano.
- 3) Embeber un trapo rejilla blanco con agua y pasarlo sobre la superficie limpia para retirar la solución limpiadora. Dejar secar.
- 4) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 5) Secar externamente al aire e internamente con papel descartable, especialmente las áreas cercanas a motores y forzadores.

### **MOSTRADOR DE COMIDAS FRIAS - MOSTRADOR ASISTIDO**

**Frecuencia:** una vez por día (al final del turno tarde).

**Responsable:** colaboradores del sector.

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

**Método utilizado:** Método manual de pulverizado y método manual de inmersión.

**Procedimiento:**

- 1) Desconectar el equipo.
- 2) Retirar con papel descartable los restos sólidos y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 3) Sacar las partes móviles de la heladera (bandejas, estanterías, rejillas de apoyo) y colocarlas sobre la pileta de lavado o sobre las mesadas.

### **PARTES MÓVILES DEL MOSTRADOR**

- 1) Sumergir las piezas en un balde o en la pileta de lavado con solución limpiadora y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 2) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con fibra de acción media (azul) o cepillo de mano.
- 3) Enjuagar con agua utilizando balde o manguera.
- 4) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 5) Secar con papel descartable.

### VIDRIOS DEL MOSTRADOR

- 1) Pulverizar la solución limpiavidrios.
- 2) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con papel descartable.
- 3) Retirar los restos de suciedad y el exceso de limpiador con papel descartable en un mismo paso.

### PARTES FIJAS DEL MOSTRADOR

**Frecuencia:** semanal.

**Responsable:** colaboradores del sector.

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

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

**Procedimiento:**

- 1) Pulverizar de manera controlada la solución limpiadora sobre las superficies internas y externas del mostrador y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 2) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con fibra de acción media (azul) o cepillo de mano.
- 3) Embeber un trapo rejilla blanco con agua y pasarlo sobre la superficie limpia para retirar la solución limpiadora. Dejar secar.
- 4) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 5) Secar externamente al aire e internamente con papel descartable, especialmente las áreas cercanas a motores y forzadores.

### HORNO SPIEDO Y LANZAS

**Frecuencia:** una vez por turno (al final del turno).

**Responsable:** colaboradores del sector.

**Elementos de limpieza:** solución limpiadora, fibra parrillera, espátula, fibra extra fuerte (verde), solución sanitizante 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) Retirar los residuos líquidos de las bandejas colectoras y depositarlos en un contenedor de residuos con tapa para su posterior descarte.
- 2) Separar las partes móviles (lanza y bandejas colectoras) del horno y llevarlas a la pileta de lavado.
- 3) Retirar los restos de alimentos de las distintas partes (móviles y fijas) con espátula y papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 4) Pulverizar la solución limpiadora (\*) sobre las partes móviles y las partes fijas laterales, vidrios, techo y soporte (interior y exterior).
- 5) Dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 6) Realizar acción mecánica sobre las partes móviles y fijas con fibra parrillera y espátula hasta remover por completo la suciedad visible.
- 7) Enjuagar con abundante agua caliente las partes móviles y con un trapo rejilla blanco embebido en agua las partes fijas.
- 8) Pulverizar el sanitizante sobre las partes móviles y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 9) 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.

### FREIDORA Y CANASTOS

**Frecuencia:** una vez por semana.

**Responsable:** colaboradores del sector.

**Elementos de limpieza:** solución limpiadora, espátula, fibra extra fuerte (verde), solución sanitizante 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) Llevar los canastos (partes móviles del equipo) a la pileta de lavado.
- 2) Recolectar el aceite usado en un contenedor con tapa especialmente destinado para este fin.
- 3) Pulverizar la solución limpiadora (\*) sobre las paredes internas, externas y sobre los canastos. Dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 4) Realizar acción mecánica con fibra extra fuerte (verde) y espátula hasta remover por completo la suciedad visible.
- 5) Enjuagar las partes móviles con abundante agua caliente y las partes fijas con un trapo rejilla blanco embebido en agua hasta retirar toda la solución limpiadora.
- 6) Pulverizar la solución sanitizante sobre los canastos y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 7) Secar los canastos 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.

### FETEADORA

**Frecuencia:** una vez por turno.

**Responsable:** colaboradores del sector.

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

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

**Procedimiento:**

- 1) Desenchufar el equipo y cubrir con nylon las partes eléctricas susceptibles al agua.
- 2) Separar las piezas móviles (brazo soporte y cuchilla) y llevarlas a la pileta de lavado.
- 3) Retirar los restos de alimentos de las distintas partes con espátula y papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 4) Pulverizar la solución limpiadora sobre las partes fijas y móviles y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 5) Realizar acción mecánica con fibra de acción media (azul) hasta remover por completo la suciedad visible.
- 6) Enjuagar con agua caliente las partes móviles y las partes fijas utilizando la fibra de acción suave (blanca) o un trapo rejilla blanco embebidos en aguas.
- 7) Escurrir las partes móviles sobre la mesada y secar con papel descartable las fijas.
- 8) Pulverizar la solución sanitizante en las distintas partes y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 9) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.



## MULTIPROCESADORA

**Frecuencia:** cada cambio de alimento y/o cada cambio de turno.

**Responsable:** colaboradores del sector.

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

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

**Procedimiento:**

- 1) Desenchufar el equipo y cubrir las partes susceptibles al agua.
- 2) Separar las piezas móviles (tapa, disco, maso plástico) y llevarlas a pileta de lavado.
- 3) Retirar los restos de alimentos de las distintas partes con espátula y papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 4) Pulverizar la solución limpiadora sobre las partes fijas (base y brazo) y móviles y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 5) Realizar acción mecánica con fibra extra fuerte (verde) hasta remover por completo la suciedad visible.
- 6) Enjuagar con agua caliente las partes móviles y las partes fijas con trapo rejilla blanco limpio y húmedo o fibra de acción suave (blanca).
- 7) Pulverizar la solución sanitizante sobre las distintas partes y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 8) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

## 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.

## RALLADORA

**Frecuencia:** cada cambio de tipo de producto y una vez por turno (al cambio de turno).

**Responsables:** operarios del sector.

**Elementos de limpieza:** solución limpiadora, fibra extra fuerte (verde), cepillo mango largo, solución sanitizante, papel descartable y trapo rejilla blanco.

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

**Procedimiento:**

- 1) Desenchufar la máquina y cubrir las partes susceptibles al agua.
- 2) Separar las piezas móviles y llevarlas a pileta de lavado.
- 3) Retirar los restos de alimentos de las distintas partes con papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 4) Pulverizar la solución limpiadora sobre las partes fijas y partes móviles y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 5) Realizar acción mecánica con fibra extra fuerte (verde) hasta remover la suciedad visible y cepillo mango largo.
- 6) Enjuagar con agua caliente las partes móviles y con trapo rejilla blanco limpio y húmedo las partes fijas.
- 7) Pulverizar la solución sanitizante sobre las distintas partes y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 8) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

## PELADORA DE PAPA

**Frecuencia:** al menos una vez por turno (al cambio del turno)

**Responsables:** colaboradores del sector.

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

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

**Procedimiento:**

- 1) Desenchufar el equipo y cubrir las partes susceptibles al agua.
- 2) Retirar los restos de alimentos de las distintas partes con papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 3) Pulverizar la solución limpiadora y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 4) Realizar acción mecánica con fibra extra fuerte (verde) hasta remover la suciedad visible.
- 5) Enjuagar con agua caliente la parte interna y la parte externa con un trapo rejilla blanco limpio embebido en agua.
- 6) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 7) 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).

**DOCUMENTOS RELACIONADOS**

---

*SUC-ML-002 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento*  
*RG 02-SUC-ML-002 POES – Sector: rotisería*