

APPCC-02 CCV
REV.15
01/04/2024

LIMPIEZA DIARIA-TRAS SU USO																													
ZONA/EQUIPO/INSTALACIÓN			ACTIVIDAD:	periodo vacacional (p.v.)	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V	L	M	X	J	V
ZONA DIETAS CALIENTES	ARMARIOS CALIENTES		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	BAÑOS MARÍA		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	PAREDES ZONA DIETAS CALIENTES		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ZONA DE TRABAJO	p.v.: misma frecuencia																									
COCINA	BANCOS DE TRABAJO		DESINFECCIÓN AL FINALIZAR LA JORNADA	p.v.:misma frecuencia																									
CF preparaciones	ENVASADORA AL VACÍO (BOLSA)		DESINFECCIÓN AL FINALIZAR LA JORNADA	p.v.:misma frecuencia																									
	CORTADORA DE VERDURAS		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	CORTADORA FIAMBRE MANUAL		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	ARMARIO CUCHILLOS		DESINFECCION DIARIA (PERSONAL COCINA)	p.v.: misma frecuencia																									
	TURMIX GRANDE		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	TURMIX PEQUEÑAS		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	MARMITAS		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	HORNOS		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	CARROS HORNOS		TRAS SU USO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	p.v.: misma frecuencia																									
	FREIDORA 1		TRAS SU USO: FILTRADO DE ACEITE Y ELIMINACION DE RESTOS DE COMIDA (PERSONAL DE COCINA)	p.v.: misma frecuencia																									
	FREIDORA 2		TRAS SU USO: FILTRADO DE ACEITE Y ELIMINACION DE RESTOS DE COMIDA (PERSONAL DE COCINA)	p.v.: misma frecuencia																									
En los periodos vacacionales escolares (Navidad y Semana Santa) en los cuales la produccion se reduce un 90%, se limita el uso y limpieza de las instalaciones a las necesarias para la producción indicada.																								Responsable de verificación: (Responsable producción)					
ALTERNANCIA DESINFECTANTE: una vez a la semana se cambiará el desinfectante habitual (amonio cuaternario) por un desinfectante basado en cloro activo. Lunes a a Jueves amonio cuaternario y los viernes lejía. Se remarca en negrita las casillas de los viernes donde se empleara el uso de desinfecta con cloro activo																													
USO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ADECUADOS. USO DE DOSIFICACIÓN RECOMENDADA POR EL FABRICANTE,REPOSICIÓN ADECUADA DE ÚTILES DE LIMPIEZA: BAYETAS, FREGONAS, ESCOBAS.																													
NO BARRER EN SECO EN ZONAS DE ALMACENAMIENTO O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS; ZONAS DE DIFÍCIL LIMPIEZA: ENCHUFES, INTERRUPTORES, APERTURA DE PUERTAS EN CÁMARAS, GOMAS DE PUERTAS DE CÁMARAS																													
EN EL CASO DE NO REALIZAR LA LIMPIEZA PROGRAMADA, COMUNICAR AL DPTO.CALIDAD O J.COCINA Y REGISTRAR INCIDENCIA CON LA MEDIDA CORRECTORA.																								firma y fecha:					
Incidencias y medidas adoptadas/ observaciones:																													