

# Programa de Limpieza Interno – Salad Bowl

Este programa garantiza la limpieza constante de todas las áreas del restaurante, asegurando higiene, seguridad alimentaria y cumplimiento con los estándares corporativos de Salad Bowl.

## Tabla de Programa de Limpieza

Área / Equipo	Frecuencia	Producto o Químico	Responsable	EPP / Observaciones
Tabla de corte	Cada 4 horas	Desinfectante grado alimenticio	Cocinero en turno	Guantes, cubrebocas
Refrigerador (manijas y puertas)	Cada 4 horas	Limpiador multiusos + desinfectante	Ayudante de cocina	Guantes, paño de microfibra
Piso de cocina	Al finalizar turno	Desengrasante + trapeador	Personal de limpieza	Botas antiderrapantes
Baño de empleados	3 veces al día	Cloro + detergente neutro	Personal de limpieza	Guantes, mascarilla, señal de 'Piso mojado'
Comedor y mesas	Después de cada cliente	Toallitas desinfectantes	Mesero / anfitrión	Ninguno
Botes de basura	Cada 2 horas o al llenarse	Lavado y desinfección	Personal de limpieza	Guantes, cubrebocas

## Reglas Principales de Limpieza

1. Limpia los derrames inmediatamente.
2. Mantén la práctica de “Limpia mientras trabajas”.
3. Guarda los productos de limpieza lejos de los alimentos.
4. Usa trapos codificados por color para cada zona (rojo = baño, azul = cocina, verde = comedor).
5. Superficies que tocan alimentos listos para comer deben desinfectarse cada 4 horas.
6. Puntos de contacto deben sanitizarse cada 4 horas.
7. Vacía los botes de basura regularmente.

**Firma del Responsable:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_