# PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**1.- INTRODUCCIÓN**

**EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES MANTENER SU ESTABLECIMIENTO EN UN CORRECTO ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CON LA FINALIDAD DE REDUCIR EL NÚMERO DE MICROORGANISMOS Y EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

# ¿Qué se debe conocer?

**Limpieza:** es un procedimiento encaminado a eliminar la suciedad visible, los desperdicios, los restos de alimentos y grasas.

**Desinfección:** es un procedimiento encaminado a eliminar o reducir al mínimo los microorganismos que pueden contaminar los alimentos. Para realizarla correctamente se usan productos desinfectantes como la lejía y **se requiere una limpieza previa**.

# 2. -PERSONAL RESPONSABLE DEL CONTROL DE LIMPIEZA. Responsable/s de la limpieza y desinfección

Estas personas tienen los conocimientos sobre el método de limpieza, el uso adecuado de los detergentes y de las medidas de protección personal, la frecuencia de limpieza y las acciones correctoras cuando la limpieza no hay sido la adecuada. Cada elemento tiene asignado una o varias personas responsables de la limpieza y desinfección.

${resp}

Esta persona comprueba visualmente el correcto cumplimiento del plan de limpieza y desinfección, supervisando los elementos limpiados y desinfectados así como la correcta aplicación de los métodos. Es la persona responsable de proponer las acciones correctivas que sean necesarias, incluso, en su caso, la realización de un ensayo objetivo mediante la intervención de un laboratorio.

En caso de ausencia, el responsable es:

${respAusente}

# 3.- ELEMENTOS EMPLEADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para la limpieza y desinfección del establecimiento así como de todos los elementos indicados en este plan de limpieza y desinfección se emplean los siguientes elementos:

Trapos, papel de secado, cepillo, fregonas, etc. los cuales se encuentran en buenas condiciones, siendo sustituidos por

otros nuevos cuando se observa deterioro en ellos.

Productos de limpieza. Utilización según indicaciones de la etiqueta o de la ficha de seguridad de cada productos (condiciones de uso, precauciones, dosis, tiempos de actuación, aclarado, etc..)

# PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para preparar una disolución desinfectante adecuada (200ppm) usando lejía, se debe tener en cuenta la concentración de cloro que tiene la lejía que estamos utilizando (la información está en la ficha de datos de seguridad). A mayor concentración de cloro será necesaria menor cantidad de lejía en el agua.

Por ejemplo:

Si usamos una lejía de 40 gr de cloro/litro - necesitaremos añadir 40 ml de lejía en 10 litros de agua para conseguir la dosis de cloro necesaria.

Si usamos lejía de 50 gr cloro/litro – necesitaremos añadir 40 ml de lejía en 10 litros de agua. Si usamos lejía de 80 gr cloro/litro – necesitaremos añadir 25 ml de lejía en 10 litros de agua.

En caso de utilizar otro desinfectante distinto de la lejía, asegurar que es apto para el uso al que se va a destinar y que está inscrito en el Registro de Biocidas (ver número de registro en la etiqueta o en la ficha de seguridad del producto).

Los productos de limpieza se almacenan en Almacén habilitado para ello separado de la sala, local o cocina dónde se manipulan o preparan alimentos, evitando cualquier riesgo contaminación de los alimentos. El armario estará CERRADO.

# 4.- PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

La limpieza de los vasos, cubiertos, platos, etc... que no son de un solo uso se realiza mediante LAVAVAJILLAS usando temperaturas de agua altas (entre 60º C a 65º C y para aclarado 85º C)

La limpieza de los ASEOS y VESTUARIOS comprenderá tanto las superficies, como los sanitarios, los desagües y las salidas de agua.

En los VEHÍCULOS, además de la limpieza periódica, se tendrá en cuenta el tipo de sustancia o producto transportado, procediendo a una nueva limpieza antes de transportar otro producto distinto, evitando así posibles contaminaciones, especialmente cuando se transporten sustancias o productos susceptibles de producir alergias o intolerancias alimentarias.

# Medidas correctivas.

En caso de detectar restos de suciedad puede ser que el Plan de Limpieza no se esté realizando correctamente, en ese caso, deberá realizar las medidas correctoras:

* Si se detectan zonas concretas sin limpiar o no lo suficientemente limpias, volver a realizar la limpieza y realizar una llamada de atención a la persona que realizó la limpieza para formarla de nuevo en su tarea.
* Si se detectan restos de suciedad visible, debido a que el limpiador no actúa bien, volver a limpiar y revisar la concentración, dosis, tiempo de actuación recomendadas en la etiqueta y/o en la Ficha de Seguridad del Producto.

# PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**5.- CUADRO ESQUEMÁTICO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUÉ** | **CÓMO** | **CUÁNDO** | **CON QUÉ** | **QUIEN** |
| Picadoras, Cortadoras de fiambre, Sierra de carne, Envasadora, Plastificadota | Desconexión del aparato, Eliminación previa de la suciedad más visible sin aplicar productos, Enjuague previo con agua caliente, Aplicación del detergente o desengrasante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendadas, Aclarado con agua para retirar los restos de suciedad y detergentes/desengrasantes, Aplicación del desinfectante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendados, Secado (con elementos desechables, papel, por ejemplo..) |  |  |  |
| Útiles (tablas de corte, cuchillos, cacerolas, sartenes, etc...) | Eliminación previa de la suciedad más visible sin aplicar productos, Enjuague previo con agua caliente, Aplicación del detergente o desengrasante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendadas, Aclarado con agua para retirar los restos de suciedad y detergentes/desengrasantes, Aplicación del desinfectante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendados, Secado (con elementos desechables, papel, por ejemplo..) |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUÉ** | **CÓMO** | **CUÁNDO** | **CON QUÉ** | **QUIEN** |
| Superficies de trabajo (encimeras, tablas de corte, mesas de trabajo, fogones, etc..) | Eliminación previa de la suciedad más visible sin aplicar productos, Enjuague previo con agua caliente, Aplicación del detergente o desengrasante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendadas, Aclarado con agua para retirar los restos de suciedad y detergentes/desengrasantes, Aplicación del desinfectante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendados, Secado (con elementos desechables, papel, por ejemplo..) |  |  |  |
| Despensas, cámaras de conservación, etc... | Eliminación previa de la suciedad más visible sin aplicar productos, Enjuague previo con agua caliente, Aplicación del detergente o desengrasante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendadas, Aclarado con agua para retirar los restos de suciedad y detergentes/desengrasantes, Aplicación del desinfectante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendados, Secado (con elementos desechables, papel, por ejemplo..) | Después de cada uso, Diaria, Cuando sea necesario |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUÉ** | **CÓMO** | **CUÁNDO** | **CON QUÉ** | **QUIEN** |
| Instalaciones: suelos, paredes, techos... | Eliminación previa de la suciedad más visible sin aplicar productos, Enjuague previo con agua caliente, Aplicación del detergente o desengrasante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendadas, Aclarado con agua para retirar los restos de suciedad y detergentes/desengrasantes, Aplicación del desinfectante teniendo en cuenta los tiempos y dosis recomendados, Secado (con elementos desechables, papel, por ejemplo..) |  |  |  |

\* PRODUCTOS EMPLEADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Todos los productos que se indican a continuación cuentan con las correspondiente Ficha de Datos de Seguridad y se encuentran en sus envases originales (etiquetados).

Nunca se trasvasan a otros envases.

\*\* PROCESO DE LIMPIEZA

El proceso de limpieza y desinfección de las superficies y elementos de cocina es el que se describe a continuación. El personal responsable de estas actividades conoce los riesgos así como las medidas de prevención a adoptar durante el uso de los productos de limpieza.

# 6.- REGISTROS

Registros de limpieza y desinfección (según modelo anexo).

En todo caso se dispondrán junto a los productos las Fichas de Datos de Seguridad.

# 