



PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Edición	Fecha	Modificación
1.0	02/2021	

INDICE

1. OBJETIVO

2. RESPONSABLE DEL PLAN

3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION

**4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES
CORRECTORAS**

5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION

6. REGISTROS

1. OBJETIVO

El objetivo del presente plan es asegurar que a lo largo del desarrollo de la actividad alimentaria del establecimiento **TERRAZA DE LAS FLORES**, se llevan a cabo de manera correcta las operaciones de limpieza y desinfección de sus instalaciones, máquinas, equipos y útiles con los que los empleados desempeñan su trabajo.

Se establece este plan con el fin de asegurar que las instalaciones y equipos se mantienen correctamente limpios y desinfectados antes de comenzar la jornada.

2. RESPONSABLE DEL PLAN

Las responsabilidades del plan se muestran en la siguiente tabla:

Responsable del plan	FEDERICO J. EISENBERG
Responsable del proceso de ejecución	Personal
Responsable del proceso de vigilancia	JORGE H. MOLINE
Responsable del procedimiento de acciones correctoras	JORGE H. MOLINE
Responsable de verificación	JORGE H. MOLINE

3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION

✓ Delimitación de zonas según suciedad y riesgo de contaminación

ZONA	EQUIPOS	SUCIEDAD	RIESGO
Cocina	Congeladores	Media/Alta	Medio
	Frigoríficos	Media/Alta	Medio
	Fogones	Media	Medio
	Mesa de Trabajo	Media	Medio/Alto
	Lavavajillas	Media	Medio
	Plancha	Media	Medio
	Freidora	Media	Medio
	Campana Extractora	Media	Medio
Barra – Comedor	Lavavasos	Media	Medio
	Cafetera	Media	Medio
	Mesas y sillas	Media	Medio
Aseo – Vestuario	Inodoros, Lavabos, taquillas	Baja	Bajo
Almacén	Estanterías	Baja	Bajo

✓ Delimitación de maquinaria y útiles según suciedad y riesgo de contaminación.

En función del grado de suciedad y riesgo de cada uno de los útiles y maquinarias empleados durante la manipulación de los alimentos, la intensidad y frecuencia de limpieza y desinfección de estos variarán.

- Maquinaria y útiles de ALTO grado de suciedad y ALTO riesgo de contaminación:

Las superficies de trabajo tales como las mesas suelen ensuciarse mucho y los restos de los alimentos manipulados en ellas pueden provocar contaminaciones cruzadas sobre los alimentos que se manipulen posteriormente.

Los utensilios de corte, tales como los cuchillos (y los imanes para los mismos), tablas de corte, etc., son los de mayor riesgo de contaminación presentan, debido al contacto directo con los alimentos a cortar.

Los contenedores de basura son una fuente de contaminación ambiental.

Es por eso, por estos elevados grados de suciedad y riesgos de contaminación, que estos útiles deberán limpiarse a diario, incluso después de cada uso.

- Maquinaria y útiles de MEDIO grado de suciedad y MEDIO riesgo de contaminación:

Se trata de útiles y maquinaria que, al estar en menor contacto directo con los alimentos, se ensucian menos y presentan menor riesgo de contaminaciones cruzadas.

Se trata de las estanterías, lavamanos y fregadero, paredes, techos, suelos, cámaras frigoríficas, demás equipos de cocina, incluyendo los relacionados con la instalación de agua sanitaria, etc.

La frecuencia de limpieza en estos casos será menor y variantes dependiendo del grado de suciedad y del uso, dándole una frecuencia diaria en el caso del suelo, por ejemplo.

✓ **Descripción de los aparatos y útiles utilizados en las labores de limpieza y desinfección.**

En la limpieza y desinfección serán utilizados los siguientes útiles:

- Escobas y recogedores.
- Fregonas.
- Cubos.
- Productos de limpieza y desinfección.

Los aparatos y útiles de limpieza tras su limpieza se guardarán en armario independiente en el almacén, siempre en lugar cerrado.

✓ **Tipos de productos empleados**

Se utilizarán productos de limpieza aptos: lejías, detergentes, friegasuelos, desengrasante, limpiacristales, detergente multiusos, detergente lavavajillas y abrillantadores lavavajillas.

El tipo de producto de limpieza empleado, su uso, la marca comercial, así como su número de registro sanitario se recoge en el **REGISTRO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA**.

Para garantizar la aptitud de estos, se mantendrá siempre un archivo de las fichas técnicas y de seguridad de los productos empleados, a través de las cuales también se conocen los modos de uso y peligro de intoxicación de los productos usados.

Los productos de limpieza se mantienen almacenados mientras no se están utilizando, separados de los alimentos durante las labores de manipulación de estos.

Además, estos permanecen siempre correctamente etiquetados, para no dar lugar a confusiones en su uso.

✓ Metodología y frecuencia de limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección de las dependencias e instalaciones de la cocina, es llevada a cabo por el personal de la cocina, con la frecuencia establecida en el correspondiente **REGISTRO DE LIMPIEZA**, la cual puede variar en función de la carga de trabajo, siendo responsabilidad del responsable del plan, aumentar o disminuir dicha frecuencia, y mantener por tanto el registro actualizado.

La ejecución de cada limpieza quedará registrada en la casilla correspondiente del **REGISTRO DE LIMPIEZA**. De igual modo, si el responsable del plan decide variar la frecuencia de modo eventual, esta decisión también quedará registrada.

DESCRIPCIÓN DE LOS MÉTODOS DE LIMPIEZA POR ZONAS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS

A continuación, se describe cómo se realizan las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, superficies de trabajo y utensilios de establecimiento, así como la frecuencia con la que se realiza.

COCINA Y BARRA		
Elemento a limpiar	Frecuencia	Método de limpieza
Suelos	Diario	En primer lugar, se deberá retirar con la escoba los restos más groseros del suelo. Diluir producto de limpieza en agua. Fregar el suelo y dejar secar al aire.
Techos	Anual	Mopa para eliminar polvo, telarañas, etc. Si se aprecia mucha suciedad se optará por pintarlo.
Paredes	Cuatrimestral	Diluir producto de limpieza en agua. Se aclarará con agua limpia y se dejará secar al aire.
Frigoríficos	Semanal	Cuando se encuentre vacío, retirar residuos, se usará un cubo para llenarlo de agua y lejía. Con un estropajo se impregnarán las paredes y estanterías y se frotarán. Se dejará actuar durante al menos cinco 10 minutos y después se aclarará con agua limpia. Se dejará secar al aire.

Congeladores	Semanal	Cuando se encuentre vacío, retirar residuos, se usará un cubo para llenarlo de agua y lejía. Con un estropajo se impregnarán las paredes y estanterías y se frotarán. Se dejará actuar durante al menos cinco 10 minutos y después se aclarará con agua limpia. Se dejará secar al aire.
Plancha	Diario	Eliminar restos más grosero. Diluir el producto limpiador elegido, fregar con estropajo, aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.
Freidora	Semanalmente	Vaciar el aceite usado en su interior. Eliminar restos y fregar a continuación con estropajo impregnado en la dilución del producto de limpieza. Aclarar. Secar con papel de un solo uso.
Utensilios	Diario	Remojar en agua caliente junto con el producto de limpieza. Eliminar restos y fregar con estropajo. Aclarar y dejar secar.
Fregadero	Diario	Eliminar restos más groseros. Diluir el limpiador elegido, fregar con estropajo, aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.
Fogones	Diario	Eliminar restos más groseros. Diluir el limpiador elegido, fregar con estropajo, aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.
Lavavajillas	Diario	Vaciar agua, eliminar recibos visibles. Aplicar producto limpiador para lavavajillas. Dejar actuar. Volver a llenar con agua limpia.
Mesa de trabajo	Diario	Eliminación previa de residuos visibles. Diluir producto de limpieza elegido en agua, aplicar el producto, aclarar. Secar con papel de un solo uso.
Cubo de Residuos	Diario	Se deberá retirar los restos que puedan quedar en el contenedor, seguidamente se diluye en un cubo de agua con lejía. Con una galleta impregnada de esta solución se frota a la superficie del interior y exterior del contenedor. Se deja que el producto actúe durante 5 - 10 minutos y seguidamente se aclara con agua limpia. Se deja secar al aire dejando la tapa abierta para que también se seque por dentro.

ALMACEN

Elemento a limpiar	Frecuencia	Método de limpieza
---------------------------	-------------------	---------------------------

Suelos	Diario	Diluir producto de limpieza en agua. Fregar el suelo y dejar secar al aire.
Techos	Anual	Mopa para eliminar polvo, telarañas, etc. Si se aprecia mucha sociedad se optará por pintarlo.
Paredes	Cuatrimestral	Diluir producto de limpieza en agua. Se aclarará con agua limpia y se dejará secar al aire.
Estanterías	Mensual	Diluir el limpiador elegido, fregar con estropajo, aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.

ASEO/BAÑO

Elemento a limpiar	Frecuencia	Método de limpieza
Suelos	Diario	Diluir producto de limpieza en agua. Fregar el suelo y dejar secar al aire.
Techos	Anual	Mopa para eliminar polvo, telarañas, etc. Si se aprecia mucha sociedad se optará por pintarlo.
Paredes	Cuatrimestral	Diluir producto de limpieza en agua. Se aclarará con agua limpia y se dejará secar al aire.
Inodoros	Diario	Fregar con estropajo impregnado con el limpiador y aclarar posteriormente con agua. Aplicar desinfectante sobre las paredes interiores y dejar actuar y aclarar puntos secar con papel de un solo uso.
Lavabos	Diario	Diluir el limpiador elegido, fregar con bayeta, aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.

COMEDOR

Elemento a limpiar	Frecuencia	Método de limpieza
Suelos	Diario	Diluir producto de limpieza en agua. Fregar el suelo y dejar secar al aire.
Techos	Anual	Mopa para eliminar polvo, telarañas, etc. Si se aprecia mucha sociedad se optará por pintarlo.
Paredes	Cuatrimestral	Diluir producto de limpieza en agua. Se aclarará con agua limpia y se dejará secar al aire.
Mesas y Sillas	Mensual	Diluir el limpiador elegido, fregar con bayeta, aclarar con agua y secar con papel de un solo uso.

4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

La vigilancia del plan de limpieza y desinfección se llevará a cabo mediante control visual.

Diariamente, antes de iniciar la actividad, el responsable del plan revisará la limpieza y desinfección aparentes para comprobar que todo se encuentre limpio y que efectivamente se están cumpliendo las frecuencias establecidas. También se comprobará la ausencia de puntos de productos de limpieza de forma visual u olfativamente.

Se dejará evidencia de dicho control visual en el **REGISTRO CONTROL DE LIMPIEZA**, en la casilla correspondiente, dando así conformidad de qué la limpieza y desinfección se han realizado correctamente.

Si tras el control visual de las instalaciones, equipos y útiles se encuentra que estos no están lo suficientemente limpios, que presentan restos de productos de limpieza o intenso olor a estos, o incumplimiento de frecuencias, se sirvan a cabo las siguientes actuaciones.

Restos de suciedad en las instalaciones, maquinaria y útiles.	Se volver a limpiar y desinfectar antes de iniciar la jornada laboral.
Restos de productos de limpieza.	Se procederá a aclarar con abundante agua potable.
Incumplimiento de frecuencias.	Se procederá a investigar las causas y a realizar acciones que eliminen dicho incumplimiento.

Si se observará cualquier incidencia se dejará nota en el **REGISTRO DE INCIDENCIAS**.

5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION

El responsable de este procedimiento realizará, con carácter mensual, una serie de comprobaciones mínimas para asegurar que los controles que se llevan a cabo en su establecimiento son correctos y suficientes.

Estas comprobaciones mínimas se basan en revisar los registros generados en este plan general de higiene y verificar que todos los documentos del presente plan están archivados y actualizados. Una vez realizadas las comprobaciones, el responsable del establecimiento deberá firmar en la casilla de verificación de cada registro.

Además, trimestralmente se realizará un control más exhaustivo y se complementará el **REGISTRO DE VERIFICACIÓN**.

6. REGISTROS

- ✓ REGISTRO DE INCIDENCIAS (común para todos los planes)
- ✓ REGISTRO DE VERIFICACION
- ✓ REGISTRO DE LIMPIEZA
- ✓ REGISTRO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA