

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Capacitación por el Dpt de Calidad
Long Hang



¿Para qué sirve la limpieza y desinfección?

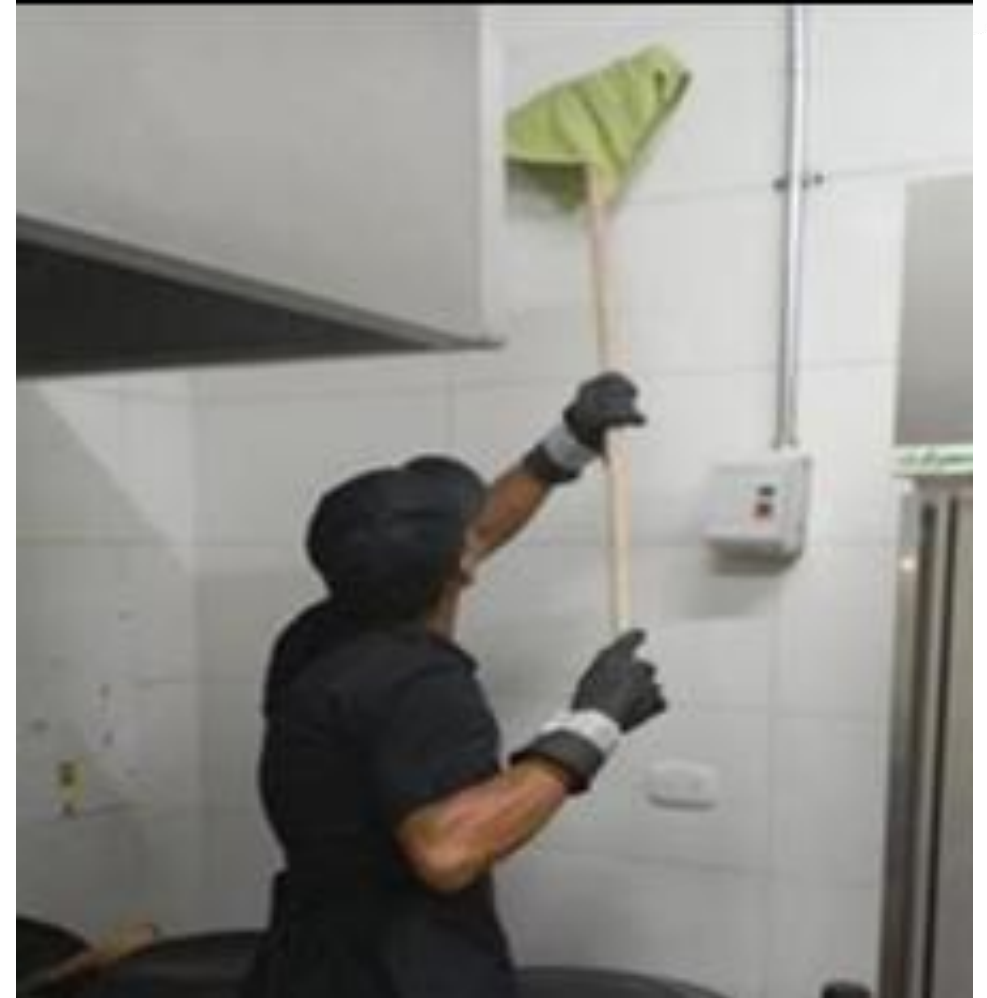
🍷 **Asegurar** condiciones higiénicas adecuadas en la preparación y servicio de los alimentos, **evitando** así la contaminación que pueda afectar su inocuidad, y **garantizar** la calidad del producto hasta su entrega al cliente.

📅 ¿Cada cuánto se hace? (Frecuencia)

- 👉 Mesones y superficies: Al iniciar, después de cada uso y al finalizar el día.
- 👉 Utensilios y tablas: Después de cada uso.
- 👉 Pisos y paredes: Todos los días.
- 👉 Neveras y estantes: Una vez por semana.
- 👉 Cocina completa (profunda): Una vez por semana.

🧴 Productos y utensilios necesarios:

- Detergente neutro (para lavar).
- Desinfectante de Amonio (para matar microorganismos).
- Alcohol al 70% (para utensilios y termómetros).
- Paños por color (según área).
- Cepillos, escobas, traperos.
- Guantes, tapabocas.
- Cronogramas y formatos de limpieza.



PASO A PASO

Lavado en seco para paredes, pisos, superficies y equipos.



Retirar todos los residuos visibles de equipos, paredes y pisos.



Preparar la solución de jabón neutro multiuso (100 ml por 1 litro de agua). Rociar la solución en las áreas a limpiar utilizando un atomizador.



Restregar superficies con una esponja y pisos con escoba de cerdas gruesas.




Secar equipos y superficies con una toalla seca o húmeda. Para los pisos, utilizar un trapero limpio, asegurándose de eliminar toda la humedad.


¿CADA CUANTO SE DEBE REALIZAR?




Antes de iniciar labores:

- Limpiar y desinfectar mesones, tablas, utensilios y equipos que se usarán. (Con guantes).
- Revisar que el área esté seca y libre de residuos.
-  Iniciar con higiene garantiza seguridad desde el comienzo.


Durante la jornada

- Limpiar y desinfectar superficies tras cada uso.
- Lavar utensilios inmediatamente después de usarlos.
- No acumular basura: retirar cuando esté a $\frac{3}{4}$ de capacidad.
- Mantener el área de trabajo ordenada y libre de salpicaduras.
-  La limpieza continua evita focos de contaminación.

Al finalizar la jornada

- Realizar limpieza profunda: pisos, mesones, campanas, paredes, equipos.
- Desinfectar tablas y cuchillos.
- Retirar y cerrar bien la basura.
- Verificar condiciones del área para el día siguiente.
-  Cierre del turno con limpieza asegura un buen inicio del siguiente.

Limpieza de equipos

- Desconectar el equipo antes de limpiar.
- Usar paños húmedos (evitar encharcar).
- Limpiar cuidadosamente: bandejas, perillas, manijas e interiores.
- Desinfectar sin dañar componentes eléctricos.
-  Seguridad e higiene deben ir de la mano.

**Cada acción de limpieza que realizamos hoy,
previene los riesgos de mañana. ¡Tu disciplina
y cuidado hacen la diferencia!**

