



## Preparación

- Contar con el equipo de protección personal.
- Contar con los implementos de limpieza necesarios y en buen estado.
- Conocer el contenido de todas las Hojas de Seguridad de los materiales que utilizará.
- Saber aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Desconecte las fuentes de poder.
- Remueva las cubiertas.
- Si el equipo no se debe lavar en el sitio, remuévalo y llévelo a donde corresponda.
- Quite los contenedores de materia prima del área.
- Haga espacio para poder ver la suciedad.
- Saque los materiales ajenos al área.
- Asegúrese de tener sus herramientas limpias y en buen estado.

## Limpieza física

- Remueva todos los residuos grandes.
- Quite empaques, cajas, entre otros.
- Recoja los materiales grandes y colóquelos en un basurero.
- No vierta material grueso en el drenaje.
- Quite el exceso de suciedad, de la parte superior de los drenajes.



## Enjuague inicial

- Remueva el exceso de suciedad.
- Realice el enjuague en dirección al drenaje.
- Hágalo de arriba para abajo.
- Enjuague todas las piezas y accesorios.
- Lave las piezas en una mesa o estante (nunca en el piso).



## Limpieza química

- Aplique la disolución de químico.
- Siga las instrucciones de dosis dadas por la empresa fabricante.
- Cubra todas las superficies que se puedan dañar.
- Aplique una capa de detergente solamente.
- La superficie no debe sobrecargarse con demasiado detergente.
- No deje que el detergente se seque.
- Aplique el detergente de abajo para arriba.

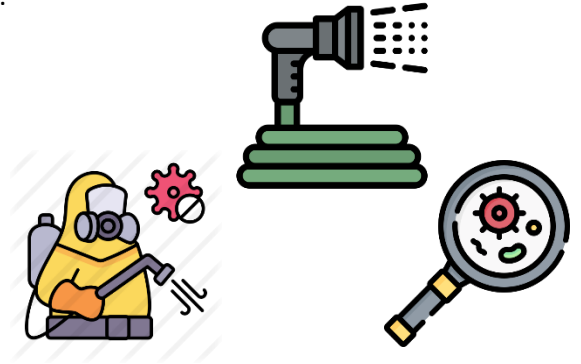




- Aplique la acción mecánica sobre la superficie, con un cepillo recomendado para plantas de alimentos.
- No use fibras abrasivas para la superficie.
- Use cepillos codificados por color por zona.
- Use varios tipos de cepillos, si los equipos tienen zonas de difícil acceso.
- Utilice siempre cepillos limpios y en buen estado.

## Enjuague posterior

- De arriba para abajo.
- En dirección a drenaje.
- Evitar recontaminar el equipo.
- No salpicar.
- Remover suciedad y restos de detergente.



## Inspección del área

- Realice una inspección final del área entera. Identifique y rectifique todas las discrepancias que aparezcan.

## Desinfección

- Desinfecte todas las áreas que están en contacto directo e indirecto con el producto.
- Todo el equipo debe desinfectarse luego de la limpieza y antes de producir, en caso de que pasen más de cuatro horas, desde la última desinfección.

## Finalización

- Recoger y almacenar el equipo de limpieza.
- Remover del lugar los recipientes con químicos de limpieza y desinfección.
- Asegurarse de limpiar y desinfectar todo el equipo de limpieza y desinfección.

