|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Logo o nombre de la empresa. | PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION | Código | XXXXX |
| Fecha de emisión | XX/XX/XXXX |
| Versión | 1 |
| Fecha de actualización | XX/XX/XXXX |

1. **Objetivo**

Establecer las acciones necesarias de limpieza y desinfección en el establecimiento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para garantizar que el personal, los equipos, utensilios, así como las estructuras se encuentren limpios y desinfectados antes, durante y después de los procesos con el fin de obtener alimentos seguros.

1. **Alcance**

Este procedimiento es aplicable para todas las instalaciones, la maquinaria, los utensilios e instalaciones sanitarias del establecimiento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para asegurar que estén debidamente limpios y desinfectados para que no sean una fuente de contaminación para los alimentos.

1. **Responsabilidades**
* Las personas colaboradoras son las responsables de aplicar lo descrito en el Plan de limpieza y desinfección y sus instructivos.
* La persona encargada es responsable de la verificación del cumplimiento del plan de limpieza y desinfección.
1. **Desarrollo**
	1. **Lista de productos de limpieza y desinfección, y fichas técnicas.**

 *Se deben solicitar a las empresas fabricantes o distribuidoras de los productos de limpieza y desinfección las fichas técnicas y de seguridad de los productos. Es necesario archivar esta documentación de manera que esté disponible para su consulta.*

**Lista de productos de limpieza y desinfección**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Empresa proveedora | Nombre del producto | Principio activo |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Verificar que en las fichas técnicas se encuentre el número de registro sanitario del producto.*

* 1. **Condiciones generales**
* Los productos de desinfección deben ser aptos para uso en la industria alimentaria.
* Utilizar las concentraciones de desinfectante y detergente indicadas por las empresas proveedoras (según las fichas técnicas).
* Utilizar los productos siguiendo las indicaciones técnicas y de seguridad de las empresas proveedoras.
* Al realizar el proceso de limpieza y desinfección, debe asegurarse de que no haya canales o animales vivos cerca que puedan contaminarse con los productos que se utilizan.
* Realizar un enjuague de las instalaciones, superficies y maquinaria después de aplicar un producto de limpieza y desinfección. Si no se hace así, podríamos encontrarnos ante un peligro de origen químico. *(ver recomendación de la empresa proveedora)*
* Conservar los productos de limpieza y desinfección dentro de su envase original, íntegro y debidamente etiquetado. En caso de transvasar el contenido a otro recipiente, este tiene que disponer de una identificación clara. No se pueden utilizar botellas de agua o de otras bebidas para guardar productos químicos.
* Almacenar los productos de limpieza en lugares de uso exclusivo. Está totalmente prohibido guardar productos químicos junto a canales o envases, o en zonas de manipulación de alimentos sin una separación adecuada que prevenga de posibles contaminaciones.
* Conservar en buen estado y bien limpios, los utensilios de limpieza (incluir los utensilios de limpieza en el programa de limpieza y desinfección).
	1. **Plan de limpieza y desinfección**

|  |
| --- |
| Plan de Limpieza y Desinfección |
| ¿Qué? | **¿Con Qué?** | **¿Cómo?** | **¿Cuándo?** | **¿Quién?** |
| Área | Equipo o utensilio | Producto y utensilios | Concentración del producto | Método | Procedimiento/instructivo | Frecuencia | Responsable |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

* 1. **Actividades de comprobación**

|  |
| --- |
| Actividades de comprobación del cumplimiento del plan de limpieza y desinfección |
| ¿Qué? | Cumplimiento de las frecuencias establecidas en el plan. | Resultado final de la limpieza: suciedad visible. |
| ¿Cómo? | Control visual. | Control visual. |
| ¿Dónde? | En las áreas donde debe haber personal limpiando. | En las superficies de contacto y no contacto directo, equipos, maquinaria, utensilios, instalaciones. |
| ¿Cuándo? | Diariamente. | Diariamente: limpieza antes de iniciar labores (preoperacional), limpieza después de terminar labores (postoperacional). |
| ¿Quién? | Persona responsable de supervisar las labores de limpieza y desinfección. | Persona responsable de supervisar las labores de limpieza y desinfección. |
| Registros relacionados | Registro 1: xxxxxxx | Registro 1: xxxxxxx |

* 1. **Verificación de la eficacia del plan de limpieza y desinfección**

|  |
| --- |
| Verificación del plan de limpieza y desinfección |
| ¿Qué? | Efectividad de las desinfecciones realizadas: RTA, coliformes totales, hongos y levaduras, Listeria, otros. |
| ¿Cómo? | Mediante muestreos según el cronograma de muestreo de superficies XXXXXXXXXX, con la contratación de un laboratorio externo de análisis microbiológico. |
| ¿Dónde? | En las superficies, equipos, utensilios, paredes de las cámaras, drenajes, otros. |
| ¿Quién? | Responsable del establecimiento/ Control de calidad/ Laboratorio externo. |
| Registros relacionados | Archivo de informes de análisis microbiológicos.Registro de los resultados de los análisis microbiológicos de las superficies. |

* 1. **Medidas correctivas.**

Después de realizar las verificaciones correspondientes, si se detecta un resultado incorrecto o inconsistencia, se deben de tomar las siguientes medidas correctivas, las cuales se anotarán en el registro de verificación de las actividades de limpieza y desinfección:

* Hacer una limpieza y una desinfección inmediata.
* Revisar los procedimientos de limpieza y las frecuencias con las que se llevan a cabo para detectar desviaciones.
* Revisar las manipulaciones y las prácticas inadecuadas.
* Capacitar nuevamente al personal en temas y labores relacionados con las actividades de limpieza y desinfección.
	1. **Documentos y referencias**

*Colocar la bibliografía consultada y que se usó para respaldar lo escrito en este documento.*

* 1. **Registros**

Colocar el listado de registros elaborados para registrar la información generada en las actividades de comprobación descritas en el documento.

* Registro de realización de las operaciones de limpieza y desinfección.
* Registro de los controles visuales de la limpieza.

***Los registros deben contener información importante como:***

*Fecha de verificación*

*Hora de verificación*

*Responsable de verificación*

*Resultado de la medición o verificación*

*Firma de la persona verificadora*

*Información que crea relevante que se debe registrar*.