|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Logo de la compañía** | **Nombre de la compañía** | | |
| **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | |
| **Emitido:** 08/08/2022 | **Versión:** 1 | **Código:** SOP-06 |

**Objetivo**

Emplear buenas prácticas de saneamiento para mantener limpias y/o desinfectadas las superficies de contacto con los alimentos y así evitar la contaminación de los productos agrícolas frescos y/o el agua en la operación.

**Medidas de control**

1. **Procedimientos de limpieza y desinfección para superficies de contacto directo con el producto**

Todos los equipos y utensilios utilizados deben lavarse y desinfectarse a diario al final de la jornada o cada vez que sea necesario para proteger al producto de la contaminación. Las frecuencias para los procesos de limpieza y desinfección de las superficies de contacto con el producto se encuentran en el documento calendario maestro de limpieza [asegúrese de llenarlo, se encuentra al final de este documento].

**Enliste los equipos y herramientas de contacto con los alimentos que utilice en su empresa**

Ejemplos:

* + - * Cuchillos, machetes, tijeras/herramientas de cosecha
      * Redes de cosecha
      * Tanques o tinas de lavado
      * Rejas/cajas/contenedores
      * Canaletas
      * Bandas transportadoras
      * Bandejas de recepción
      * Áreas de contacto con alimento de los vehículos de transporte, como el suelo o paredes
      * Equipo de fabricación y almacenamiento de hielo
      * Aspersores

1. **Procedimientos de limpieza y desinfección para superficies sin contacto directo con el producto**.

Las superficies sin contacto directo con el producto incluyen paredes, pisos, techos y cualquier otra área adyacente que puede contribuir a los riesgos de contaminación del producto. Este tipo de superficies también deben lavarse y desinfectarse de acuerdo con la frecuencia establecida en el calendario maestro de limpieza.

**Enliste los equipos y herramientas SIN contacto con los alimentos que utilice en su empresa**

* + - * + Tarimas (en caso de ser de plástico)
        + Herramientas
        + Botes de basura
        + Vehículos de transporte
        + Equipos de almacenamiento
        + Equipos de refrigeración: condensadores, deshumidificadores
        + Montacargas, tractores
        + Anaqueles
        + Pisos, techos, paredes de las diferentes áreas de la operación (ej. comedores, baños, estaciones de lavado de manos, áreas de almacenamiento, recepción, procesamiento, embarque, etc.)
        + Ventiladores

**Procedimiento de limpieza y desinfección**

* Todos los equipos utilizados en la operación deben lavarse y desinfectarse de acuerdo con el siguiente procedimiento:
  + 1. Eliminar todos los residuos o suciedad que se encuentren en el equipo.
    2. De ser necesario, desarme el equipo y elimine cualquier suciedad que quede en el equipo.
    3. Enjuagar con agua.
    4. Tallar con un detergente. Usar un detergente adecuado para el tipo de superficie y suciedad a limpiar. Se tallan todas las superficies haciendo suficiente fricción o fuerza para remover la suciedad, haga énfasis en las áreas difíciles de limpiar.
    5. Enjuagar con agua.
    6. Desinfectar.
    7. Dejar secar al aire.

En caso de utilizar una bandeja o tanque pequeño para el lavado, este debe lavarse y desinfectarse de la misma manera.

**Generales**

* La limpieza y desinfección de las herramientas y utensilios pequeños se lleva a cabo en el área designada para ello.
* La limpieza y desinfección de los equipos grandes se realiza en la ubicación del equipo, retirando los productos y materiales de empaque, utilizando agua de calidad adecuada, detergente y desinfectante, siguiendo los pasos básicos de saneamiento.
  + La limpieza/desinfección de los equipos/herramientas/vehículos se registra en el formato de limpieza y desinfección (RECORD-08).
  + Las superficies de contacto *no* se lavan con las mismas herramientas con las que se lavan las superficies sin contacto con los alimentos.
  + Se prepara la solución desinfectante/detergente siguiendo las instrucciones del fabricante, se debe verificar y si es necesario mantener la concentración de la solución desinfectante.
  + Los trabajadores que preparan soluciones detergentes/desinfectantes están capacitados para realizar esta actividad de forma correcta.
  + Todos los equipos, herramientas y utensilios utilizados en la instalación para la limpieza y desinfección:
  + Deben ser de un material fácil de limpiar y resistente a los productos químicos con los que estarán en contacto.
  + Se mantienen en buenas condiciones y se almacenan adecuadamente para evitar que se conviertan en una fuente de contaminación para el producto y las superficies de contacto con los alimentos.
  + El equipo mecánico como montacargas, vehículos de transporte, patines hidráulicos manuales, remolques, entre otros, se limpian y desinfectan regularmente según el calendario maestro de limpieza.
  + Todas las superficies se inspeccionan al momento de su limpieza, se revisan sus condiciones de mantenimiento, si están rotas, quebradas, oxidadas, manchadas, las condiciones mecánicas y de funcionamiento, y en caso de ser necesario y de manera oportuna reciben mantenimiento preventivo o correctivo. Las superficies de equipos, herramientas y/o vehículos, que no se puedan mantener en condiciones higiénicas se desechan y/o reemplazan.

**Calendario maestro de limpieza**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Área, equipo o artículo a limpiar** | | **Frecuencia de la limpieza** |
|  | **Indique el nombre del área, equipo, o artículo a limpiar.** | **Indique la frecuencia (diario, semanal, mensual, etc.)** |
| **1** |  |  |
| **2** |  |  |
| **3** |  |  |
| **4** |  |  |
| **5** |  |  |
| **6** |  |  |
| **7** |  |  |
| **8** |  |  |
| **9** |  |  |
| **10** |  |  |
| **11** |  |  |
| **12** |  |  |
| **13** |  |  |
| **14** |  |  |
| **15** |  |  |
| **16** |  |  |
| **17** |  |  |
| **18** |  |  |
| **19** |  |  |
| **20** |  |  |
| **21** |  |  |
| **22** |  |  |
| **23** |  |  |
| **24** |  |  |
| **25** |  |  |