

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/11/20XX

Detallamiento de las Actividades

OBS: El alcohol 70° debe ser cambiado diariamente, se debe diluir en el recipiente el mínimo posible a fines de evitar el desperdicio.

1 – Limpieza de los Pisos

La limpieza de pisos debe asegurar de que no hay propagación de infección. Todos los días se debe limpiar con un paño húmedo para evitar la propagación de las partículas de polvo. Después del barrido se debe lavar con solución de detergente y enjuagarse con agua limpia. Después del secado, se debe pasar un paño limpio con cloro dejando que se seque naturalmente.

2 – Limpieza de las Paredes, Techo, Muebles y Equipos

Las paredes deben limpiarse semanalmente con agua y jabón, y después con agua sanitaria. Nunca mezclar productos de limpieza para que no pierdan su potencia activa.

Las superficies de los muebles y de los equipos se deben lavar con agua y jabón después de las actividades.

Limpieza de las tablas de carne y verduras debe seguir la sistemática siguiente: hacer remojo en lejía por alrededor de 30 minutos, enjuagar con agua corriente y pasar un paño con alcohol al 70°.

3 – Limpieza de los Lavabos

El interior de los lavabos debe estar libre de humedad y cuando sea necesario se puede limpiar con polvo detergente para eliminar todos los residuos al final. Lavar el interior de los lavabos, grifería y luego a su alrededor. Después del lavado, se enjuaga en seco con un paño limpio adecuado, friccionándose con alcohol 70°, dejando que se seque naturalmente. Los grifos deben mantenerse seco en todo momento. No utilizar detergente en polvo en el utensilio.

4 – Limpieza del WC

Los utensilios (grifos, puerta-jabón, etc.) deben ser lavados diariamente con alcohol 70° diariamente.

Los papeles utilizados y descartados deben ser retirados diariamente de la basura.

Las paredes son lavadas una vez al mes con sanitizante, y el piso una vez por semana con agua y detergente, y después de secarse, pasa un paño limpio con solución sanitizante (sea pino sol, agua sanitaria, o similar), dejando secar naturalmente.

Se hace uso del desinfectante en el inodoro diariamente;

5 – Manipulación de Basura**Basura de Cocina, Restaurante y de Baño:**

Deben ser acondicionado en sacos de basura común, y depositado separadamente en la basura normal.

Las cocineras deben disponer la basura apenas se genere.

Productos Vencidos:

Deben ser acondicionados en sacos de basura común, y depositados en la basura normal. Con objetivo de evitar los productos vencidos, acondicionar los productos por plazo de validez (primero en vencer primero, que sale).

6 – Estantes

Los estantes (cocina y almacén) deben ser limpias semanalmente con paño húmedo embebido en agua con sobón o con alcohol 70°, secando luego en seguida con un paño limpio.

7 – Control de la Agua de Abastecimiento

Anualmente debe ser controlada la potabilidad del agua utilizada en las instalaciones de producción de alimentos. Mantener registros

8 – Higiene y Salud de los Manipuladores

Los cocineros y cocineras deben utilizar delantal, tocas, uñas cortas y sin esmalte de uñas y no presentar trastornos de la piel, lesiones, síntomas de enfermedades respiratorias y gastrointestinales, no usar aretes, maquillaje, perfumes, usar zapatos cerrados. Comprobar con carné sanitaria emitida anualmente.

9 – Control de Vectores y Plagas

Anualmente seleccionar empresas registradas en la vigilancia sanitaria, para realizar el servicio. Mantener los registros.

10 – Utensilios

Los utensilios utilizados en la cocina no pueden ser de madera a fines de garantizar al máximo el control bacteriológico.