

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 1 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

### ÍNDICE

1.	OBJETIVO _____	2
2.	RESPONSABLE DEL PLAN _____	2
3.	PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN _____	2
4.	PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS _____	8
5.	VERIFICACIÓN _____	9
6.	REGISTROS _____	9
7.	ANEXOS _____	10

<b>COPIA CONTROLADA:</b> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
DESTINATARIO:
ENTREGADA A:
FECHA:

ELABORADO
REVISADO Y APROBADO

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 2 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

**1. OBJETIVO**

El objeto del presente Plan es asegurar que el estado de limpieza y desinfección del patio, cuerpo de fábrica y bodega, así como los equipos y útiles incluidos en estas dependencias, previenen cualquier posibilidad de contaminación.

**2. RESPONSABLE DEL PLAN**

El Responsable de Administración de **JRC, S.A.**, es el responsable del Plan General de Higiene para el Control de la Limpieza y Desinfección, velando para que se lleve a cabo la ejecución del Plan.

**3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN**

**3.1. Delimitación de las zonas de la industria según grado de suciedad y riesgo.**

Se acompañará de plano (**ANEXO I**) en el que se delimiten estas zonas, diferenciadas en distintos colores, que son:

COLOR	ZONA DE LA ALMAZARA	SUCIEDAD	RIESGO
ROJO	CUERPO DE FABRICA, BODEGAS, NAVE DE ENVASADO Y ALMACEN	MEDIO	ALTO
AMARILLO	PATIO DE RECEPCIÓN	ALTO	MEDIO
VERDE	ASEOS, VESTUARIOS Y OFICINAS	BAJO	BAJO

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 3 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

**3.2. Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad y riesgo.**

GRADO DE SUCIEDAD	RIESGO	ZONA	MAQUINARIA Y EQUIPOS	DESCRIPCIÓN
MEDIO	ALTO	Cuerpo de Fábrica	Termobatidoras, Decánteres, Tamices, Centrifugas Verticales, Mangueras de Trasiego, Aclaradores y Bombas de Inyección de masa.	Maquinaria en contacto con la masa de aceituna y el aceite
		Bodegas	Depósitos de Almacenamiento, Bombas y Mangueras de Trasiego.	Maquinaria en contacto con el aceite
		Nave de Envasado	Depósitos Nodrizas, tren de envasado	Maquinaria en contacto con el aceite
ALTO	MEDIO	Patio de Recepción	Tolva de Recepción Aceituna Cintas transportadoras Limpiadora Lavadora Tolvas alimentación molinos Tolva de recepción de orujo Transportadores Molinos	Maquinaria en contacto con la aceituna.
BAJO	BAJO	Aseos, vestuarios y oficinas.	Caldera y Tolva de orujillo o hueso.	Resto de equipos y utensilios.

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 4 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

### **3.3. Descripción de los aparatos y útiles empleados para realizar la limpieza y desinfección.**

- Limpieza en seco: cepillos, recogedor, bayetas y papel continuo.
- Limpieza con agua: cubos, fregona, bayetas, manguera, estropajos, guantes y equipo de agua a presión.

Se considera *mantenimiento preventivo* la limpieza de equipos, ya que evita cierto tipo de averías. Asimismo, antes de que la aceituna llegue a los molinos, se evitarán todo tipo de objetos extraños; como restos de sacos, palos, etc., que puedan ocasionar averías en los molinos.

Los aspectos relacionados con la limpieza de equipos, se han desarrollado de la siguiente manera:

A. Las actividades de limpieza quedarán registradas en los Registros de Limpieza y Desinfección (F-PGH-02/01/01; F-PGH-02/02/01; F-PGH-02/03/01; F-PGH-02/04/01; F-PGH-02/05/01).

B. Una correcta limpieza de los equipos, evita el riesgo de contaminación del aceite, siendo además, una eficaz medida preventiva para evitar posibles averías.

C. El acto de limpieza y desinfección tendrá las siguientes fases:

- Eliminación de residuos y resto de productos.
- Preenjuague.
- Aplicación del detergente o desengrasante.
- Enjuague con agua limpia.
- Enjuague final con agua potable, si la anterior no lo era.

La limpieza de los equipos de la Almazara se realizará teniendo en cuenta las características de cada uno de ellos.

<b>JRC, S.A.</b>	<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>		
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 5 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

D. Se indicará cada cuánto tiempo hay que realizar dichas operaciones de limpieza en el Plan de Limpieza y Desinfección.

E. Deben limpiarse fundamentalmente los siguientes equipos:

- Lavadoras, limpiadoras, cintas transportadoras, y tolva de almacenamiento.
- Molinos: se limpiarán con la frecuencia que indique el Plan de Limpieza y Desinfección.
- Centrífugas: se realizará un lavado en vacío de las centrífugas con agua potable.
- Depósitos de aceite: los depósitos de aceite se limpiarán una vez vacíos. Para ello, en primer lugar se retirarán los sólidos precipitados en el fondo del depósito. Con posterioridad, aplicaremos al interior del depósito el producto tensoactivo, liposoluble y autorizado sanitariamente para uso alimentario. Para eliminar los restos de aceite que queden en las paredes interiores del depósito, se aplicará la cantidad de agua necesaria que disuelva todo el producto.

#### Limpieza y desinfección de instalaciones

En las instalaciones por donde circule la materia prima (aceituna) hasta el producto final (aceite), se deberán extremar las condiciones de limpieza de suelos, paredes y techos, para evitar en lo posible, los riesgos de contaminación de carácter físico y/o químico.

Cada operario será responsable de mantener limpio su puesto de trabajo, así como las instalaciones donde desarrolle su actividad, por lo que deberá realizar las siguientes operaciones:

- 1) Retirada de residuos, sin producción de polvo.
- 2) Limpieza con agua y productos de limpieza (desengrasante) siempre indicados para uso alimentario.
- 3) Enjuague con agua potable, sin dejar charcos o aguas estancadas.

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 6 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

La temperatura de lavado deberá ser superior a 40°C para asegurar un alto grado de limpieza y desinfección bacteriológica.

*Limpieza y Desinfección de manos e indumentaria:*

Útiles de limpieza:

- Dosificador de Jabón.
- Dosificador de Toallas de Papel de un sólo uso.
- Cepillo de uñas.

Operación:

- 1) Mojado de las manos con agua tibia (20-37°C).
- 2) Cepillado de los dedos y uñas: en un cepillo de uña, añadir un poco de jabón, para luego cepillar y enjabonar principalmente dedos y uñas durante un tiempo entre 12-15 segundos; mientras, el agua correrá sobre los dedos, finalizando el proceso cuando el cepillo y los dedos pierdan la espuma. El cepillo debe dejarse con las cerdas hacia arriba, lo que permite que el agua del cepillo se escurra, se seque y así las bacterias no se reproduzcan.
- 3) Para el lavado propiamente dicho, se añade jabón sobre las palmas de las manos y se frota bien, realizando fricción mecánica en las palmas, dorso y espacio interdigital, e incluso en brazos. El tiempo aproximado necesario es de unos 20 segundos. Posteriormente se debe realizar el enjuagado con agua tibia en los dedos, manos y brazos.
- 4) Finalmente, es necesario secarse las manos usando toallas de papel de un sólo uso. Con ello, se evita la contaminación de las manos.

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 7 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

**PRODUCTO, FRECUENCIA Y RESPONSABLE DEL LAVADO DE MANOS**

PRODUCTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Agua y jabón	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar la jornada laboral.</li> <li>- Después de ir al baño.</li> <li>- Después de haber tenido que tocar objetos no rigurosamente limpios como dinero, teléfono, herramientas o llaves.</li> <li>- Después de que se haya tocado el pelo, nariz o boca.</li> <li>- Después de toser o estornudar.</li> <li>- Tras haber manipulado productos crudos.</li> </ul>	Empleados que intervengan en el proceso productivo.

*Limpieza y Desinfección de Indumentaria:*

- Los empleados que intervengan en el proceso productivo deberán tener la indumentaria lo más limpia posible, cambiarse de indumentaria (mono de trabajo) al menos dos veces en semana y siempre que se aprecie un nivel de suciedad alto.
- La indumentaria de trabajo es para el trabajo, deberán cambiarse diariamente en los vestuarios y cambiar la ropa de calle por la de trabajo.

Se realizará una limpieza general, antes del inicio de cada campaña y al final de ésta, tanto de instalaciones como de equipos.

**Nota:** todos los productos utilizados para realizar una correcta limpieza, deberán estar correctamente identificados, en su recipiente original y alejados de la zona de producción.

<b>JRC, S.A.</b>	<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>		
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 8 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

#### **4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS**

El responsable de valorar si los resultados tras la limpieza y desinfección son los apropiados de acuerdo con las especificaciones del Plan, y en caso contrario, tener capacidad para la adopción de las acciones correctoras oportunas, el operario responsable de cada zona de limpieza. Este hecho constará mediante firma en los registros correspondientes.

Se realizará con una frecuencia diaria durante toda la campaña (patio, cuerpo de fábrica, bodegas, nave de envasado, aseos y vestuarios), evitando la acumulación de suciedad, ya que existe un alto riesgo de contaminación.

Asimismo, se hará una inspección visual al final de la semana de todas las instalaciones, vigilando que todos los equipos e instalaciones se hayan limpiado según la frecuencia establecida, y se encuentren limpios para el comienzo de su uso a la semana siguiente.

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
PGH-02	Página 9 de 21	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

### **ACCIONES CORRECTORAS**

1. Si se detectara alguna deficiencia en la limpieza de las instalaciones y equipos, o no se haya realizado correctamente; se procederá a la realización de una nueva limpieza de la instalación o equipo afectado por parte del Operario responsable, bajo la supervisión del Maestro de la Almazara. Si el problema persiste, se procederá al cambio de producto o de técnica de limpieza.

2. En caso de detectar la falta de algún registro de limpieza o desinfección, que haga sospechar que no se ha cumplido lo establecido en este plan, se procederá a reclamar una nueva limpieza por parte del encargado de la Almazara.

3. Si se produjeran derrames de sustancias (aceite desengrasante, masa, alpechín, aguas de lavado de aceite, etc...), se procederá inmediatamente a su limpieza por parte del Operario de la zona afectada, evitando posibles focos de contaminación.

Las acciones correctoras adoptadas quedarán reflejadas en el *Registro de Incidencias y Acciones Correctoras (F-PGH-02/06/01)*.

### **5. VERIFICACIÓN**

El Gerente será el responsable de observar las comprobaciones del correcto desarrollo y registro de las acciones de ejecución, vigilancia y acciones correctoras. Se contratarán los servicios de una empresa para que realice anualmente un control de superficie, alternando dicho control en cada una de las zonas delimitadas cada año.

### **6. REGISTROS**

Los registros generados por el presente Plan General de Higiene, son los siguientes:

- Formato F-PGH-02/01/01. Registro de *Limpieza de Patio (I)*.
- Formato F-PGH-02/02/01. Registro de *Limpieza de Patio (II)*.

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)</b>			
<b>PGH-02</b>	<b>Página 10 de 21</b>	<b>Edición: 1</b>	<b>Fecha: 01/05/12</b>

- Formato F-PGH-02/03/01. Registro de *Limpieza de Cuerpo de Fábrica*.
- Formato F-PGH-02/04/01. Registro de *Limpieza de Bodega*.
- Formato F-PGH-02/05/01. Registro de *Limpieza de Sala de Envasado*.
- Formato F-PGH-02/06/01. Registro de *Incidencias y Acciones Correctoras*.
- **PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Dichos formatos serán archivados al menos durante dos años.

#### **7. ANEXOS**

- Plano de delimitación de zonas según grado de suciedad y riesgo.
- Cuadros de frecuencias de limpieza de maquinaria y utensilios.
- Fichas técnicas de los productos de limpieza utilizados.

JRC, S.A.

REGISTRO DE LIMPIEZA

**PATIO DE RECEPCIÓN (I)**

*Campaña:*

LIMPIEZA REALIZADA POR:

**SEMANA:** Del \_\_\_\_ al \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 200\_\_

RESPONSABLE VIGILANCIA:

<b>INSTALACIÓN/EQUIPO</b>	<b>L</b>	<b>FIRMA</b>	<b>M</b>	<b>FIRMA</b>	<b>X</b>	<b>FIRMA</b>	<b>J</b>	<b>FIRMA</b>	<b>V</b>	<b>FIRMA</b>	<b>S</b>	<b>FIRMA</b>	<b>D</b>	<b>FIRMA</b>
Tolvas de Recepción (diaria-campaña)														
Cintas Transportadoras (diaria - campaña)														
Limpiadora (diaria -campaña)														
Despalilladora (diaria -campaña)														
Lavadoras (diaria -campaña)														
Cambio agua lavadoras (diaria - campaña)														
Pesadoras (diaria -campaña)														
Aljibe (anual)														
Filtro polifosfatos (anual)														

**Responsable de verificación:**

JRC, S.A.

REGISTRO DE LIMPIEZA

**PATIO DE RECEPCIÓN (II)**

*Campaña:*

LIMPIEZA REALIZADA POR:

**SEMANA:** Del \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_

RESPONSABLE VIGILANCIA:

INSTALACIÓN/EQUIPO	L	FIRMA	M	FIRMA	X	FIRMA	J	FIRMA	V	FIRMA	S	FIRMA	D	FIRMA
<b>PATIO</b>														
Tolvas de alimentación molinos (antes de campaña)														
Transportadores (antes de campaña)														
Deshuesadora (antes de campaña)														
Tolva recepción orujo (antes de campaña)														
Depósitos de Aceite (antes de cada llenado)														
Casetas de control (semanal – campaña)														

**Responsable de verificación:**

JRC, S.A.

REGISTRO DE LIMPIEZA

**CUERPO DE FÁBRICA**

**Campaña:**

SEMANA: Del \_\_\_\_ al \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 200\_\_

LIMPIEZA REALIZADA POR:

RESPONSABLE VIGILANCIA

INSTALACIÓN/EQUIPO	L	FIRMA	M	FIRMA	X	FIRMA	J	FIRMA	V	FIRMA	S	FIRMA	D	FIRMA
FÁBRICA (suelos, paredes y techos) (diario – campaña)														
Molinos (semanal – campaña)														
Termobatidoras (semanal – campaña)														
Bombas volumétricas (semanal – campaña)														
Decánters (semanal – campaña)														
Tamices (según estado)														
Aclaradores (inicio y final campaña)														
Mangueras trasiego (semanal – campaña)														
Aseos y vestuarios (diario)														
Altillo (Semana - campaña)														

**Responsable de verificación:**

JRC, S.A.

REGISTRO DE LIMPIEZA

**BODEGA**

**Campaña:**

SEMANA: Del \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_

LIMPIEZA REALIZADA POR:

RESPONSABLE VIGILANCIA:

INSTALACIÓN/EQUIPO	L	FIRMA	M	FIRMA	X	FIRMA	J	FIRMA	V	FIRMA	S	FIRMA	D	FIRMA
BODEGAS (suelos, paredes y techos) (quincenal)														
Depósitos (antes de cada llenado)														
Bombas de Trásiego (tras cada uso)														
Mangueras de Trásiego (tras cada uso)														

**Responsable de verificación:**

JRC, S.A.

REGISTRO DE LIMPIEZA

**SALA DE ENVASADO**

SEMANA: Del \_\_\_\_ al \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_

LIMPIEZA REALIZADA POR:

RESPONSABLE VIGILANCIA:

INSTALACIÓN/EQUIPO	L	FIRMA	M	FIRMA	X	FIRMA	J	FIRMA	V	FIRMA	S	FIRMA	D	FIRMA
<b>ENVASADORA (suelos, paredes y techos)</b>														
Envasadora (después de cada sesión)														
Tren de envasado (después de cada sesión)														
Filtro (después de cada sesión)														
Depósitos nodriza (después de cada vaciado)														
Almacenes y oficinas (semanal)														

**Responsable de verificación**

<b>JRC, S.A.</b>	<b>REGISTRO DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS</b>	FECHA DE LA INCIDENCIA:
<b>DESCRIPCIÓN DE LA INCIDENCIA</b>		
<b>MEDIDA CORRECTORA</b>		
<b>OBSERVACIONES</b>		
<b>VIGILANCIA</b>	<b>VERIFICACIÓN</b>	

Zona / Maquinaria	Responsable Ejecución	Frecuencia	Operación	Productos Utilizados	Lugar de Registro
Patio	Operario de patio	Semanal	Retirada de residuos mediante pala y cepillo. Aplicación de agua a presión	Agua	Registro de Limpieza de Patio
Tolvas recepción aceituna		Al menos una vez al mes	Rascado de residuos con barra picadora y aplicación de agua a presión.		
Cintas Transportadoras		Al menos una vez por semana	Rascado de residuos con espátula y cepillo y aplicación de agua a presión		
Limpiadoras					
Despalilladora					
Lavadoras					
Pesadoras		Diario	Renovación del agua de lavado		
Cambio Agua Lavadoras		Antes de Campaña	Rascado de residuos con barra picadora y aplicación de agua a presión.		
Tolvas alimentación molinos		Al menos una vez por semana	Eliminación de restos de aceituna y aplicación de agua a presión.		
Transportadores		Antes de Campaña	Rascado de residuos con barra picadora y aplicación de agua a presión.		
Tolva de recepción Orujo		Antes de Campaña	Rascado de residuos con espátula y cepillo y aplicación de agua a presión. Retirada del hueso para su utilización como combustible sólido		
Deshuesadora		Antes de cada llenado	Aplicar agua caliente a presión y desengrasante, barrer con cepillo de goma y enjuagar con abundante agua.	Agua y Desengrasante	
Depósitos Aéreos de Aceite		Al menos una vez por semana	Barrido y fregado con desengrasante	Agua y Desengrasante	
Caseta de Control		Anual	Vaciado y limpieza	Agua	
Aljibe			Eliminación de restos de filtrado, aplicación de agua y aclarado final con agua a presión.		
Filtro polifosfatos					

Zona / maquinaria	Responsable Ejecución	Frecuencia	Operación	Productos	Lugar de Registro
Fábrica	Operario Fábrica	Diario	Barrido, Enjuague con agua caliente, Fregado con Desengrasante y Enjuague final.	Agua y desengrasante	Registro de Limpieza de Fábrica
Molinos		Al menos una vez por semana	Limpieza con agua caliente a presión y desengrasante		
Transportadores		Al menos una vez al mes	Rascado de residuos con espátula, aplicación de agua y desengrasante y aclarado final con agua a presión		
Termobatidoras		Al menos una vez a la semana	Rascado de residuos con espátula, aplicación de agua a presión, desengrasante y aclarado final.	Agua	
Bombas Volumétricas			Inyección de agua a presión		
Decánteres			Inyección de agua caliente a presión	Agua y desengrasante	
Centrífugas Verticales			Desmontar, rasgar con una espátula las superficies y ángulos, sumergir las piezas en desengrasante para su limpieza y por último aclarado.		
Tamices		Aclarado con agua caliente a presión, aplicación de desengrasante, aclarado con abundante agua y secado	Agua		
Aclaradores		Inicio, Medios y Final de Campaña		Aclarado con agua caliente a presión, aplicación de desengrasante, aclarado con abundante agua y secado	
Mangueras de Trasiego		Al menos una vez por semana	Inyección de agua a presión	Agua	

**JRC, S.A.****PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Fecha:

Edición

Página 1 de

Zona / maquinaria	Responsable Ejecución	Frecuencia	Operación	Productos	Lugar de Registro
<b>Bodegas</b>	Operario de fabrica	Quincenal	Barrido, Enjuague con agua caliente, fregado con Desengrasante y Enjuague con agua.	Agua y desengrasante	Registro de limpieza de bodega
Depósitos		Antes de cada llenado	Aplicar agua caliente a presión y desengrasante, barrer con cepillo de goma y enjuagar con abundante agua.		
Bombas de trasiego		Antes de cada utilización	Aplicación de agua caliente a presión en conducciones	Agua	
Mangueras de trasiego		Antes de cada utilización	Aplicación de agua caliente a presión en el interior		
<b>Sala de Envasado</b>	Operario de envasado	Semanal	Barrido, Enjuague con agua caliente, fregado con Desengrasante y Enjuague con agua.	Agua y desengrasante	
Envasadora		Semanal (siempre que se envase)	Barrido, Enjuague con agua caliente, fregado con Desengrasante y Enjuague con agua.		
Tren de Envasado		Después de cada sesión	Eliminación de restos de aceite con desengrasante y aclarado con agua.		
Filtro		Después de cada sesión de filtrado	Eliminación de restos de filtrado y de tierras utilizadas, aplicación de agua y desengrasante, aclarado final con agua a presión.		
Depósitos Nodrizas		Después de cada vaciado	Eliminación de restos de aceite con desengrasante y aclarado con agua.		
<b>Almacenes</b>		Semanal	Barrido, Enjuague con agua caliente, fregado con Desengrasante y Enjuague con agua.		

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR ZONAS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS

**JRC, S.A.**

**PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Fecha:

Edición

Página 1 de

<b>Zona/maquinaria</b>	<b>Responsable Ejecución</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Operación a realizar</b>	<b>Productos</b>	<b>Lugar de Registro</b>
<b>Aseo personal</b>	Maestro de almazara	Diaria (Sobre todo en época de campaña)	Lavarse las manos bajo un flujo de agua tibia, enjabonadas y friccionadas vigorosamente durante por los menos 15 segundos. Luego, las manos deberán enjuagarse con agua tibia y secarse con toalla de papel desechable o bajo aire caliente.	Agua y Desengrasante	Registro Limpieza Fábrica
Manos					
Indumentaria			Cambiarse el uniforme y lavarlo con agua y desengrasante.		

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS E INDUMENTARIA

# PLANO DE DELIMITACIÓN DE SUCIEDAD Y RIESGO

COLOR	ZONA DE LA ALMAZARA	SUCIEDAD	RIESGO
—	CUERPO DE FABRICA, BODEGA, SALA DE ENVASADO Y ALMACÉN	MEDIO	ALTO
—	PATIO	ALTO	MEDIO
—	ASEOS Y VESTUARIOS	BAJO	BAJO

