
	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 60 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

## 6. HISTÓRICO DE CAMBIOS

Nº Revisión	FECHA	RESUMEN DE CAMBIOS / COMENTARIOS
00		Emisión inicial
01		...
02		...
...		...
...		...

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 59 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: *TELÉFONOS***

**N ° 53**

**FRECUENCIA: *MENSUAL***

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar teléfonos
- Pulverizar con solución de detergente
- Aclarar y secar
- Pulverizar con solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar a fondo
- Secar completamente
- Volver a conectar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Paño o bayeta
- Pistola pulverizadora
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Desconectar antes de limpiar
- No mojar cables ni puntos de conexión

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar fichas de seguridad de los productos
- Consultar manual de instrucciones del teléfono

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 58 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: *TECLADOS***

**N ° 52**

**FRECUENCIA: *MENSUAL***

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar de la corriente eléctrica
- Pulverizar con detergente
- Frotar con bayeta o esponja
- Secar a fondo
- Volver a conectar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Pistola pulverizadora
- Bayeta o esponja
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- No mojar partes eléctricas (enchufes...)
- No presionar demasiado las teclas
- No limpiar si está enchufado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos
- Consultar manual instrucciones del fabricante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 57 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: SUELOS (Almacees)**

**N ° 51**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Despejar la zona, retirar mobiliario
- Barrer eliminando toda la suciedad suelta
- En caso de superficie manchada por alimentos líquidos limpiar con cubo y agua
- Diluir detergente en cubo
- Sumergir la fregona en la solución y limpiar de 5 a 10 m<sup>2</sup>
- Aclarar la fregona, repitiendo la operación las veces que sea necesario hasta la correcta limpieza de la superficie
- **IMPORTANTE:** en zonas de tránsito de público se secará en su totalidad para evitar accidentes o en su defecto se señalizará y acotará la zona

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Escoba y recogedor
- Cubo y fregona
- Trapos secantes

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Residuos secos
- Desechable suelto
- Aclarado
- Secado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 56 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: PAREDES**

**N ° 50**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Retirar elementos de la pared (estanterías, perchas...)
- Pasar trapo seco para eliminar el polvo
- Pulverizar con solución detergente – desengrasante
- Frotar con estropajo
- Aclarar con agua tibia
- Aplicar solución desinfectante y dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar abundantemente
- Secar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desengrasante
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Esponja o bayeta
- Cubo
- Pistola pulverizadora
- Trapo seco

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Esquinas
- Residuos secos
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 55 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: PANTALLAS TPV**

**N ° 49**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar TPV de la corriente eléctrica
- Limpiar polvo con paño húmedo
- Pulverizar con limpia cristales la pantalla
- Secar con papel desechable
- Pulverizar resto con solución detergente
- Secar completamente
- Volver a conectar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de velos en pantalla

**PRODUCTOS:**

- Limpia cristales
- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Paño o bayeta
- Pistola pulverizadora
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- No mojar rejilla ventilación pantalla
- Manejar con cuidado


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar manual fabricante del equipo TPV
- No limpiar si está enchufado

---

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 54 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: MUEBLES CAJA**

**N ° 48**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Despejar la zona
- Vaciar el mueble
- Limpiar el polvo con bayeta ligeramente humedecida
- Aplicar solución detergente
- Aclarar
- Secar
- Volver a recolocar mueble

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Bayeta o esponja
- Papel desechable
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar mueble antes de empezar limpieza
- Separa de la pared para limpiar parte posterior
- Residuos secos

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 53 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: MÁQUINA DE HIELO**

**N ° 47**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar la máquina de la corriente eléctrica
- Vaciar los cubitos de hielo
- Limpiar con bayeta impregnada de solución detergente y desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar con abundante agua
- Dejar secar totalmente
- Limpiar las zonas exteriores con bayeta impregnada de detergente
- Llenar cubitera de agua y volver a conectar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Cubo
- Bayeta o esponja
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Aclarado


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante
- Evitar mojar partes eléctricas
- Consultar manual fabricante de la máquina de hielo

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:



	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 52 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: MÁQUINA DE CAFÉ**

**N ° 46**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar la máquina de la corriente eléctrica
- Separar partes extraíbles y sumergirlas en solución de detergente
- Aclarar y secar completamente
- Limpiar resto de la máquina con solución de detergente
- Aclarar con agua tibia
- Secar completamente
- Colocar todos los elementos en su sitio

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Pistola pulverizadora
- Bayeta o esponja
- Cubo
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Desconectar de la corriente
- Puntos de difícil acceso
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Evitar mojar partes eléctricas
- Consultar manual de instrucciones del fabricante de la máquina de café

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 51 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: LÁMPARAS**

**N ° 45**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Despejar la zona inferior
- Aislar los elementos de la corriente, si es posible, desmontarlos y limpiarlos aparte
- Eliminar polvo y suciedad con un paño ligeramente húmedo
- Pulverizar el detergente sobre la superficie
- Repasar a fondo con papel desechable
- Volver a montar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de velos

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Gafas
- Papel desechable
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Procurar no levantar polvo y alejar de los alimentos
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Desconectar corriente eléctrica

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar el manual de instrucciones proporcionado por el proveedor de la lámpara
- No mojar partes eléctricas (enchufes...)

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 50 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: LÁMPARA INFRARROJA N ° 44**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar la corriente eléctrica
- Desmontar la bombilla infrarroja
- Eliminar el polvo y la suciedad con un paño ligeramente húmedo
- Reparar a fondo con papel desechable
- Secar totalmente
- Volver a colocar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de velos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Procurar no levantar polvo y alejar de los alimentos
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Desconectar corriente eléctrica

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar el manual de instrucciones proporcionado por el fabricante de la lámpara
- No mojar partes eléctricas (enchufes...)

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 49 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: *ESTANTERÍAS***

**N ° 43**

**FRECUENCIA: *MENSUAL***

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar completamente la estantería
- Limpiar a fondo toda su superficie con solución de detergente
- Aclarar con agua
- Aplicar solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar la estantería antes de empezar a limpiar
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso (partes inferiores de las planchas...)
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 48 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: AZULEJOS**

**N ° 42**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Despejar la zona de la pared
- Pasar trapo seco para eliminar polvo
- Pulverizar superficie con solución detergente – desengrasante
- Frotar con un estropajo o bayeta
- Aclarar con agua
- Secar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desengrasante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo bayeta o estropajo
- Pistola pulverizadora
- Trapo seco

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Junturas entre azulejos
- Puntos de difícil acceso (zona alta de la pared)
- Grasa incrustada

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 47 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: ATRILES /  
METACRILATOS**

**N ° 41**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar completamente la estantería
- Limpiar a fondo toda su superficie con solución de detergente
- Aclarar con agua
- Las partes de cristal / metacrilato se pulverizan con limpia cristales
- Aplicar la solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Limpia cristales
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar las estanterías antes de empezar a limpiar
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso (partes inferiores de las planchas...)
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 46 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: ARCONES DE HELADOS N ° 40**

**FRECUENCIA: MENSUAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar el arcón
- Vaciar completamente
- Descongelar
- Extraer los restos
- Limpiar a fondo con la solución de detergente
- Aclarar con agua
- Secar totalmente
- Limpiar exterior (tapas...) con bayeta impregnada de detergente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar el arcón antes de empezar la limpieza
- No interrumpir la cadena de frío (guardar los helados en otro arcón o cámara de congelación durante la limpieza)
- Partes exteriores (tapas...)

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar el manual del fabricante del arcón de helados

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 45 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: *ARCÓN CONGELADOR***

**N ° 39**

**FRECUENCIA: *MENSUAL***

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar el arcón
- Vaciar completamente
- Descongelar
- Extraer los restos
- Limpiar a fondo con la solución de detergente
- Aclarar con agua
- Secar totalmente
- Limpiar exterior (tapas...) con bayeta impregnada de detergente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar el arcón antes de empezar la limpieza
- No interrumpir la cadena de frío (guardar los productos en otro arcón o cámara de congelación durante la limpieza)
- Partes exteriores (tapas...)


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar el manual del fabricante del arcón congelador

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:



	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 44 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: VENTANAS**

**N ° 38**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Despejar el área
- Eliminar polvo y suciedad suelta con paño ligeramente húmedo
- Pulverizar producto sobre cristales y marcos empezando por la parte superior
- Frotar con papel desechable
- Repasar los tiradores con bayeta impregnada de solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar a fondo

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante
- Limpia cristales

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Papel desechable
- Paño o bayeta

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Procurar no levantar polvo
- Alejar los alimentos
- Residuos secos
- Tiradores

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 43 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

<b>PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: REJILLAS SUELO</b>	<b>N ° 37</b>
--	---------------

**FRECUENCIA: SEMANAL**

<b>PROCEDIMIENTO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Acotar y despejar la zona</li><li>- Extraer rejilla</li><li>- Sumergir en solución de detergente al menos 5 minutos</li><li>- Aclarar abundantemente</li><li>- Sumergir en solución desinfectante al menos 5 minutos</li><li>- Aclarar con agua caliente a fondo</li><li>- Dejar secar</li><li>- Colocar en su sitio</li></ul>
--


<b>AUTOCONTROL:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación visual del resultado</li><li>- Aclarado</li></ul>
--

<b>PRODUCTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Detergente</li><li>- Desinfectante</li></ul>
--

<b>MATERIAL AUXILIAR:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Guantes</li><li>- Cubo</li></ul>
--

<b>PUNTOS CRÍTICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aclarado (puede provocar óxidos)</li><li>- Cortes, arañazos... con extremos rejilla</li><li>- Señalizar e impedir paso por zona mientras se está limpiando</li></ul>
--

<b>INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Consultar ficha de seguridad de los productos</li><li>- No mezclar detergente y desinfectante</li></ul>
---

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 42 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: PUERTAS**

**N ° 36**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Despejar la zona
- Eliminar el polvo y la suciedad suelta con un paño ligeramente húmedo
- Pulverizar el producto sobre los cristales y los marcos empezando por la parte superior
- Frotar con papel desechable
- Repasar los pomos y tiradores con bayeta impregnada de solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar a fondo y dejar secar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Papel desechable
- Paño o bayeta
- Guantes

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Procurar no levantar polvo
- Retirar los alimentos cercanos
- Residuos secos
- Pomos


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

---

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 41 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: PIZARRAS**

**N ° 35**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Limpiar a fondo toda su superficie con bayeta impregnada con la solución de detergente
- Limpiar zonas de cristal / metacrilato con solución limpia cristales
- Aclarar
- Secar completamente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Limpia cristales

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Patas y zona inferior
- Aclarado


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

---

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 40 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: PIES SOMBRILLAS**

**N ° 34**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Limpiar a fondo toda su superficie con bayeta impregnada con la solución de detergente
- Aclarar
- Secar completamente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Bayeta

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso (ranuras...)
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 39 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: PAREDES**

**N ° 33**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Retirar elementos de la pared (estanterías, perchas...)
- Pasar trapo seco para eliminar el polvo
- Pulverizar con solución detergente – desengrasante
- Frotar con estropajo
- Aclarar con agua tibia
- Aplicar solución desinfectante y dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar abundantemente
- Secar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desengrasante
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Esponja o bayeta
- Cubo
- Pistola pulverizadora
- Trapo seco

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Esquinas
- Residuos secos
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 38 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: MUEBLE EXPOSITOR FRÍO**

**N ° 32**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar el mueble
- Vaciar antes de empezar a limpiar
- Limpiar a fondo toda su superficie con bayeta humedecida con solución detergente
- Aclarar con agua tibia
- Limpiar zonas de cristal / metacrilato con solución limpia cristales
- Pulverizar con solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar abundantemente
- Secar completamente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante
- Limpia cristales

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Bayeta o estropajo
- Pistola pulverizadora
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Vaciar completamente antes de empezar a limpiar
- No interrumpir la cadena de frío (colocar los alimentos en otro mueble frío durante la limpieza)
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar el manual de instrucciones del mueble expositor

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 37 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: LAVAVAJILLAS**

**N ° 31**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar el lavavajillas
- Vaciar el agua
- Desmontar los filtros y limpiarlos
- Desmontar las cortinas y limpiarlas
- Desmontar los brazos de lavado y limpiarlos
- Comprobar si hay cal en las resistencias y desincrustar si es necesario
- Volver a colocar cada elemento en su lugar
- Dejar la máquina vacía con las puertas abiertas

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Sin incrustaciones

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Detergente y desincrustante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Espátula
- Guantes

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Filtros
- Ángulos
- Puntos de difícil acceso
- Toberas
- Cortinas

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**


- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar manual de instrucciones del lavavajillas

---

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:



	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 36 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: JAMONEROS**

**N ° 30**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Quitar la pieza de jamón del jamonero
- Limpiar a fondo toda su superficie con una bayeta impregnada de solución de detergente
- Aclarar con agua
- Aplicar solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar con agua caliente
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Zonas de contacto con la pieza (agarraderas, pie...)
- Residuos secos
- Aclarado (no dejar zonas humedecidas)

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 35 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: HORNOS**

**N ° 29**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desenchufar el horno
- Sacar rejillas / bandejas
- Limpiar a fondo el interior con solución de detergente – desengrasante
- Aclarar con agua tibia
- Aplicar solución desinfectante
- Dejar actuar 5 minutos y aclarar con abundante agua caliente
- Secar totalmente
- Introducir rejillas / bandejas en solución de detergente – desengrasante
- Aclarar abundantemente
- Secar completamente e introducir en el horno

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante
- Desengrasante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Estropajo o bayeta
- Pistola pulverizadora
- Cubo
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Desenchufar antes de empezar a limpiar
- Puntos de difícil acceso (esquinas, fondo del horno...)
- Residuos secos
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos
- Consultar manual de instrucciones del horno
- No mezclar detergente y desinfectante

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 34 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: FRIGORÍFICOS**

**N ° 28**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar el frigorífico
- Vaciar completamente
- Descongelar si es necesario
- Extraer restos de comida
- Limpiar a fondo con solución de detergente
- Aclarar con agua
- Aplicar solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar con abundante agua tibia y secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Bayeta o estropajo, mopa o mocho
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar la cámara antes de iniciar la limpieza
- No interrumpir la cadena de frío (durante la limpieza, colocar los alimentos en otra cámara)
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 33 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: FREGADEROS**

**N ° 27**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar restos de comida
- Si es necesario, efectuar una primera limpieza a fondo con el detergente o con el desincrustante (ocasionalmente)
- Repasar a fondo con la bayeta
- Aclarar con abundante agua caliente
- Secar

**AUTOCONTROL:**

- Ausencia de olores anómalos
- Comprobación visual del resultado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desincrustante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Espátula
- Cubo
- Bayeta
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 32 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: EXPOSITORES DE SNACKS**

**N ° 26**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar completamente la estantería
- Limpiar a fondo toda su superficie con una bayeta humedecida con solución de detergente
- Dejar actuar unos 5 minutos
- Aclarar
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Pistola pulverizadora
- Esponja o bayeta

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar las estantería antes de iniciar la limpieza
- Residuos secos
- Aclarado (puede provocar óxidos)

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 31 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: CAMPANAS**

**N ° 25**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar la campana de la red eléctrica
- Desmontar la rejilla
- Eliminar residuos secos
- Pulverizar con detergente y frotar con estropajo
- Aclarar con agua tibia
- Aplicar solución desengrasante y dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar con abundante agua caliente
- Secar
- Sumergir rejilla en solución desengrasante y dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar con abundante agua caliente y dejar secar
- Colocar la rejilla y enchufar de nuevo

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desengrasante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Estropajo o bayeta
- Cubo
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Desenchufar antes de empezar a limpiar
- Puntos de difícil acceso
- Residuos secos
- Aclarado (puede provocar óxidos)

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar el manual de instrucciones de la campana

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 30 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: CÁMARA FRIGORÍFICA**

**N ° 24**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar completamente la cámara
- Eliminar los restos de comida
- Limpiar a fondo suelos, paredes y estanterías con solución de detergente
- Aclarar con agua
- Aplicar solución desinfectante con bayeta o pistola pulverizadora
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar con abundante agua tibia
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Cubo
- Pistola pulverizadora
- Esponja o bayeta, mopa o mocho
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Vaciar la cámara antes de iniciar la limpieza
- No interrumpir la cadena de frío (durante la limpieza, colocar los alimentos en otra cámara)
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 29 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: BOTELLEROS**

**N ° 23**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar las botellas del botellero
- Eliminar polvo con trapo seco
- Pulverizar con solución detergente – desengrasante
- Frotar con bayeta o estropajo
- Aclarar con agua tibia
- Secar
- Recolocar las botellas

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desengrasante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Pistola pulverizadora
- Estropajo o bayeta
- Trapo seco


**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar el botellero antes de iniciar la limpieza
- Zonas de difícil acceso (curvas, recovecos...)
- Parte trasera del botellero
- No mojar la madera
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad del producto



	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 28 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: AZULEJOS**

**N ° 22**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Despejar la zona de la pared
- Pasar trapo seco para eliminar polvo
- Pulverizar superficie con solución detergente – desengrasante
- Frotar con un estropajo o bayeta
- Aclarar con agua
- Secar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desengrasante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo bayeta o estropajo
- Pistola pulverizadora
- Trapo seco

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Junturas entre azulejos
- Puntos de difícil acceso (zona alta de la pared)
- Grasa incrustada

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 27 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: ARMARIOS FRÍOS / VITRINAS**

**N ° 21**

**FRECUENCIA: SEMANAL**

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar restos de comida
- Pulverizar con el producto uniformemente el interior
- Frotar la superficie con estropajo o bayeta
- Aclarar con abundante agua caliente
- Secar a fondo
- Eventualmente, usar desincrustantes

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- detergente
- desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora
- Espátula
- Papel desincrustante

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Paredes externas
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 26 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: VENTANA DE PASE**

**N ° 20**

**FRECUENCIA: DIARIA**

**PROCEDIMIENTO:**

- Limpiar a fondo toda su superficie con la solución de detergente
- Aclarar con agua
- Aplicar la solución desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso (rejillas laterales...)
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 25 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: VAJILLA (MECÁNICO)**

**N ° 19-B**

**FRECUENCIA: DIARIA (Tras cada uso)**

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar los restos de comida con espátula
- Aclarar con grifo de ducha
- Colocar la vajilla correctamente en la cesta o en la cinta transportadora
- Cargar la cesta en la máquina
- Iniciar el programa del lavavajillas
- Retirar la vajilla
- Almacenar en lugar limpio y seco

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado
- Secado
- En caso necesario, repetir el lavado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Abrillantador

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Equipo de dosificación automática
- Espátula
- Guantes
- Delantal

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Residuos secos
- Eficacia de la máquina
- Higiene personal (manos limpias)
- Mínimo 2 personas (cargar y descargar)
- Diferenciar entre zonas limpias y sucias
- No utilizar trapos para secar

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar el manual de instrucciones del lavavajillas

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 24 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: VAJILLA (MANUAL)**

**N ° 19-A**

**FRECUENCIA: DIARIA (Tras cada uso)**

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar los restos de comida
- Preparar la solución de detergente en el fregadero
- Sumergir la vajilla
- Dejar en remojo el tiempo necesario
- Frotar con cepillo o estropajo
- Aclarar con abundante agua caliente
- Secar o dejar escurrir en posición vertical
- Almacenar en el lugar adecuado, limpio y seco

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Cepillo o estropajo
- Espátula
- Guantes
- Delantal

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Cortes e incisiones, huecos, rebordes descascarillado
- A ser posible lavarlos en lavavajillas
- No utilizar trapos para secar

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 23 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: TIRADOR DE CERVEZA**

**N ° 18**

**FRECUENCIA: DIARIA**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desmontar las partes extraíbles (rejilla de desagües...)
- Efectuar un primer lavado con detergente
- Aclarar con agua
- Sumergir las partes extraíbles en solución de detergente – desinfectante
- Dejar actuar unos 5 minutos
- Frotar con un estropajo
- Repasar las partes fijas y exteriores del tirador con bayeta impregnada de solución detergente – desinfectante
- Dejar actuar unos 5 minutos y aclarar con abundante agua caliente
- Introducir a través del tubo de desagüe solución detergente – desinfectante
- Secar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Estropajo
- Esponja o bayeta
- Delantal

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Limpieza del tubo de desagüe
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 22 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: TEXTILES**

**N ° 17**

**FRECUENCIA: DIARIA**

**PROCEDIMIENTO:**

- Separar los útiles de limpieza textiles del material de limpieza restante
- Llenar la lavadora
- Prelavado a 30 ° C
- Lavado a 80 ° C
- Aclarado con agua
- Centrifugado final
- Extraer la carga de la lavadora
- Dejar secar en lugar adecuado o en secadora

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- En caso necesario, repetir el lavado

**PRODUCTOS:**

- Detergente para prelavado y lavado

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Cubo
- Lavadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Cubiertos u otros objetos pequeños que pueden enredarse en el tejido

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Riesgo de incendio en secadora en caso de restos de grasa en trapos de cocina

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 21 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: *TERMO DE LECHE***

**N ° 16**

**FRECUENCIA: *DIARIA***

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar la leche del recipiente y extraerlo, desenroscándolo en el sentido opuesto a las agujas del reloj
- Preparar la solución de detergente en el fregadero con agua caliente
- Dejar en remojo el recipiente extraíble, de 5 a 10 minutos
- Lavar el recipiente y frotar con bayeta
- Aclarar con abundante agua caliente
- Adicionalmente se puede sumergir en solución desinfectante
- Se deja actuar y se aclara con abundante agua caliente
- Escurrir y secar en posición vertical
- Desmontar el grifo y sumergirlo en agua caliente con detergente
- Limpiar las partes fijas con bayeta impregnada con detergente - desinfectante

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Delantal
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Quemaduras por no esperar a que disminuya la temperatura
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso (resistencias, grifo...)


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante
- Evitar mojar partes eléctricas
- Consultar el manual de instrucciones de los aparatos

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:



	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 20 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: SUELOS DE TERRAZAS**

**N ° 15**

**FRECUENCIA: DIARIA (Varias veces al día)**

**PROCEDIMIENTO:**

- Despejar la zona, retirar mobiliario
- Barrer eliminando toda la suciedad suelta
- En caso de superficie manchada por alimentos líquidos limpiar con cubo y agua
- Diluir detergente en cubo
- Sumergir la fregona en la solución y limpiar de 5 a 10 m2
- Aclarar la fregona, repitiendo la operación las veces que sea necesario hasta la correcta limpieza de la superficie
- **IMPORTANTE:** en zonas de tránsito de público se secará en su totalidad para evitar accidentes o en su defecto se señalizará y acotará la zona

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Escoba y recogedor
- Cubo y fregona
- Trapos secantes

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Desechable suelto
- Aclarado
- Secado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 19 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: PILA LAVABO**

**N ° 14**

**FRECUENCIA: DIARIA (Tras cada uso)**

**PROCEDIMIENTO:**

- Efectuar una limpieza a fondo con el detergente
- Aclarar con abundante agua caliente
- Secar

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Espátula
- Cubo
- Bayeta
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Restos de cal y jabón

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 18 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

<b>PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: MUEBLES BASUREROS - BANDEJEROS</b>	<b>N ° 13</b>
--	---------------

<b>FRECUENCIA: DIARIA</b>
---------------------------

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar completamente y retirar el cubo de la basura
- Limpiar a fondo toda su superficie con una bayeta impregnada con solución de detergente
- Frotar con cepillo o estropajo las zonas con suciedad más adherida
- Efectuar la desinfección: aplicar solución desinfectante con una bayeta distinta, del mismo modo que la limpieza habitual o bien con pistola pulverizadora
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar a fondo con agua caliente
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciado completo
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 17 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: MUEBLE  
PORTABANDEJAS**

**N ° 12**

**FRECUENCIA: DIARIA**

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar restos de pan de la panera
- Limpiar la superficie del armazón con una bayeta
- Aclarar con agua
- Limpiar el cristal con producto adecuado
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso (interior de las paneras)
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 16 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: *MOSTRADORES***

**N ° 11**

**FRECUENCIA: *DIARIA***

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar el sistema refrigerador
- Vaciar completamente el mostrador
- Eliminar los restos de comida
- Lavar a fondo con la solución de detergente
- Aclarar con agua
- Aplicar la solución desinfectante
- Dejar actuar al menos durante 5 minutos
- Aclarar con abundante agua tibia
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Detergente - Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Papel desechable

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Retirar los alimentos antes de la limpieza
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 15 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: MOBILIARIO (MESAS Y SILLAS)**

**N ° 10**

**FRECUENCIA: DIARIA (Varias veces al día)**

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar de restos de comida
- Limpiar a fondo toda su superficie con una bayeta impregnada con solución de detergente
- Aclarar con agua
- Limpiar las patas y respaldos en profundidad

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual de resultado
- Ausencia de malos olores
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar las mesas de residuos
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso (partes inferiores)
- Patas y zonas inferiores
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 14 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: MÁQUINA DE COCA - COLA N ° 9**

**FRECUENCIA: DIARIA**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desmontar las partes extraíbles
- Efectuar un primer lavado con detergente
- Aclarar con agua
- Sumergir las partes extraíbles en la solución de detergente – desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Frotar con un estropajo
- Repasar las partes fijas y exteriores del tirador con una bayeta impregnada de solución de detergente – desinfectante
- Dejar actuar al menos 5 minutos
- Aclarar con abundante agua caliente
- Secar
- Dejar las boquillas dosificadoras de la máquina sumergidas en agua con gas

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Estropajo
- Esponja o bayeta
- Delantal

**PUNTOS CRÍTICOS:**


- Limpieza tubo de desagüe
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante
- Consultar manual de instrucciones del aparato

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 13 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: LAVAVAJILLAS**

**N ° 8**

**FRECUENCIA: DIARIA (Tras cada turno de lavado)**

**PROCEDIMIENTO:**

- Desconectar el lavavajillas
- Vaciar el agua
- Desmontar los filtros y limpiarlos
- Desmontar las cortinas y limpiarlas
- Desmontar los brazos de lavado y limpiarlos
- Comprobar si hay cal en las resistencias y desincrustar si es necesario
- Volver a colocar cada elemento en su lugar
- Dejar la máquina vacía con las puertas abiertas

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Sin incrustaciones

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Detergente y desincrustante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Espátula
- Guantes


**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Filtros
- Ángulos
- Puntos de difícil acceso
- Toberas
- Cortinas

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- Consultar manual de instrucciones del lavavajillas



	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 12 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

<b>PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: <i>FREGADEROS</i></b>	<b>N ° 7</b>
---	--------------

<b>FRECUENCIA: <i>DIARIA</i></b>
----------------------------------


<p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eliminar restos de comida</li> <li>- Si es necesario, efectuar una primera limpieza a fondo con el detergente o con el desincrustante (ocasionalmente)</li> <li>- Repasar a fondo con la bayeta</li> <li>- Aclarar con abundante agua caliente</li> <li>- Secar</li> </ul>
--

<p><b>AUTOCONTROL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausencia de olores anómalos</li> <li>- Comprobación visual del resultado</li> </ul>
---

<p><b>PRODUCTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Detergente</li> <li>- Desincrustante</li> </ul>
<p><b>MATERIAL AUXILIAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guantes</li> <li>- Espátula</li> <li>- Cubo</li> <li>- Bayeta</li> <li>- Papel desechable</li> </ul>

<p><b>PUNTOS CRÍTICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Residuos secos</li> </ul>
---

<p><b>INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consultar la ficha de seguridad de los productos</li> <li>- No mezclar detergente y desinfectante</li> </ul>
--

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 11 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: EXPOSITOR DE BOCADILLOS**

**N ° 6**

**FRECUENCIA: DIARIA**

**PROCEDIMIENTO:**

- Vaciar completamente la estantería interior y extraerla del expositor
- Eliminar los restos de bocadillos
- Limpiar a fondo toda su superficie con la solución de detergente
- Aclarar con agua
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Vaciar las estantería antes de iniciar la limpieza
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso (esquinas...)
- Aclarado


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

---

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 10 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: CRISTALERÍA**

**N ° 5**

**FRECUENCIA: DESPUÉS DE CADA USO**

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar restos de bebidas
- Preparar la solución de detergente en el fregadero
- Sumergir la cristalería
- Frotar con estropajo
- Aclarar con abundante agua caliente
- Secar o dejar escurrir en posición vertical
- Repasar con vapor antes del servicio

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Estropajo o cepillo
- Delantal

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Cortes e incisiones, huecos, rebordes o ralladuras
- Residuos secos
- No utilizar trapos para secar
- A ser posible lavar en lavavajillas (al menos una vez en semana)

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 9 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: CARTELERÍA****N ° 4****FRECUENCIA: DIARIA****PROCEDIMIENTO:**

- Aplicar la solución con esponja o bayeta ligeramente humedecida procurando no mojar el texto de las cartas
- Limpiar a fondo la superficie con la solución de detergente
- Secar totalmente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- No mojar los textos de la cartelería
- Residuos secos
- Aclarado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 8 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

<b>PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: CARROS DE TRANSPORTE</b>	<b>N ° 3</b>
--	--------------

<b>FRECUENCIA: DIARIA</b>
---------------------------

- PROCEDIMIENTO:**
- Eliminar restos de comida
  - Si es necesario, efectuar una primera limpieza a fondo con el detergente
  - Limpiar la superficie y el armazón con una bayeta
  - Aclarar con agua caliente
  - Efectuar la desinfección aplicando producto con una bayeta
  - Aclarar a fondo con agua caliente
  - Secar totalmente


- AUTOCONTROL:**
- Comprobación visual del resultado
  - Ausencia de olores anómalos

- PRODUCTOS:**
- Detergente
  - Desinfectante

- MATERIAL AUXILIAR:**
- Guantes
  - Espátula
  - Cubo
  - Bayeta
  - Trapos

- PUNTOS CRÍTICOS:**
- Residuos secos
  - Aclarado
  - Parte inferior carro

- INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**
- Consultar ficha de seguridad de los productos
  - No mezclar detergente y desinfectante

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 7 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: BANDEJAS (mecánico)**

**N ° 2 - B**

**FRECUENCIA: VARIAS VECES AL DÍA**

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar con agua y bayeta los restos de comidas, bebidas y mantelín
- Aclarar con grifo ducha
- Colocar correctamente las bandejas dentro de la cesta
- Cargar la cesta en la máquina
- Iniciar programa de lavavajillas
- Repasar con bayeta para su secado

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente
- Desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**


- Guantes
- Estropajo o bayeta
- Trapo
- Papel desechable
- Delantal

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Parte trasera de la bandeja
- Aclarado
- Secado

**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 6 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: BANDEJAS (manual)**

**N ° 2 - A**

**FRECUENCIA: VARIAS VECES AL DÍA**

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar con agua y jabón los restos de comidas
- Preparar la solución de detergente en el fregadero
- Sumergir y frotar con bayeta o estropajo
- Aclarar con abundante agua
- Secar completamente

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- Detergente

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Estropajo o bayeta
- Trapo
- Papel desechable
- Delantal

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Residuos secos
- Parte trasera de la bandeja
- Aclarado
- Secado


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar la ficha de seguridad de los productos

---

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 5 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

**PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA: *ARMARIO CALIENTE***

**N ° 1**

**FRECUENCIA: *DIARIA***

**PROCEDIMIENTO:**

- Eliminar restos de comida
- Pulverizar con el producto uniformemente el interior
- Calentar la superficie (45 – 50 ° C)
- Dejar enfriar superficie
- Aclarar con abundante agua caliente
- Secar a fondo
- Eventualmente, usar desincrustantes

**AUTOCONTROL:**

- Comprobación visual del resultado
- Ausencia de olores anómalos
- Aclarado

**PRODUCTOS:**

- detergente
- desinfectante

**MATERIAL AUXILIAR:**

- Guantes
- Cubo
- Esponja o bayeta
- Pistola pulverizadora
- Espátula
- Papel desincrustante

**PUNTOS CRÍTICOS:**

- Paredes externas
- Residuos secos
- Puntos de difícil acceso


**INFORMACIÓN Y SEGURIDAD:**

- Consultar ficha de seguridad de los productos
- No mezclar detergente y desinfectante

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:



	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 4 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

### **3. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

El objeto de la presente instrucción técnica es determinar las tareas a realizar en el proceso de limpieza de los distintos elementos utilizados en el proceso de restauración.

El alcance de esta instrucción comprende las distintas unidades de restauración de COMCAL.

### **4. DEPARTAMENTOS INVOLUCRADOS**


- Área de restauración

### **5. DESARROLLO**

A continuación se describen una por una las distintas fichas técnicas de limpieza de los elementos y utensilios utilizados en restauración, para cada una de las cuales se especifica:

- \* Procedimiento
- \* Autocontrol
- \* Productos necesarios
- \* Frecuencia
- \* Material auxiliar
- \* Puntos críticos
- \* Información y seguridad

Estas fichas técnicas de limpieza son consecuencia de la aplicación de los principios de Higiene Alimentaria (Sistema APPCC) adoptados por COMCAL y que afectan a todas las unidades de restauración que dicha empresa gestiona.


	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 3 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

## 2. RELACIÓN DE ELEMENTOS EN EL MANUAL

RELACIÓN DE ELEMENTOS EN EL MANUAL DE LIMPIEZA					
N °	DIARIAS	N °	SEMANALES	N °	MENSUALES
1	ARMARIO CALIENTE	21	ARMARIOS FRÍOS / VITRINAS	39	ARCÓN CONGELADOR
2	BANDEJAS	22	AZULEJOS	40	ARCONES DE HELADOS
3	CARROS DE TRANSPORTE	23	BOTELLEROS	41	ATRILES / METACRILATOS
4	CARTELERÍA	24	CÁMARA FRIGORÍFICA	42	AZULEJOS
5	CRISTALERÍA	25	CAMPANAS	43	ESTANTERÍAS
6	EXPOSITOR DE BOCADILLOS	26	EXPOSITORES DE SNACKS	44	LÁMPARA INFRARROJA
7	FREGADEROS	27	FREGADEROS	45	LÁMPARAS
8	LAVAVAJILLAS	28	FRIGORÍFICOS	46	MÁQUINA DE CAFÉ
9	MÁQUINA DE COCA COLA	29	HORNOS	47	MÁQUINA DE HIELO
10	MOBILIARIO (MESAS Y SILLAS)	30	JAMONEROS	48	MUEBLES CAJA
11	MOSTRADORES	31	LAVAVAJILLAS	49	PANTALLAS TPV
12	MUEBLE PORTABANDEJAS	32	MUEBLE EXPOSITOR FRÍO	50	PAREDES
13	MUEBLES BASUREROS - BANDEJEROS	33	PAREDES	51	SUELOS
14	PILA LAVABO	34	PIES SOMBRILLAS	52	TECLADOS
15	SUELOS DE TERRAZAS	35	PIZARRAS	53	TELÉFONOS
16	TERMO DE LECHE	36	PUERTAS		
17	TEXTILES	37	REJILLAS SUELO		
18	TIRADOR DE CERVEZA	38	VENTANAS		
19	VAJILLA				
20	VENTANA DE PASE				

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación:

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA	Página 2 de 60
	LIMPIEZA	Doc: IT-111

## 1. ÍNDICE

1. ÍNDICE .....	2
2. RELACIÓN DE ELEMENTOS EN EL MANUAL .....	3
3. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....	4
4. DEPARTAMENTOS INVOLUCRADOS .....	4
5. DESARROLLO .....	4
6. HISTÓRICO DE CAMBIOS .....	59



## INSTRUCCIÓN TÉCNICA

IT - 111

LIMPIEZA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>FIRMA</i>	<i>FIRMA</i>
Responsable área Restauración	Responsable de Calidad

---

Revisión nº: 00

Fecha de aprobación: