



Universidad Nacional  
**Federico Villarreal**

**VRIN** | VICERRECTORADO  
DE INVESTIGACIÓN

Facultad de Oceanografía, Pesquería, Ciencias Alimentarias y Acuicultura

# ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS HIGIÉNICO SANITARIOS EN FÁBRICA DE HELADOS ARTESANALES

Línea de Investigación:

Competitividad Industrial, diversificación productiva y prospectiva

Suficiencia Profesional para optar al Título Profesional de Ingeniero  
Alimentario

Autora

Raymondi Laredo, Lucero Melissa

Asesor

Chiyong Castillo, Javier Enrique  
ORCID: 0000-0001-7574-9209

Jurado

Marín Machuca, Olegario  
Aldave Palacios, Gladis Josefina  
Blas Ramos, Walter Eduardo

Lima – Perú

2023

**DEDICATORIA:**

El presente estudio lo dedico a Dios por estar siempre a mi lado  
y guiarme por el camino correcto

A mis padres, por todo el apoyo recibido y sus buenas enseñanzas  
y responsabilidad

**AGRADECIMIENTOS:**

Agradezco a mis padres y toda mi familia que siempre me alentaron para terminar la carrera.

Agradecimiento a toda mi promoción por el compañerismo y apoyo constante.

Mi agradecimiento a todos mis profesores de la UNFV.

## ÍNDICE GENERAL

	Pág.
Dedicatoria	ii
Agradecimientos	iii
Índice General	iv
Índice de Tablas	v
Índice de Figuras	vi
Índice de Anexos	vii
Resumen	viii
Abstract	ix
<b>I INTRODUCCIÓN</b>	<b>1</b>
1.1 Trayectoria del autor	1
1.2 Descripción de la empresa	6
1.3 Organigrama de la empresa	12
1.4 Áreas y funciones desempeñadas	12
<b>II DESCRIPCIÓN DE UNA ACTIVIDAD ESPECÍFICA</b>	<b>14</b>
2.1 Actividades realizadas en la empresa	14
2.2 Normas técnicas para helados artesanales	16
2.3 Helados artesanales fabricados por la empresa Laritza D´SA	20
2.4 Equipos utilizados para la fabricación de helados artesanales	22
2.5 Los procedimientos higiénico sanitarios (PHS)	29
2.6 Los procedimientos de limpieza y desinfección de infraestructura física e instalaciones	30
2.7 Los procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y mobiliario	33
<b>III APORTES MAS DESTACADOS A LA EMPRESA</b>	<b>36</b>
3.1 Mejoras en los procedimientos higiénico sanitarios (PHS) y BPM	36
3.2 Mejoras en el Sistema HACCP	36
3.3 Programa de capacitación anual en inocuidad de los alimentos	37
<b>IV CONCLUSIONES</b>	<b>38</b>

<b>V</b>	<b>RECOMENDACIONES</b>	39
<b>VI</b>	<b>REFERENCIAS</b>	40
<b>VII</b>	<b>ANEXOS</b>	44

## ÍNDICE DE FIGURAS

	Descripción	Pág.
Figura 1	Plano de localización del domicilio fiscal de la empresa Gelatería Laritza D´ SA en la urbanización Vulcano distrito de Ate	8
Figura 2	Local comercial de expendio de productos en el Centro Comercial Caminos del Inca distrito de Santiago de Surco, provincia de Lima	9
Figura 3	Local comercial de expendio de productos en el Centro Comercial Mall del Sur, distrito de San Juan de Miraflores, provincia de Lima	9
Figura 4	Organigrama de la empresa Gelatería Laritza D´ SA	12
Figura 5	Helado almacenado en un congelador horizontal	21
Figura 6	Helado en molde etiquetado	21
Figura 7	Equipo de pasteurización de la empresa Laritza D´ SA	23
Figura 8	Tanques de maduración que utiliza la empresa Laritza D´ SA	24
Figura 9	Licadora industrial que emplea la empresa Laritza D´ SA	25
Figura 10	Mantecadoras que emplea la empresa Laritza D´ SA	27
Figura 11	Congeladoras horizontales de la empresa Laritza D´ SA	28
Figura 12	Programa de capacitación anual de la empresa Laritza D´ SA	37

**ÍNDICE DE ANEXOS**

	Descripción	Pág.
Anexo A	Procedimientos higiénico-sanitarios (PHS) para limpieza y desinfección de estructura física e instalaciones	42
Anexo B	Procedimientos higiénico-sanitarios (PHS) para limpieza y desinfección de equipos, utensilios y mobiliario	77

## Resumen

La industria de los helados artesanales es un sector alimentario que se encuentra en expansión tanto en el mercado de la ciudad de Lima como en diversas ciudades del interior del país, y dentro de este grupo de emprendimiento se encuentra la empresa Gelatería Laritza D´ S.A. posicionada en los principales centros comerciales de la capital peruana. La empresa dentro de su política de calidad considera la producción de helados inocuos y de buena calidad, basado en una filosofía de mejora continua, y que los clientes se sientan satisfechos al consumir los productos, para lo cual ha implementado un exigente sistema de calidad cumpliendo las normas y reglamentación es vigentes, con un personal identificado y comprometido con la empresa y los productos que elabora. Para comercializar productos inocuos y con altos estándares de calidad ha implementado un sistema de gestión de calidad e inocuidad, optimizando sus procesos productivos, cumpliendo las normas, capacitando al recurso humano, y así lograr un crecimiento sostenido en el mercado. Laritza D´ S.A. está comprometido con la implementación del sistema HACCP acorde a los lineamientos internacionales del Codex Alimentarius y las Normas Técnicas Nacionales, para lo cual ha desarrollado los requisitos bases del sistema como son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), que son dos instrumentos básicos de gestión en toda empresa alimentaria. Dentro del último requisito el trabajo presenta los “Procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS) para Limpieza y Desinfección de Estructura Física e Instalaciones”, así como para “Limpieza y Desinfección de Equipos, Utensilios y Mobiliario”. Los procedimientos están organizados en objetivo, alcance, responsable, frecuencia, materiales e insumos químicos, desarrollo (EPP, metodología) y registros.

*Palabras clave:* Procedimiento higiénico sanitario, helados artesanales



## **Abstract**

The artisan ice cream industry is a food sector that is expanding both in the capital market of the city of Lima and in various cities in the interior of the country, and within this entrepreneurial group is the company Gelatería Laritza D´ S.A. positioned in the main shopping centers of the Peruvian capital. The company within its quality policy it considers the production of safe and good quality ice cream, based on a philosophy of continuous improvement, and that customers feel satisfied when consuming the products, for which it has implemented a demanding quality system complying with the standards and regulations are in force, with a staff identified and committed to the company and the products it produces. To market safe products with high quality standards, it has implemented a quality and safety management system, optimizing its production processes, complying with regulations, training human resources, and thus achieving sustained growth in the market. Laritza D´ S.A. is committed to the implementation of the HACCP system according to the international guidelines of the Codex Alimentarius and the National Technical Standards, for which it has developed the basic requirements of the system such as Good Manufacturing Practices (GMP) and Standardized Sanitation Operational Procedures (POES), which are two basic management instruments in any food business. Within the last requirement, the work presents the Hygiene and Sanitation Procedures (PHS) for Cleaning and Disinfection of Physical Structure and Facilities, as well as for Cleaning and Disinfection of Equipment, Utensils and Furniture. The procedures are organized in objective, scope, responsible, frequency, chemical materials and inputs, development (PPE, methodology) and records.

*Key words:* Sanitary hygienic procedure, artisan ice cream

## I. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Trayectoria del autor

La autora del presente trabajo tiene amplia experiencia en diferentes rubros de la industria alimentaria tales como productos para consumo humano directo desempeñando puestos en el área de aseguramiento y control de calidad, participando activamente en la optimización de procesos productivos y en el desarrollo de nuevos productos.

Las principales habilidades que poseo con:

- Manejo y aplicación de gestión de la calidad en la industria alimentaria
- Manejo en creación de manuales y procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Higiene y Saneamiento (H&S)
- Diseño e implementación del Plan HACCP
- Herramientas de calidad e inocuidad alimentaria

Con estudios concluidos en la carrera de Ingeniería Alimentaria en la Facultad de Oceanografía, Pesquería, Ciencias Alimentarias y Acuicultura de la Universidad Nacional Federico Villarreal.

Grado académico alcanzado: Bachiller en Ingeniería Alimentaria.

Egresada del Quinto Superior en el periodo 2012-2016 en la carrera de Ingeniería Alimentaria.

Las capacitaciones que he realizado dentro de la especialidad de la ingeniería de alimentos son las siguientes:

- Universidad Nacional Agraria la Molina (UNALM)

Curso taller: Implementación y Auditoria del Sistema HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento, POE, POES

Agosto 2014

- Universidad Nacional Agraria la Molina (UNALM)

Control de calidad en leche

Febrero 2015

- Colegio de Ingenieros del Perú

Curso: BPM y HACCP en restaurantes y servicios de alimentación

Mayo 2017

- Universidad Nacional Agraria la Molina (UNALM)

Curso taller: Formación de Auditores de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Diciembre 2017

- Universidad Nacional Agraria la Molina (UNALM)

Especialización profesional: Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad en la industria Alimentaria (SGCIA)

Enero 2018

- Total Consulting Group S.A.C.

Curso taller: Determinación de la vida útil de los alimentos mediante pruebas aceleradas y en tiempo real

Julio 2021

- Informática

Excel intermedio

Word avanzado

- Idiomas

Ingles avanzado (ICPNA)

**En el campo laboral se ha tenido las siguientes experiencias:**

a) Gelatería Laritza D´ S.A.

Área: Calidad

Puesto: Jefe de Calidad

Periodo: mayo 2019 hasta actualidad

Realizando como principales actividades las siguientes:

- Coordinar el monitoreo microbiológico de planta y tiendas según la normativa actual.
- Ejecutar el proceso de homologación de proveedores.
- Verificar el estado higiénico-sanitario de planta, así como tiendas y realizar las acciones correctivas. Dar seguimiento al levantamiento de las no conformidades encontradas.
- Programar y coordinar con proveedores la ejecución de los servicios externos de fumigación, limpieza de cisterna, Mantenimiento de extintores. Así como monitorear la eficacia de la misma y dar la conformidad.
- Realizar trámites correspondientes para el monitoreo higiénico- sanitario de tiendas por terceros como gestión de registros sanitarios, declaración de emisión de aguas residuales ante Sedpal u otros organismos fiscalizadores.
- Programar y coordinar la ejecución de los servicios de mantenimiento y calibración de equipos, mobiliario, instrumentos, entre otros.
- Coordinar la ejecución de capacitaciones internas/externas al personal en temas relacionados a la inocuidad, calidad y servicio.
- Documentar las BPM, POES u otros sistemas de calidad implementadas para la mejora de las tiendas y planta

Logros alcanzados:

- Certificación PGH con la Municipalidad de Miraflores.
- Aprobación de auditorías con éxito
- Desarrollo de nuevos productos para el mercado: Helados sin lactosa.

b) La Leña – Pan Atelier (Grupo Advíncula S.A.)

Área: Calidad

Puesto: Ingeniero de Calidad

Periodo: agosto 2018 – abril 2019

Realizando como principales actividades las siguientes:

- Ingeniero de Calidad responsable de las auditorías internas a los restaurantes basado en la RM 363/2005- MINSA.
- Validación de los procedimientos de limpieza y desinfección a través de ensayos microbiológicos.
- Implementación del manual BPM, POES de los restaurantes y cafeterías según nueva normativa RM 822/2018 – MINSA.
- Participación en la obtención de Restaurante Saludable en la Municipalidad Metropolitana de Lima.
- Evaluar desarrollos de nuevos productos desde la obtención de la materia prima hasta producto terminado.
- Dictar capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) según cronograma anual a personal operativo, así como, inducción a nuevos administradores de la cultura de calidad de la corporación.

Logros alcanzados:

- Certificación de restaurante saludable con Alicorp.
- Aprobación de las inspecciones higiénico-sanitarias con la Municipalidad de La Molina logrando certificación.

c) Campaña Cervecera AMBEV Peru

Área: Aseguramiento de la Calidad

Periodo: octubre 2017 - abril 2018

Puesto: Inspector de Control de Calidad

Realizando como principales actividades las siguientes:

-Consolidar KPIs de calidad: Índice de calidad Packaging Index, Microindex, Brewery a fin de contribuir a la mejora del desempeño de los procesos.

-Realizar seguimiento a KPI indicador microbiológico semanal acumulado, de igual manera, realizar plan de acción de existir valores fuera de especificación y/o tolerancia.

-Soporte en implementación de Plan HACCP de la línea de cerveza. - Coordinar, programar muestreos y controles fisicoquímicos y organolépticos de materias primas, productos en proceso y terminados, de acuerdo a métodos de análisis.

-Realizar acompañamiento y desdoblamiento de muestreos microbiológicos en las líneas de proceso y envasado.

-Acompañar plan anual de capacitaciones enfocado en entrenamientos de calidad - metodología analítica.

-Realizar auditorías de calidad en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y reportar las evidencias para la elaboración del plan de acción por área.

-Soporte del sistema de gestión VPO (Voyager Plant Optimization) en cada uno de los pilares de la compañía.

d) Gelatería Laritza D´ S.A.

Área: Calidad

Puesto: Supervisor de Calidad

Periodo: enero 2017 – octubre 2017

Realizando como principales actividades las siguientes:

-Coordinar el monitoreo microbiológico de planta y tiendas según normativa actual.

-Ejecutar el proceso de homologación de proveedores.

-Verificar el estado higiénico-sanitario de planta, así como tiendas y realizar las acciones correctivas. Dar seguimiento al levantamiento de las no conformidades encontradas.

-Programar y coordinar con proveedores la ejecución de los servicios externos de fumigación, limpieza de cisterna, mantenimiento de extintores. Así como monitorear la eficacia de la misma y dar la conformidad.

-Realizar trámites correspondientes para el monitoreo higiénico- sanitario de tiendas por terceros como gestión de registros sanitarios, declaración de emisión de aguas residuales ante Sedapal u otros organismos fiscalizadores.

-Programar y coordinar la ejecución de los servicios de mantenimiento y calibración de equipos, mobiliario, instrumentos, entre otros.

-Coordinar la ejecución de capacitaciones internas/externas al personal en temas relacionados a la inocuidad, calidad y servicio.

-Documentar las BPM, POES u otros sistemas de calidad implementadas para la mejora de las tiendas y planta

## **1.2 Descripción de la empresa**

La información legal de la empresa según la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT, 2022), es la siguiente:

- Nombre completo de la empresa: Gelatería Laritza D´ S.A.
- Tipo de Contribuyente: Sociedad Anónima
- Nombre Comercial: Laritza D´
- Fecha de inicio de actividades: 30/09/1993
- Numero de RUC: 20166132585
- Estado del Contribuyente: Activo
- Condición de Contribuyente: Habido
- Domicilio fiscal: Calle Los Calderos N° 286 Urb. Vulcano, distrito de Ate, provincia y región Lima.
- Actividad(es) económica(s):

Principal - 1050 - Elaboración de productos lácteos

Secundaria 1 - 5610 – Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas

- Sistema de contabilidad: Computarizado
- Sistema emisión de comprobantes: Manual/Mecanizado
- Actividad de comercio exterior: Sin actividad
- Comprobantes de pago con autorización de impresión:

Factura

Boleta de Venta

Nota de Crédito

Nota de Debito

Guía de Remisión - Remitente

Comprobante de Percepción Venta Interna

- Sistema de emisión electrónica: Desde los sistemas del contribuyente.

Autorización desde el 01/12/2016

- Afiliado al PLE desde: 01/01/2013
- Emisor electrónico desde: 01/12/2016
- Comprobantes electrónicos: Factura desde 01/12/2016

Boleta desde 01/12/2016

- Padrones: Excluido del régimen de Agentes de percepción de IGV – Venta Interna a partir del 01/02/2016
- Cantidad de trabajadores y/o prestadores de servicio octubre 2021: 93/4
- Gerente General: De Gasperi Camusso Roberto Giorgio, desde 30/10/1998
- Presidente de Directorio: De Gasperi Orsetto Alberto
- Establecimientos anexos: existen en total 16 sedes, siendo en la mayoría las sedes de comercialización de productos o tiendas



En la Figura 1, se presenta la localización geográfica del domicilio fiscal de la empresa Gelatería Laritza D´ S.A. ubicada en la Calle Los Calderos N° 286 Urb. Vulcano, distrito de Ate, provincia de Lima

### Figura 1

*Plano de localización del domicilio fiscal de la empresa Gelatería Laritza D´ S.A. en la urbanización Vulcano, distrito de Ate.*



Fuente: Google Maps (2022)

En la Figura 2 se presenta uno de los locales comerciales donde se expenden los diferentes tipos de helados artesanales fabricados por la empresa Laritza, D´ S.A. ubicado en Calle Monterrey N° 258 Interior 74, C.C. Caminos del Inca, Santiago de Surco, Lima

En la Figura 3 se presenta otro de los locales comerciales donde se ofrecen al público consumidor los diferentes tipos de productos elaborados por la empresa Laritza, D´ S.A. el cual se encuentra ubicado en la Av Los Lirios N° 301 Interior LCS 1134 Centro Comercial Mall del Sur, distrito San Juan de Miraflores, provincia de Lima.

**Figura 2**

*Local comercial de expendio de productos en el Centro Comercial Caminos del Inca distrito de Santiago de Surco, provincia de Lima*



Fuente: Autoría propia

**Figura 3**

*Local comercial de expendio de productos en el Centro Comercial Mall del Sur, distrito de San Juan de Miraflores, provincia de Lima*



Fuente: Autoría Propia

Gelatería Laritza D´ S. A. es una empresa que se dedica a la elaboración de helados artesanales y alimentos perecibles, teniendo como compromiso producir alimentos inocuos y de buena calidad, basándose en una filosofía de mejora continua y que sus clientes se sientan plenamente conformes y satisfechos al consumir sus productos, para lograrlo mantiene un exigente sistema de calidad y cumple con la normas y leyes vigentes, contando con la plena identificación y compromiso del talento humano y proveedores (Laritza D´ SA, 2021a).

Los consumidores exigen cada vez más atributos de calidad en los productos y servicios que adquieren, siendo una característica esencial e implícita la inocuidad. Por esta razón es muy importante establecer un método de trabajo que asegure brindar a nuestros clientes alimentos inocuos y de calidad, y dentro de ello los procedimientos higiénico sanitarios constituyen una de las herramientas para la obtención de productos seguros para el consumo humano, éstas se centralizan en la higiene y saneamiento, los cuales junto a las buenas prácticas de manufactura constituyen los prerrequisitos básicos para la implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

En nuestro país, el “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y publicado el 25 de septiembre de 1998 en el diario El Peruano, constituye un dispositivo legal para la industria alimentaria, donde su aplicación constituye una eficaz guía para alcanzar el objetivo de fabricar alimentos de la más alta calidad, observando las reglas básicas de higiene (Laritza D´ SA, 2021a).

Gelatería Laritza D´ S.A. tiene la política de brindar productos inocuos cumpliendo con la calidad y estándares superiores a los requeridos por sus clientes; promueve la implementación adecuada de los sistemas de gestión de calidad e inocuidad y la optimización de sus procesos, el cumplimiento de las normas legales y el desarrollo del recurso humano para garantizar el crecimiento en el mercado y el bienestar de nuestra de organización. Así mismo está en una constante innovaciones productos que requiere el mercado.

Para todo esto Gelatería Laritza D' S.A. se compromete a la implementación, desarrollo y mantenimiento constante del sistema HACCP basado en los lineamientos internacionales del Codex Alimentarius / FDA, y de la legislación nacional aplicable a nuestros procesos.

Adicionalmente aplica los requerimientos del sistema HACCP como son las Buenas prácticas de Manufactura y las Procedimientos Operacionales Estándares de Saneamiento.

La Gerencia General se compromete también a la asignación de todos los recursos necesarios para el cumplimiento de la política de calidad y el mantenimiento del sistema de gestión de la inocuidad, así como la asignación de tareas, responsabilidades y autoridades de todos los miembros y personal relevante de la organización para su mejora continua, asignación de tiempos al personal para el mantenimiento de la capacitación del personal en general para la prevención de los peligros relacionados a la inocuidad, calidad y legalidad de nuestros procesos, lo cual compromete a todas las sedes de producción y ventas (Laritza D' SA, 2021a).

Las principales normas de referencia que utiliza la empresa son las siguientes:

-Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA (Ministerio de Salud [MINSA], 1998)

-Norma Técnica Peruana NTP 833.915 2004: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Instituto Nacional de Calidad [INACAL], 2004)

-Código Internacional Recomendado Revisado de Prácticas- Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CODEX Alimentarius- CAC/RCP-1 1969, Rev. 4 2003, Amd.1 (Codex Alimentarius, 2003)

-Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. R.M. 591-2008/MINSA – 27/06/2008 (Ministerio de Salud [MINSA], 2008)

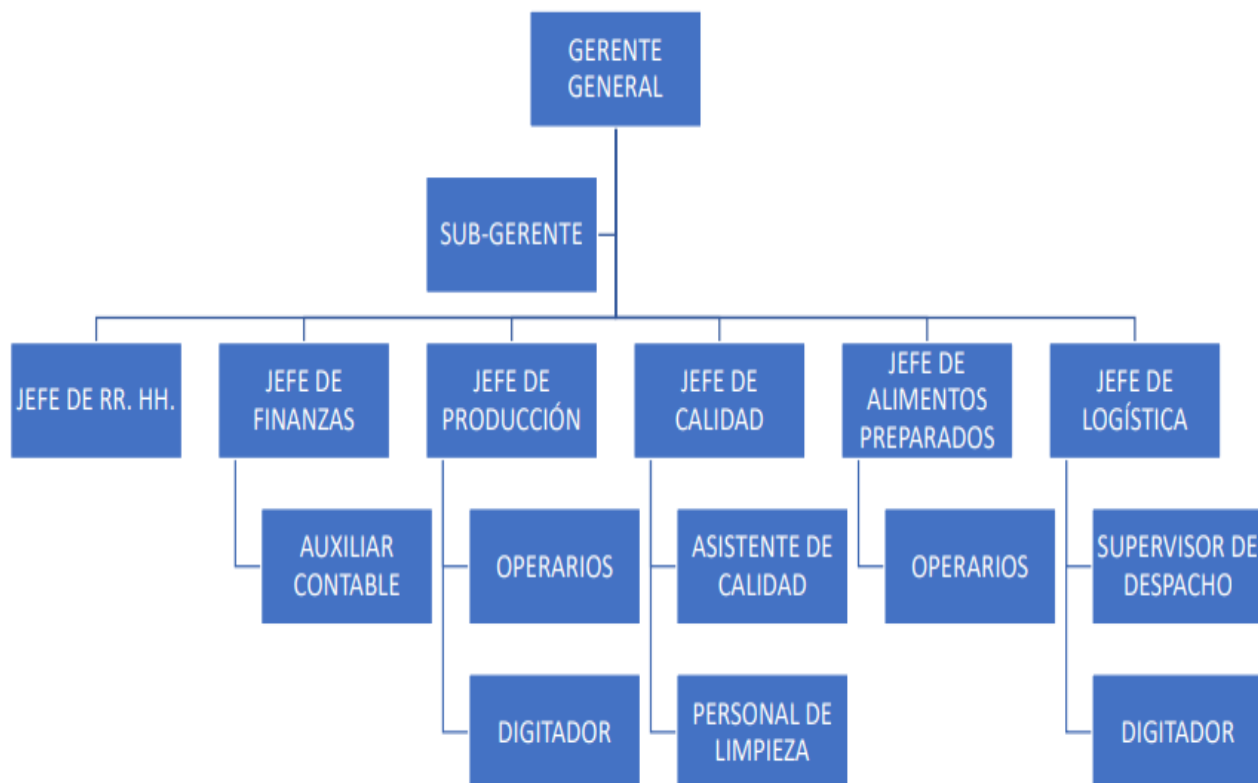
-Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano- NTS 114-MINSA/DIGESA- Vol.1. (Ministerio de Salud [MINSA], 2015)

### 1.3 Organigrama de la empresa

En la Figura 4 se presenta la estructura organizacional de la empresa Gelateria Laritza D´S.A.

**Figura 4**

*Organigrama de la empresa Gelatería Laritza D´S.A.*



Fuente: (Laritza D´ SA, 2021a).

### 1.4 Áreas y funciones desempeñadas

En la empresa Gelatería Laritza D´ S.A. ocupé el puesto de Jefe de Calidad, el cual pertenece jerárquicamente al área de la Sub Gerencia.

La misión del puesto es asegurar la calidad de los productos y servicios bajo las normas sanitarias existentes en planta y tiendas.

Las funciones específicas del puesto, son las siguientes:

- Supervisar el cumplimiento de HACCP, BPM, POES, PEPS durante la permanencia en planta

- Programar y coordinar con proveedores la ejecución de los servicios externos de: fumigación, limpieza de cisterna, mantenimiento de extintores. Así como monitorear la eficacia de la misma y da conformidad
- Coordinar el monitoreo microbiológico según normativa actual.
- Elaboración de actas y consolidados sobre control diario.
- Monitorear la operatividad de todas tiendas y módulos
- Verificar el estado higiénico-sanitario de la tienda y dar las recomendaciones.
- Dar seguimiento al levantamiento de no conformidades encontradas
- Realizar trámites correspondientes para el monitoreo higiénico sanitario de la tienda por terceros.
- Programar y coordinar la ejecución de los servicios de mantenimiento de la infraestructura, equipos, mobiliario, instrumentos, y otros
- Ejecutar y coordinar las capacitaciones internas/externas al personal en temas relacionados a la inocuidad, calidad y servicio.
- Proponer cambios de mejora relacionadas al estado higiénico-sanitario de planta.  
(En cada reunión de operaciones)
- Coordinar las validaciones de los procedimientos (verificar la eficacia de los mismo, limpieza, higiene).
- Documentar, registrar las BPM; POES u otros sistemas de calidad implementados para la mejora continua.
- Evaluar y monitorear a los proveedores.
- Formar parte del equipo de armado de planta y tiendas.
- Informar de todo acontecimiento que desmedra la eficacia o eficiencia del servicio u operaciones del servicio en tienda.

Las funciones descritas se realizan con una frecuencia establecida por la empresa.

## II. DESCRIPCIÓN DE UNA ACTIVIDAD ESPECÍFICA

### 2.1 Actividades realizadas en la empresa

En Gelatería Laritza D´ S.A. las actividades realizadas correspondieron al área de calidad a continuación se describen aquellas que están relacionadas con el desarrollo de los procedimientos higiénico-sanitarios:

#### **-Respecto al plan HACCP**

El suscrito trabajó y elaboró los procedimientos de higiene y saneamiento, participando también en forma activa en el logro de las BPM como del plan HACCP, herramientas básicas para lograr la certificación de inocuidad alimentaria en la fabricación de helados artesanales.

El plan HACCP primeramente requiere cumplir con los pre requisitos como son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), y dentro de este último se encuentran los “Procedimientos de Limpieza y Desinfección de Infraestructura Física e Instalaciones”, así como los “Procedimientos de Limpieza y Desinfección de Equipos, Utensilios y Mobiliario”.

En la parte operativa de planta y tiendas, una de las funciones fue hacer cumplir el Plan HACCP, así como sus prerrequisitos

#### **-Respecto a los controles microbiológicos**

El Instituto Nacional de Calidad (INACAL, 2018) a través de la Norma Técnica Peruana NTP 202.057. 2006 revisada el 2018, establece realizar el control de los siguientes indicadores microbiológicos:

Aerobios mesófilos,

Coliformes,

*Salmonella sp,*

*Listeria monocytogenes y*

*Staphylococcus aureus*

Los resultados de los controles deben ser menores a los límites máximos permitidos en la norma mencionada para que los productos sean considerados o calificados como inocuos y aptos para el consumo humano.

### **-Gestión de proveedores**

La empresa Laritza D´ S.A tiene una política para la selección y evaluación de proveedores con la finalidad que todos los productos adquiridos garanticen la calidad de los diferentes tipos de helados que fabrica la empresa.

Es responsabilidad del área de calidad y del área logística todas las compras que se realicen para el proceso productivo, para lo cual dichas las áreas coordinan previamente.

Se realiza un registro de proveedores en forma individual, en la cual se anota todo el historial de compras realizadas, y las características de sus productos adquiridos en cada adquisición, lo cual sirve de base para conocer de cerca al proveedor.

Cuando una empresa proveedora con cumple con las especificaciones de compra, las materias primas o suministros no son recibidos y son devueltos al fabricante, dándole a conocer las razones por las cuales se ha rechazado el pedido. Dichos proveedores pueden ser reevaluados en caso que se quiera adquirir sus productos.

### **-Capacitación de personal**

El área de calidad se encarga de capacitar en forma continua al personal de planta, así como al personal que ingresa a trabajar por primera vez a la empresa.

Todas las capacitaciones y entrenamientos del personal tiene una programación anual, y cuando hay personal nuevo la acción es inmediata.

Para las capacitaciones el área de calidad utiliza material didáctico audiovisual y material impreso para que puedan leer las veces necesarias, así mismo también se les provee de videos tutoriales según el caso, y como evidencia de lo realizado se llevan a cabo registros de asistencia, evaluaciones y calificaciones a los participantes.



## 2.2 Normas técnicas para helados artesanales

Según INACAL (2018) la fabricación de helados artesanales en el Perú se rige por la Norma Técnica Peruana NTP 202.057: 2006 revisada el 2018 titulada: “Leche y productos lácteos. Helados. Requisitos, 2ª Edición”

### Normas Técnicas Peruanas y Asociadas

La Norma Técnica Peruana NTP 202.057: 2006 revisada el 2018 se ha elaborado teniendo como requisitos otras normas técnicas peruanas y asociadas tales como:

-Norma Técnica Peruana NTP 209.038:2014. Alimentos envasados. Rotulado (Instituto Nacional de Calidad [INACAL], 2014).

-Norma Técnica Peruana NTP 202.085:2015. Leche y productos lácteos. Definiciones y clasificación (Instituto Nacional de Calidad [INACAL], 2015)

-ISO 8262-2 IDF 124-2. Helados comestibles y mezclas de hielo. Determinación del contenido de grasa (Organización Internacional de Normalización [ISO], 2005).

-ISO 2450:2008 IDF 16. Crema. Determinación del contenido de grasa. Método gravimétrico (Organización Internacional de Normalización [ISO], 2008).

-ISO 3728:2004 IDF 70. Helados de crema y helados de leche. Determinación del contenido total de sólidos (Organización Internacional de Normalización [ISO], 2004).

-ISO 4831 e ISO 4832. Leche y productos lácteos. Enumeración de coliformes Parte 2: Técnica del número más probable a 30°C sin reanimación (Organización Internacional de Normalización [ISO], 2006).

-ISO 4833-1: 2017. Leche y productos lácteos. Enumeración de microorganismos. Técnica de recuento de colonias a 30 °C. (Organización Internacional de Normalización [ISO], 2013).

-ISO 6579-1: 2017. Leche y productos lácteos. Detección de *Salmonella*. (Organización Internacional de Normalización [ISO], 2017).

- Bacteriological Analytical Manual (BAM). Detección de *Listeria monocytogenes* (Administración de Alimentos y Medicamentos [FDA], (2017).

-AOAC 990.12: 2016. Recuento de aerobios en placas en alimentos. Película seca rehidratable (AOAC International, 2016a)

- AOAC 989.10: 2016. Bacterias y coliformes en productos lácteos. Película seca rehidratable (AOAC International, 2016b)

- AOAC 2003.08: 2016. Enumeración de *Staphylococcus aureus* en alimentos lácteos seleccionados (AOAC International, 2016c)

### **Definiciones**

Según INACAL (2018) la Norma Técnica Peruana NTP 202.057 2006 revisada el 2018 presenta definiciones, siendo las más importantes las siguientes:

“helados son aquellos productos alimenticios edulcorados, obtenidos a partir de una emulsión de grasa y proteína con la adición de otros ingredientes o a partir de una mezcla de agua y otros ingredientes que se someten a congelación con o sin incorporación de aire y que se almacenan, distribuyen y expenden en estado de congelación o parcialmente congelados”

“bases o mezclas para helados son aquellos productos líquidos o deshidratados a base de leche y sus derivados, destinados a la fabricación de helados en máquinas elaboradores, dispensadoras y expendedoras o a nivel doméstico, de acuerdo con las instrucciones suministradas por el fabricante”

“base o mezcla líquida para helado esta mezcla, en estado líquido, contendrá todos los ingredientes necesarios en las cantidades adecuadas, de modo que, al congelarlo, dé un producto final que se ajuste a una de las clases de helados descritos en la presente NTP”

### **Clasificación de los helados**

Según INACAL (2018) la Norma Técnica Peruana NTP 202.057 2006 clasifica en:

“Helados de crema: Aquellos que tienen un alto contenido de grasa comestible y un contenido mínimo de sólidos lácteos no grasos de 6%”

“Helados de leche: Aquellos en que predomina el contenido de sólidos lácteos, sin considerar los azúcares”

“Sorbetes: Aquellos que tienen en su composición sólidos lácteos y cuyo contenido de grasa vegetal o grasa de leche, sólidos no grasos y sólidos totales es inferior al del helado de leche”

“Helados de agua: Aquellos elaborados con agua potable, azúcar, esencias autorizadas o jugos de frutas y en algunos casos, glucosa y espesantes”

### **Requisitos generales de los helados**

-El color y sabor del helado fabricado debe ser característico del producto

-La apariencia todo helado fabricado debe ser atractiva a la vista del consumidor y debe tener una textura suave, consistente y uniforme, y no presentar cristales de hielo, gránulos de grasa o partículas extrañas visibles en el producto final.

-Todos los insumos líquidos para la preparación de los helados deben ser previamente pasteurizados o higienizados

-Los helados que contiene aire, lo deben incorporar en la etapa de congelación, lo cual por cada 100 ml de helado fundido no podrá ser mayor de 120%, utilizándose para ello la siguiente formula:  $(\text{Vol. Total de Congelado} - \text{Vol. de la mezcla fundida a } 20^{\circ} \text{ C}) * 100 / (\text{Vol. de la mezcla fundida a } 20^{\circ} \text{ C})$

-El almacenamiento de helados debe realizarse máximo a  $-16^{\circ}\text{C}$ , los helados duros máximo a  $-8^{\circ}\text{C}$ , y los blandos máxima a  $-5^{\circ}\text{C}$

-Se puede añadir fruta antes de la congelación en forma de jugo, pulpa o trozos, mínimo 20% m/m, en el caso de frutas secas el mínimo es de 8% m/m. Se puede añadir aromas con esencias autorizadas que deben declararse en la etiqueta.

- Cuando se añade huevo será en una cantidad mínima de 3% m/m solo de yema
- Los helados con termino de “chocolate”, deben utilizar cacao mínimo de 3% m/m
- En la fabricación de helados se pueden utilizar los siguientes productos alimenticios:  
Productos lácteos, azúcar, yogurt, manjar blanco, grasa vegetal, proteína vegetal, frutas frescas o procesadas, huevos y derivados, edulcorantes, granos, semillas, enteros, en trozos, en pasta, tostados o no, bebidas fermentadas o alcohólicas como vinos, licores, bebidas destiladas u otras como máximo 3%, cacao, malta, café, agua potable, y otros productos autorizados por el,Codex Alimentarius y la autoridad sanitaria competente.

### Requisitos fisicoquímicos

En la tabla 1 se presentan los requisitos fisicoquímicos por tipo de helado

**Tabla 1**

*Requisitos fisicoquímicos para helados*

Requisitos	Helado de crema	Helado de leche	Sorbete	Helado de agua
Grasa total (%)	Mínimo 6,0	Mínimo 1,5	Máximo 1,5	-
Solidos totales (%)	Mínimo 32,0	Mínimo 27,0	Mínimo 20,0	Mínimo 20,0

Fuente: (INACAL, 2018)

### Requisitos microbiológicos

En la tabla 2 se presentan los requisitos microbiológicos para los helados en general

**Tabla 2**

Requisitos microbiológicos para helados

Criterios microbiológicos	n	m	M	c
Aerobios mesófilos / g	5	100 000	500 000	2
Coliformes a 30 °C /g	5	10	100	2
<i>Salmonella sp</i> / 25 g	5	Ausencia	Ausencia	0
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g	5	Ausencia	Ausencia	0
<i>Staphylococcus aureus</i> / g	5	10	100	2

Fuente: (INACAL, 2018)

### **2.3 Helados artesanales fabricados por la empresa Laritza D' SA**

La empresa Gelatería Laritza D' SA dedicada a la fabricación de helados artesanales desarrolla su producción fabricando en una primera etapa las siguientes bases de helados:

-Base para helados de crema: azúcar (14%), crema de leche (17%), leche en polvo (3%), leche fresca (64%) y CMC o lecitina (2%)

-Base para helados de chocolate: azúcar (16%), cocoa (6%) y lácteos (78%)

-Base para helados de fruta: azúcares (31%), agua filtrada (65%), leche en polvo (2%), CMC (2%)

En una segunda etapa de fabricación utilizando estas bases como insumo principal elabora tres líneas de helados que se describen a continuación:

-Helados especiales

Son elaborados utilizando una base de crema, que luego de estar almacenados, se desmoldan para preparar el producto final que contienen capas de otros productos incorporados como mermeladas, frutos secos, fougé, entre otros. Entre los helados especiales con mayor demanda podemos mencionar al helado mil hojas de fresa y al helado Mara Grazia.

-Helados regulares

Son aquellos helados fabricados con base de crema, los cuales luego de su almacenamiento no contienen ningún ingrediente adicional. Una de sus características es que poseen un solo sabor. Entre los helados regulares con mayor demanda podemos mencionar al helado de pistacho y al helado de coco

-Helados batidos

Son aquellos helados fabricados con base de crema o en base de fruta, a los cuales luego de su elaboración se les añaden otros ingredientes para luego ser batidos en forma inmediata antes de congelarlos. Entre los helados batidos con mayor demanda podemos mencionar al helado girotondo y al helado crema de almendra.

En la figura 5 se presenta el helado en molde almacenado en un congelador horizontal.

### Figura 5

*Helado almacenado en un congelador horizontal*



Fuente: Autoría propia

En la figura 6 se presenta el helado en molde etiquetado

### Figura 6

*Helado en molde etiquetado*



Fuente: Autoría propia

## 2.4 Equipos utilizados para la fabricación de helados artesanales

### Pasteurizador

El pasteurizador recibe la mezcla de leche fresca cruda con otros ingredientes juntos, que a su vez pasaran por un tratamiento térmico a 85 °C por 10 minutos, la etapa de pasteurización termina con el enfriamiento de la base. Luego el homogenizador tiene como objetivo la reducción de los glóbulos de grasa, dispersar y emulsificar, obteniendo un producto más estable y evitando la formación de nata. Seguidamente, la etapa del pasteurizado finaliza con el enfriado a través del intercambiador de placas, donde la mezcla alcanza una temperatura de 7 °C, generando un shock térmico.

Según Rodríguez (2002) el tratamiento térmico como la pasteurización tiene como objetivo destruir los microorganismos que pueden alterar el alimento y afectar la salud del usuario, así mismo inactiva las enzimas que contiene, y de esa manera poder comercializar sin peligro que ocurra un deterioro producido por microorganismos. Todo tratamiento térmico debe ser estrictamente ejecutado y controlado para no afectar las características fisicoquímicas, sensoriales y el valor nutritivo del alimento.

La pasteurización es un tratamiento térmico que se utiliza para el procesamiento de la leche, el cual tiene como objetivo reducir los microorganismos patógenos que se encuentran en el producto, para minimizar los riesgos que puede ocasionar en la salud de los consumidores, donde el principal agente patógeno es el *Streptococcus thermophilus*.

La pasteurización es un tratamiento término que se realiza con temperaturas menores a los 100 °C, la cual es letal para la mayoría de las bacterias, protozoos, mohos y levaduras, teniendo en consideración que tratamientos a temperaturas superiores a la indicada producen una desnaturalización de las proteínas del suero de la leche (Maza y Legorreta, 2011).

En la figura 7 se presenta el equipo de pasteurización para el tratamiento de la leche que utiliza la empresa Laritza D´SA

**Figura 7**

*Equipo de pasteurización de la empresa Laritza D´ SA*



Fuente: Autoría propia

**Tanque de maduración**

La mezcla salida del pasteurizador ingresa por unas mangueras sanitarias de plástico hacia los tanques de maduración para permanecer en agitación por 2 horas como mínimo y 72 horas como máximo con el objetivo de solidificar y mejorar la suavidad de la leche tratada.

Los tanques cilíndricos son de acero inoxidable, con circuito de enfriamiento alrededor y al fondo. Para refrigerar utiliza gas de refrigeración o agua helada del banco de agua helada.

Agitador de baja rotación fijado al tanque, garantizando la perfecta distribución del frío al producto, e impidiendo la decantación de los sólidos suspendidos en la formulación. La baja rotación evita la formación de espumas de proliferación de los organismos patogénicos, lo cual puede provocar enfermedades y también evitar la incorporación de aire en la mezcla láctea.



Características técnicas:

- La parte interna de los tanques es de acero inoxidable AISI 304 con acabado sanitario.
- El revestimiento externo es de acero inoxidable AISI 304 con acabado pulido.
- El aislamiento térmico es de poliuretano expandido.
- El agitador es accionado por un motorreductor
- Es de fácil higienización con una tapa basculante bipartida, inclinación de tapas y puente de vacío total de agua del lavado. Grifo sanitario desmontable de 2” de diámetro
- Conduce a una calidad superior del producto con un sistema electrónico para el control de la temperatura y programación del agitador, mientras el tiempo de parada del conjunto de refrigeración, evitándose que las grasas sean separadas.

En la figura 8 se presenta los tanques de maduración de la empresa Laritza D´SA

### Figura 8

*Tanques de maduración que utiliza la empresa Laritza D´SA*



Fuente: Autoría propia

### **Licuada industrial**

La mezcla que sale de los tanques de maduración, se pesan con las pulpas de acuerdo a la formulación, y pasan por la licuadora, con el objetivo de conseguir una mezcla más homogénea.

Características técnicas:

- La parte interna es de acero inoxidable AISI 304 con acabado sanitario.
- El voltaje es de 220V
- La potencia es de 1.5 HP
- Trabaja a 400 RPM

En la figura 9 se presenta la licuadora industrial que utiliza la empresa Laritza D´ SA

### **Figura 9**

*Licuadora industrial que emplea la empresa Laritza D´ SA*



Fuente: Autoría propia

### **Equipo de mantecado**

La mezcla que se obtiene de la licuadora se deposita en baldes, y se traslada para ser ingresada manualmente a las tolvas de las mantecadoras que se encuentran en la parte posterior de los equipos con el objetivo de inyectar aire (overrun) a la mezcla.

La duración del proceso de mantecado es de 10 minutos aproximadamente, una vez terminado el tiempo, se recibe el helado final en las cubetas para su posterior almacenamiento como producto final.

Características técnicas del equipo:

- Produce y almacena helados.
- La extracción del producto final es manual.
- El agitador contiene lamas de polietileno de larga duración.
- Contiene doble tapa que permite agregar ingredientes durante el proceso.
- Dispone de temporizador y reset para poder ajustar la duración de los ciclos de preparación.
- Dispone de una cuba vertical para un total control de la transformación del proceso.
- La refrigeración es por agua.
- Dispone de un micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Tienen una capacidad de producción de 70 litros/hora de helado como producto terminado para su comercialización o almacenamiento inmediato
- Sus dimensiones son 43,5 x 71 x 95 cm.
- Su potencia es de 1100 W
- Su voltaje es de 220V
- Tablero digital
- Alto rendimiento. Bajo ruido

En la figura 10 se muestran las mantecadoras que utiliza la empresa Laritza D´ SA.

### Figura 10

*Mantecadoras que emplea la empresa Laritza D´ SA*



Fuente: Autoría propia

### **Congeladora horizontal**

El producto terminado recibido en moldes procedente de las mantecadoras es almacenado inmediatamente, en congeladoras verticales.

El helado artesanal por ser un producto con corto periodo de vida útil es almacenado en las congeladoras a una temperatura promedio de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

La capacidad de las congeladoras horizontales que utiliza la empresa varia de 350 a 450 litros, las cuales se encuentran en un ambiente especial para garantizar la mínima fluctuación de la temperatura y asegurar la calidad e inocuidad del helado.

En la figura 11 se presentan las congeladoras horizontales en las cuales se almacenan los moldes de helados listos para su comercialización en los diferentes puntos de venta.

**Figura 11**

*Congeladoras horizontales de la empresa Laritza D´SA*



Fuente: Autoría propia

Los equipos para la fabricación de helados artesanales en el Perú se pueden conseguir en diferentes proveedores, que por lo general son importadores de maquinarias, tales como:

La empresa Talleres Reunidos EIRL que oferta máquinas para helado artesanal tales como mantecadoras, pasteurizadoras, congeladoras, todas de diferentes características, así mismo ofrece servicio de capacitación en gestión administrativa y producción, servicio técnico y mantenimiento para los equipos (Talleres-Reunidos.com, 2022).

Otra empresa similar es Glazer Perú SAC que se dedica a la importación y comercialización de equipos para la industria alimentaria, la cual incluye a la heladería artesanal, dentro de ello oferta máquinas para la elaboración de helados. Esta empresa también asesora y acompaña en sus emprendimientos a los clientes, garantizando calidad, servicio personalizado y precios al alcance de las necesidades del mercado (Glazerperu.com, 2022).

## 2.4 Los procedimientos higiénico sanitarios (PHS)

A nivel internacional el año 1967 la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomendó aplicar los procedimientos de higiene y saneamiento, luego del cual el Codex Alimentarius estableció el Código Internacional de Practicas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969, cuya versión actual es la Revisión 4 del año 2003 (Codex Alimentarius, 2003).

El mencionado código considera su aplicación en toda la cadena del proceso productivo, es decir: agricultores, fabricantes, personal operativo de planta y transportistas, así como todo personal interviniente, que serán responsables de la inocuidad de los productos alimenticios.

En el ámbito nacional el Ministerio de Salud mediante el Decreto Supremo N° 007-98-SA aprobó el “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” el cual establece los procedimientos de higiene y saneamiento que deben cumplirse en la producción, almacenamiento y transporte de alimentos y bebidas para consumo humano, garantizando su inocuidad para el consumo (MINSa, 1998).

En el ámbito normativo nacional el año 2008 se dictó el Decreto Legislativo N° 1062 titulado “Ley de Inocuidad de los Alimentos”, cuyo objetivo es garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, incluido los piensos (alimento para animales de consumo humano), previniendo y protegiendo la salud de todos los consumidores (Presidencia de la República del Perú, 2008).

También se tiene tras normas que mencionan procedimientos de higiene y saneamiento, en la fabricación de alimentos y bebidas, tales como: Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA “Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” MINSA (2008) , y la Resolución Ministerial N° 449-2006-SA “Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas” (MINSa, 2006).

## **2.5 Los procedimientos de limpieza y desinfección de infraestructura física e instalaciones**

Según Laritza D´ SA (2021b) los procedimientos higiénicos sanitarios correspondientes a la “limpieza y desinfección de estructura física e instalaciones” se encuentran establecidos en el documento interno: GL-PHS-P-03 aprobado por la Gerencia General (Anexo A)

Tiene como objetivo establecer la metodología y acciones a seguir para asegurar y mantener la limpieza y desinfección de la infraestructura física e instalaciones de las líneas de producción de helados artesanales y pulpeado de frutas, almacenes, alimentos preparados, patio interno, patio externo y servicios higiénicos.

El alcance del procedimiento abarca las actividades de limpieza a las estructuras físicas e instalaciones de áreas de planta de la empresa Gelatería Laritza D´ SA

La responsabilidad recae en los siguientes actores:

- Jefe de Calidad, quien es el responsable de la verificación de limpieza de las áreas y podrá realizar llamados de atención a los encargados de ejecutar dichas actividades.
- Operarios de producción, quienes se encargan de la limpieza de las áreas internas y externas
- Personal de limpieza, quienes son los encargados de realizar la limpieza de las áreas externas

La frecuencia de la limpieza se aplica teniendo como referencia el tipo de limpieza, la cual puede ser una limpieza superficial, simple o completa, o limpieza profunda, lo cual se representa mediante la siguiente nomenclatura:

- 2D: Dos veces al día
- D: Diario
- I: Interdiario
- S: Semanal
- Q: Quincenal

- M: Mensual
- T: Trimestral
- ST: Semestral
- A: Anual

Los materiales e insumos químicos que se utilizan para la limpieza y desinfección son de material resistente y son renovados cada vez que se requiere, de tal modo que se evita la contaminación cruzada.

Los insumos químicos para ser utilizados son aprobados y validados por el departamento de la jefatura de calidad y son los siguientes:

- Detergente Skill cleaner 407
- Desinfectante Sanichlor Plus
- Multidesink (Desincrustante)
- Multigrass (Desengrasante)

El orden para la limpieza y desinfección de las áreas internas y externas se realizan de la siguiente manera:

- Techos
- Paredes, ventanas y cortinas
- Maquinarias, equipos y utensilios
- Pisos

Las áreas internas y externas se verifican cada vez que hay producción, constatando la limpieza de pisos, paredes y techos según las características de los ambientes inspeccionados.

Se registra la calificación en los formatos según la frecuencia y las indicaciones establecidas. Si se observa alguna área sucia sea interna o externa a pesar que no corresponde la frecuencia de limpieza, se anota en las observaciones y se limpia según el procedimiento establecido para dicho lugar.



Los PHS para limpieza y desinfección de estructura física e instalaciones que se detalla en el Anexo A esta organizado por áreas tal como se describe a continuación:

- a) Área de producción de helados
  - Estructura física
  - Instalaciones
- b) Área de frutas
  - Estructura física
  - Instalaciones
- c) Cámaras 03 y 04 de producción de helados
  - Estructura física
  - Instalaciones
- d) Área de alimentos preparados
  - Estructura física
  - Instalaciones
- e) Almacén de tránsito de alimentos preparados
  - Estructura física
  - Instalaciones
- f) Cámaras 01 y 02 de alimentos preparados
  - Estructura física
  - Instalaciones
- g) almacén principal
  - Estructura física
  - Instalaciones
- h) Almacén de envases
  - Estructura física

-Instalaciones

i) Patio interior y zona de tránsito

-Estructura física

-Instalaciones

j) Patio exterior, despacho, recepción y maniobras

-Estructura física

-Instalaciones

k) Servicios higiénicos y vestidores

-Estructura física

-Instalaciones

-Mobiliario

l) Comedor

-Estructura física

-Instalaciones

-Mobiliario

m) Utensilios y materiales de limpieza

## **2.6 Los procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y mobiliario**

Según Laritza D´ SA (2021c) los procedimientos higiénicos sanitarios correspondientes a la “limpieza y desinfección de equipos, utensilios y mobiliario” se encuentran establecidos en el documento interno: GL-PHS-P-04 aprobado por la Gerencia General (Anexo B).

Tiene como objetivo establecer la metodología y acciones a seguir para asegurar y mantener la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y mobiliario de las líneas de producción de helados artesanales, pulpeado de frutas, almacenes y alimentos preparados.

El alcance del procedimiento es a todo equipo, utensilio y mobiliario de la empresa ubicado en el área de producción.

Los responsables directos son los operarios del área asignado de trabajo.

La frecuencia de aplicación tiene como referencia el tipo de limpieza, el cual puede ser limpieza superficial simple o completa, y limpieza profunda, para lo cual se utiliza la misma nomenclatura indicada para los procedimientos de limpieza y desinfección de estructura física e instalaciones.

Los materiales e insumos químicos utilizados en la limpieza y desinfección son de material resistente y se renuevan cada vez que se requiere para evita la contaminación cruzada.

Los insumos químicos para ser utilizados tienen que ser aprobados y validados por el departamento de la jefatura de calidad, y dentro de los más importantes y utilizados permanentemente tenemos los siguientes:

- Detergente Skill cleaner 407
- Desinfectante Sanichlor plus
- Desinfectante Divosan forte
- Diverflow 156
- Desincrustante Dilac

Los PHS para limpieza y desinfección de equipos, utensilios y mobiliario que se detalla en el Anexo B está organizado por áreas tal como se describe a continuación:

a) Área de producción de helados

- Equipos
- Utensilios
- Mobiliario
- Mobiliario (cámaras 03 y 04)

b) Área de frutas

- Equipos
- Utensilios

-Mobiliario

-Otros

c) Área para alimentos preparados

c1) Zona de hornos

-Equipos

-Utensilios

-Mobiliario

c2) Zona de cocina fría

-Equipos

-Utensilios

-Mobiliario

c3) Zona de cocina caliente

-Equipos

-Utensilios

-Mobiliario

c4) Zona de pastelería

-Equipos

-Utensilios

-Mobiliario

-Mobiliario (cámaras 01 y 02)

d) Área de almacenes

-Equipos

-Utensilios

-Mobiliario

-Otros

### **III. APORTES MÁS DESTACADOS A LA EMPRESA**

#### **3.1 Mejoras en los Procedimientos Higiénico Sanitarios (PHS) y BPM**

Se diseñó el PHS para la “limpieza y desinfección de estructura física e instalaciones” que se adjunta en el Anexo A.

Se diseñó el PHS para la “limpieza y desinfección de equipos, utensilios y mobiliario” que se adjunta en el Anexo B.

Ambos PHS fueron implementados para mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones donde se fabrican los helados artesanales y de esta manera asegurar la inocuidad de los productos fabricados.

#### **Mejoras en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Se implementó mejoras en el proceso productivo lo cual se incorporó como norma al documento de gestión, entre los más importantes se mencionan los siguientes:

- Procedimientos detallados para la recepción de materias primas e insumos
- Procedimientos para la calibración de equipos e instrumentos de medición
- Capacitación del personal
- Procedimientos para selección y evaluación de proveedores

#### **3.2 Mejoras en el Sistema HACCP**

Se implementó diversos aspectos pendientes para el cumplimiento del sistema y de esa manera tener el certificado de validación, dentro de lo más importante se pueden mencionar las siguientes actividades realizadas:

- Implementación documentaria de fichas técnicas para cada sabor de helado
- Elaboración de diagramas de flujo para identificar cuellos de botella y mejorar los procesos y las líneas de producción
- Elaboración de formato de actas de reuniones para el sistema HACCP
- Procedimientos de validación microbiológica de los puntos críticos de control

-Desarrollo de estudio de vida útil de los helados artesanales en el laboratorio implementado de la empresa

-Estudios de trazabilidad teniendo como tiempo promedio de respuesta dos horas.

### 3.3 Programa de capacitación anual en inocuidad de los alimentos

Se realizó capacitaciones en temas relacionados a la inocuidad de los alimentos, como un medio de sensibilización y toma de conciencia sobre la importancia del papel que tienen los trabajadores de planta como manipuladores de alimentos.

El tiempo promedio de capacitación es de 1 hora en grupos de ocho operarios.

En la figura 12 se muestra un programa de capacitación de la empresa Larirtza D´SA

**Figura 12**

*Programa de capacitación anual de la empresa Larirtza D´SA*

Actividades de capacitación	Ene		Feb		Ma		Abr		Ma		Jun		Jul		Ago		Sep		Oct		No		Dic		
	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	
Principios y pasos para aplicación del HACCP																	X								
Calidad Sanitaria e Inocuidad de alimentos y peligros de contaminación juntos																	X								
Programa de higiene y saneamiento											X	X													
ETAS (PHS)																							X		
BPM en la cadena alimentaria																			X						
Epidemiología de ETAS																							X		
Hábitos de Higiene y presentación personal																					X				
Trazabilidad o Rastreabilidad																			X						
Productos químicos e interpretación de hojas de seguridad							X	X																	
Uso y mantenimiento de instrumentos y equipos																					X				

Fuente: Autoría propia

#### IV. CONCLUSIONES

Los procedimientos de higiene y saneamiento diseñados e implementados para la empresa Gelatería Laritza D´SA se ha realizado tomando en cuenta lo establecido por el Codex Alimentarius y las normas sanitarias vigentes del Ministerio de Salud.

Los procedimientos de higiene y saneamiento para estructuras físicas e instalaciones, así como para los equipos, utensilios y mobiliario constituyen parte de los prerrequisitos para la implantación del sistema HACCP, razón por la cual se justifica su diseño, elaboración, implementación, ejecución y gestión de los registros para evidenciar su aplicación.

Los procedimientos de higiene y saneamiento para estructuras físicas e instalaciones tienen como objetivo asegurar la limpieza y desinfección de todos los ambientes que son utilizados en el proceso de producción de helados que generalmente comprende techos, paredes, ventanas, cortinas, maquinarias, equipos, utensilios y pisos, dicha limpieza se realiza utilizando insumos químicos previamente autorizados por la jefatura de calidad

Los procedimientos de higiene y saneamiento para equipos, utensilios y mobiliario tienen como objetivo asegurar la limpieza y desinfección de todos los equipos, utensilios y mobiliario que son utilizados en las líneas de producción de helados, dicha limpieza se realiza utilizando insumos químicos previamente autorizados por la jefatura de calidad.

Para ambos procedimientos se ha diseñado un formato que contienen en la primera columna la estructura física, instalaciones, mobiliario, equipos y/o utensilios, y para cada uno de ellos se describe el tipo de limpieza que debe aplicarse, la frecuencia con que debe repetirse, el responsable de su ejecución, el responsable de la verificación, los materiales con los cuales debe hacerse la limpieza y desinfección, los equipos de protección personal que deben utilizar y el detalle de la metodología bajo la cual se debe realizar el procedimiento.

Dentro de los demás aportes realizado a la empresa se tienen las mejoras realizadas a las BPM, al sistema HACCP y las capacitaciones dirigidas al personal operativo de planta.

## **V. RECOMENDACIONES**

Todas las empresas alimentarias deben revisar y actualizar sus procedimientos de higiene y saneamiento para estar en concordancia con las normas legales vigentes, y así evitar cualquier sanción de los organismos de control.

Los procedimientos deben estar siempre dentro de una política de mejora continua para ir incorporando innovaciones producto del avance científico y tecnológico.

La aplicación de todos los procedimientos de higiene y saneamiento deben estar documentados, clasificados y archivados para los controles respectivos que solicitan los inspectores durante las auditorías a las plantas de producción.



## VI. REFERENCIAS

- Administración de Alimentos y Medicamentos [FDA], (2017). *Bacteriological Analytical Manual (BAM). Detección de Listeria monocytogenes.*  
<https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological-analytical-manual-bam>
- AOAC International [AOAC], (2016a). Recuento de aerobios en placas en alimentos. Película seca rehidratable. AOAC 990.12: 2016
- AOAC International [AOAC], (2016b). Bacterias y coliformes en productos lácteos. Película seca rehidratable. AOAC 989.10: 2016
- AOAC International [AOAC], (2016c). Enumeración de Staphylococcus aureus en alimentos lácteos. AOAC 2003.08: 2016.
- Codex Alimentarius (2003). *Código Internacional Recomendado Revisado de Prácticas- Principios Generales de Higiene de los Alimentos.* CAC/RCP-1 1969, Rev. 4 (2003)  
[https://www.fao.org/ag/AGN/CDfruits\\_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF](https://www.fao.org/ag/AGN/CDfruits_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF)
- Glazerperu.com (2022). Productos. Línea de frío. Máquinas de helados  
<https://www.glazerperu.com/maquinas-de-helado>
- Google Maps (2022). *Plano de ubicación de Laritza D´S.A. en el distrito de Ate*  
<https://www.google.com/maps/place/GELATERIA+LARITZA+D'+S.A.-ATE+TQ+250+H/@-12.0574005,-76.9573732,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0xd266caf5ba3c665e!8m2!3d-12.0566468!4d-76.953242>
- Instituto Nacional de la Calidad [INACAL], (2004). *Principios generales de higiene de los alimentos.* NTP 833.915-2004
- Instituto Nacional de la Calidad [INACAL], (2014). *Alimentos envasados. Rotulado.* NTP 209.085-2014

- Instituto Nacional de la Calidad [INACAL], (2015). *Leche y productos lácteos. Definiciones y clasificación*. NTP 202.085-2015
- Instituto Nacional de la Calidad [INACAL], (2018). *Leche y productos lácteos. Helados. Requisitos. 2da Edición*. NTP 202.057-2006 (revisado el 2018)
- Laritza D´ SA (2021a). *Manual BPM y PHS Gelatería Laritza D´ SA 2021*. GL-M-BPM-01, Versión 1
- Laritza D´ SA (2021b). *Procedimientos higiénico sanitarios para limpieza y desinfección de estructura física e instalaciones*. GL-PHS-P-03, Versión 1
- Laritza D´ SA (2021c). *Procedimientos higiénico sanitarios para limpieza y desinfección de equipos, utensilios y mobiliario*. GL-PHS-P-04 Versión 1
- Maza, M. y Legorreta, P. (2011). *Generalidades de la leche y los productos lácteos. En Libro Blanco de la Leche y productos lácteos*. pp 26-43. Cámara Nacional de Industriales de la Leche de México (CANILEC).
- Ministerio de Salud [MINSA], (1998). *Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas*. Decreto Supremo N° 007.98.SA.  
[http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/D.S.007\\_98\\_SA.pdf](http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/D.S.007_98_SA.pdf)
- Ministerio de Salud [MINSA], (2006). *Norma sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas*. Resolución Ministerial N° 449-2006-SA  
[https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/280156/251546\\_RM449-2006EP.pdf20190110-18386-1hwmg3i.pdf](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/280156/251546_RM449-2006EP.pdf20190110-18386-1hwmg3i.pdf)
- Ministerio de Salud [MINSA], (2008). *Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano*. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA  
[https://www.saludarequipa.gob.pe/desa/archivos/Normas\\_Legales/alimentos/RM591MINSANORMA.pdf](https://www.saludarequipa.gob.pe/desa/archivos/Normas_Legales/alimentos/RM591MINSANORMA.pdf)

Ministerio de Salud [MINSA], (2015). *Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano*. Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA, Vol 1.

[https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/196851/195572\\_RM\\_066-2015-MINSA.PDF20180904-20266-1umzkdi.PDF](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/196851/195572_RM_066-2015-MINSA.PDF20180904-20266-1umzkdi.PDF)

Organización Internacional de Normalización [ISO], (2005). *Helados comestibles y mezclas de hielo. Determinación del contenido de grasa*. ISO 2862-2 (IDF 124-2: 2005)

Organización Internacional de Normalización [ISO], (2008). *Crema. Determinación del contenido de grasa. Método gravimétrico (método de referencia)*. ISO 2450: 2008 (IDF 16: 2008)

Organización Internacional de Normalización [ISO], (2004). *Helados de crema y helados de leche. Determinación del contenido total de sólidos (método de referencia)*. ISO 3728: 2004 (IDF 70: 2004)

Organización Internacional de Normalización [ISO], (2006). *Leche y productos lácteos. Enumeración de coliformes, parte 2: Técnica del número más probable a 30 °C sin reanimación*. ISO 4831 e ISO 4832.

Organización Internacional de Normalización [ISO], (2013). *Leche y productos lácteos. Enumeración de microorganismos. Técnica de recuentos de colonias a 30 °C*. ISO 4833-1: 2013

Organización Internacional de Normalización [ISO], (2017). *Leche y productos lácteos. Detección de Salmonella*. ISO 6579-1: 2017

Presidencia de la República del Perú (2008). *Ley de Inocuidad de los Alimentos*. Decreto Legislativo N° 1062

Rodríguez S. (2002). *Ingeniería de la industria alimentaria Vol III. Operaciones de conservación de alimentos*. Editorial Síntesis S.A.

Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria [SUNAT]. (2022).

*Consula RUC - SUNAT*


<https://e-consultaruc.sunat.gob.pe/cl-ti-itmrconsruc/jcrS00Alias>

Talleres Reunidos.com (2022). *Catálogo de productos. Heladería pastelería.*

<https://talleres-reunidos.com/catalogo/>

## VII. ANEXOS

### Anexo A. Procedimientos higiénico-sanitarios (PHS) para limpieza y desinfección de estructura física e instalaciones

	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado: EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado: GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 01 de 33

#### 1. Objetivo

Establecer la metodología y acciones a seguir para asegurar y mantener la limpieza y desinfección de la estructura física e instalaciones de las líneas de producción de helados y pulpeado de frutas, almacenes, alimentos preparados, patios interno-externo y SS.HH.

#### 2. Alcance

Este procedimiento abarca las actividades de limpieza a las estructuras físicas e instalaciones de áreas de planta de Gelateria Laritza D' S.A

#### 3. Responsable:

**-Jefe de Calidad:** El responsable de la verificación de limpieza de las áreas y podrá realizar llamados de atención a los encargados de ejecutar dichas actividades.

**-Operario de producción:** Se encargan de la limpieza de las áreas internas y externas.

**-Personal de limpieza:** Es el encargado de realizar la limpieza de las áreas externas.

#### 4. Frecuencia

La frecuencia se aplica teniendo como referencia el tipo de limpieza (Limpieza superficial simple o completa, limpieza profunda)

- 2D: Dos veces al día

- D: Diario

- I: Interdiario

- S: Semanal

- Q: Quincenal


- M : Mensual

- T: Trimestral, ST: Semestral y A: Anual

#### 5. Materiales e insumos químicos

Los materiales que se utilizan para la limpieza y desinfección son de material resistente y renovados cuando se requiere, de tal modo se evite contaminación cruzada.

Los insumos químicos son aprobados y validados por la Jefatura de calidad.

	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado: EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado: GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 02 de 33


- Detergente Skill cleaner 407.
- Desinfectante Sanichlor Plus.
- Multidesink (Desincrustante)
- Multigrass (Desengrasante)

## 6. Desarrollo


El orden para limpieza y desinfección de las áreas internas y externas deben ser de la siguiente forma:

- Techos
- Paredes, Ventanas y Cortinas
- Maquinarias, equipos y utensilios
- Pisos

Verificación de las áreas internas y externas: Se verifica cada vez que haya producción, constatando la limpieza de los pisos, paredes y techos (si aplica). Se registra la calificación en los formatos según la frecuencia según lo indicado en los cuadros. Si se observa algún área sucia a pesar de que no corresponde frecuencia de la limpieza se anota en observaciones y se limpia según el procedimiento.


	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>PRODUCCIÓN DE HELADOS</b>								
<b>ESTRUCTURA FISICA</b>								
Pisos	Superficial	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escoba de cerda gruesa blanca</li> <li>Recogedor blanco</li> <li>Jalador blanco</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Agua a presión</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes</li> <li>Mandil de pvc</li> </ol>	<p>Se barre y recoge todos los residuos sólidos y se desechan en el tacho correspondiente.</p> <p>Llenar en el balde, detergente Skill cleaner 407 diluido del dilutor automatizado.</p> <p>Verter la solución al piso y proceder a restregar con una escoba de cerdas duras, con el fin de remover toda la suciedad adherida en el piso y todos los espacios accesibles.</p> <p>4. Enjuagar el piso con agua, hasta eliminar residuos de detergente.</p> <p>Limpiar la canaleta utilizando la escoba de cerda gruesa, recoger los residuos sólidos cada vez que se observe que se acumule en la rejilla.</p> <p>Llenar el balde, con desinfectante Sanichlor Plus del dilutor a 200 ppm, verter en las superficies del piso</p> <p>7. Se procede a secar con el jalador.</p>
	Profunda	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escoba de cerda gruesa blanca</li> <li>Recogedor blanco</li> <li>Jalador blanco</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Multidesink (desincrustante)</li> <li>Multigrass (desengrasante)</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Agua a presión</li> <li>Esponja gris de piso</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes</li> <li>Mandil de PVC</li> </ol> <p>Lentes de seguridad</p>	<p>Se barre y recoge todos los residuos sólidos y se desechan en el tacho correspondiente.</p> <p>2. Mover las mesas y otros mobiliarios para limpiar zonas inaccesibles.</p> <p>Verter la solución al piso y proceder a restregar con una escoba de cerdas duras, con el fin de remover toda la suciedad adherida en el piso y todos los espacios al que se habilitó acceso.</p> <p>De ser necesario quitar grasa o sarro, solicitar apoyo de personal de calidad, para uso de productos químicos desincrustante y desengrasante 0.25L / 1 L agua.</p> <p>Enjuagar el piso y canaleta con agua, hasta eliminar residuos de detergente.</p> <p>Recoger los residuos sólidos retenidos por la rejilla, cada vez que se observe acumulación.</p> <p>7. Llenar en un balde desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y dejar actuar.</p> <p>8. Se procede a secar con el jalador.</p>
Ventanas altas	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiavidrios</li> <li>Trapo</li> <li>Esponja azul</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes</li> <li>Mandil de PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar con un trapo el polvo adherido en la ventana.</li> <li>Pulverizar el limpiavidrios y con un paño remover la suciedad, de ser necesario usar esponja azul.</li> <li>Con un paño retirar lo removido</li> </ol>


	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FÍSICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Mamparas	Sup/Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detergente skill cleaner 407</li> <li>2. Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>3. Wypall</li> <li>4. Agua a presión</li> <li>5. Esponja azul</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> <li>2. Mandil de PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rociar detergente diluido por todas las superficies.</li> <li>2. Refregar las superficies con una esponja.</li> <li>3. Enjuagar hasta retirar toda la suciedad removida.</li> <li>4. Rociar desinfectante por todas las superficies.</li> <li>5. Finalmente dejar secar o acelerar el secado con wypall o un paño absorbente.</li> </ol>
Zócalos	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agua a presión</li> <li>2. Detergente Skill cleaner 407</li> <li>3. Escoba de cerda gruesa blanca</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> <li>2. Mandil de PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un enjuague con agua a presión. Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar los zócalos de izquierda a derecha.</li> <li>3. Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente.</li> </ol>
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esponjas gris de piso</li> <li>2. Detergente Skill cleaner 407</li> <li>3. Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>4. Escoba de cerda gruesa blanca</li> <li>5. Agua a presión</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> <li>2. Mandil de PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un enjuague con agua a presión. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar los zócalos; en lugares no accesibles como las esquinas, fraguas, etc. en esos casos se usa la esponja de piso.( gris)</li> <li>Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente.</li> <li>Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre los zócalos y dejar orear.</li> </ol>
Puertas	Sup	I	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agua</li> <li>2. Wypall o paño.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mandil de PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se procede a limpiar la suciedad con agua potable a presión de arriba hacia abajo.</li> <li>2. Se procede a secar con wypall.</li> </ol>
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Detergente skill cleaner 407</li> <li>2. Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>3. Wypall</li> <li>4. Agua a presión</li> <li>5. Esponja verde</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> <li>2. Mandil de PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rociar detergente diluido por todas las superficies.</li> <li>2. Refregar las superficies con una esponja.</li> <li>3. Enjuagar hasta retirar toda la suciedad removida.</li> <li>Finalmente dejar secar la puerta o acelerar el secado con wypall o un paño absorbente.</li> </ol>
Techos	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escalera</li> <li>2. Trapos húmedos</li> <li>3. Bolsas plásticas</li> <li>4. Escoba de cerda suave</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes negros</li> <li>2. Mandil de PVC</li> <li>Lentes de seguridad</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cubrir todas las mesas y equipos con los cobertores plásticos.</li> <li>Retirar posibles restos de polvo, telas de araña y tierra haciendo uso de la escoba de cerdas de plástico y la escalera. Procurar llegar a las esquinas y lugares menos accesibles.</li> <li>De requerir limpiar restos adheridos, utilizar la escalera para limpiar con un paño húmedo. (zonas focalizadas)</li> <li>Finalmente retirar los cobertores de plásticos que cubren las mesas y los equipos.</li> </ol>




	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FÍSICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Paredes	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponjas gris (piso) 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus 4. Escoba de cerda gruesa blanca 5. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil de pvc	Realizar un enjuague con agua a presión a las paredes de mayólicas arriba hacia abajo Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con la ayuda de una escoba de cerda gruesa restregar las paredes de arriba hacia abajo, y en lugares no accesibles como las esquinas, fraguas, etc. en esos casos se usa la esponja de piso (gris). Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente. 3. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre las paredes y dejar orear.
<b>INSTALACIONES</b>								
Aire acondicionado/ Extractores	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo 2. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de PVC	1. Se limpia el polvo adherido con un trapo. Se procede a limpiar con un trapo húmedo y finalmente es secado con wypall.
Canaletas / Ductos	Sup/Prof.	Q	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo 2. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de PVC	Se limpia el polvo adherido con un trapo o escoba seca de cerdasuaves. 2. Se procede a limpiar con un trapo húmedo y finalmente es secado con wypall.
Luminarias	Sup/Prof.	M	Tec. Mant.	Jefe de área	Sup. de calidad	1. Trapo	1. Guantes de seg. 2. Lentes de seg.	1. Apagar/Bajar la llave de ingreso de corriente eléctrica de luces. 2. Proceder a retirar el equipo de iluminación y limpiar en área externa. 3. Armar y volver a encender/ levantar llave, verificar funcionamiento.
Tuberías aéreas	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo 2. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de PVC	1. Se limpia el polvo adherido con un trapo. Se procede a limpiar con un trapo húmedo y finalmente es secado con wypall.
Cortinas de traslape	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Wypall 3. Esponja azul	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC	Realizar un enjuague con agua de arriba hacia abajo puede hacerse usando un wypall o esponja azul. 2. Dejar secar.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua. 2. Esponjas azul 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Sanichlor Plus 5. Wypall o paño	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC	Lavar cada tira con detergente Skill cleaner 407 y abundante agua corriente con la ayuda de la esponja azul empezar por la parte superior de cada cortina. Desinfectar con desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm. 3. Dejar secar.

	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Pediluvios	Superf.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda gruesa blanca 2. Agua a presión 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes 2. Mandil de PVC	1. Se drena y desocupa el pediluvio. Verter la solución el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie. Enjuagar con agua abundante agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Llenar el pediluvio con una solución de desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda gruesa blanca 2. Agua a presión 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes 2. Mandil de PVC	1. Se drena y desocupa el pediluvio. Verter la solución el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie. Enjuagar con agua a presión, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Verter la solución de desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm y dejar orear.
Lavaderos / Maniluvios	Superf.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponja verde 3. Spray con Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes	Se realiza un enjuague con agua y con ayuda de esponja verde, para retirar toda la suciedad adherida. Rosear detergente a las perillas o llaves de lavaderos y remover suciedad con la esponja. Enjuagar.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 Spray con Multidesink diluido en relación 0.25L / 1 L de agua 4. Desinfectante Sanichlor Plus 5. Esponjas grises. Spray con Multigrass diluido en relación 0.25L / 1 L de agua	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC 3. Botas de PVC. lentes de seguridad	Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida. Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde restregar internamente y externamente el lavadero. En caso de acumulación de sarro; solicitar apoyo a personal de limpieza, previa autorización del supervisor de calidad, para este caso rociar multidesink diluido 250 ml/1000 ml de agua, dejar actuar 2 min y restregar con la esponja. De igual manera se utiliza multigrass, en caso de limpiar grasa acumulada. 4. Enjuagar con abundante agua para retirar todo residuo de detergente. 5. Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>AREA DE FRUTAS</b>								
<b>ESTRUCTURA FISICA</b>								
Pisos	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escoba de cerda gruesa roja</li> <li>Recogedor rojo</li> <li>Jalador rojo</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Agua a presión</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes</li> <li>Mandil</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se barre y recoge todos los residuos sólidos y se desechan en el tacho correspondiente.</li> <li>Llenar en el balde, detergente Skill cleaner 407 diluido del dilutor automatizado.</li> <li>Verter la solución al piso y proceder a restregar con una escoba de cerdas duras, con el fin de remover toda la suciedad adherida en el piso y todos los espacios accesibles.</li> <li>Enjuagar el piso con agua, hasta eliminar residuos de detergente.</li> <li>Limpiar la canaleta utilizando la escoba de cerda gruesa, recoger los residuos sólidos cada vez que se observe que se acumule en la rejilla.</li> <li>Llenar el balde, con desinfectante Sanichlor Plus del dilutor a 200 ppm, verter en las superficies del piso</li> <li>Se procede a secar con el jalador.</li> </ol>
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escoba de cerda gruesa roja</li> <li>Recogedor rojo</li> <li>Jalador rojo</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Multidesink ( desincrustante)</li> <li>Multigrass(desengrasante)</li> <li>Agua a presión</li> <li>Esponja verde</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> <li>Mandil de pvc</li> <li>Lentes de seguridad</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se barre y recoge todos los residuos sólidos y se desechan en el tacho correspondiente.</li> <li>Mover las mesas y otros mobiliarios para limpiar zonas inaccesibles.</li> <li>Verter la solución al piso y proceder a restregar con una escoba de cerdas duras, con el fin de remover toda la suciedad adherida en el piso y todos los espacios al que se habilitó acceso.</li> <li>De ser necesario quitar grasa o sarro, solicitar apoyo de personal de limpieza al supervisor de calidad, para uso de productos químicos desincrustante y desengrasante 0.25L / 1 L agua.</li> <li>Enjuagar el piso y canaleta con agua, hasta eliminar residuos de detergente.</li> <li>Recoger los residuos sólidos retenidos por la rejilla, cada vez que se observe acumulación.</li> <li>Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y dejar actuar.</li> <li>Se procede a secar con el jalador.</li> </ol>
Paredes	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Agua a presión</li> <li>Escoba de cerda gruesa roja</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> <li>Mandil</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar un enjuague con agua a presión a las paredes de arriba hacia abajo.</li> <li>Preparar una solución detergente Skill cleaner 407 y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar las paredes.</li> <li>Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente.</li> </ol>

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponjas verdes 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus 4. Escoba de cerda gruesa roja 5. Agua a presión	1. Guantes negros 2. Mandil	Realizar un enjuague con agua a presión a las paredes de arriba hacia abajo. Preparar una solución detergente Skill cleaner 407 y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar las paredes de arriba hacia abajo, y en lugares no accesibles como las esquinas, etc. en esos casos se usa la esponja verde. Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente. 4. Preparar una solución desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm. 5. Dejar orear y esperar el secado final de las paredes.
Techos	Prof.	ST	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escalera 2. Trapos húmedos 3. Bolsas plásticas 4. Escoba de cerda suave roja	1. Guantes 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	1. Cubrir todas las mesas y equipos con los cobertores plásticos. Retirar posibles restos de polvo, telas de araña y tierra haciendo uso de la escoba de cerdas de plástico y la escalera. Procurar llegar a las esquinas y lugares menos accesibles. 3. Retirar los cobertores de plásticos que cubren las mesas y los equipos. 4. Barrer el piso con la escoba de cerdas suave y un recogedor.
Ventanas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Trapo	1. Mandil	1. Limpiar con un trapo el polvo adherido en la ventana. 2. Enjuagar con agua a presión.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Limpiavidrios 2. Limpiador de ventanas 3. Trapo 4. Esponja azul	1. Guante 2. Mandil	1. Limpiar con un trapo el polvo adherido en la ventana. Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja azul se procede a limpiar la suciedad. Enjuagar con agua y se procede a secar con un limpiador de ventanas (esponja). Finalmente dejar secar o acelerar el secado con wypall o un paño absorbente.
Puertas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Wypall	1. Mandil	Se procede a limpiar la suciedad con agua potable a presión de arriba hacia abajo. 2. Se procede a secar con wypall.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Limpiavidrios 2. Desinfectante Sanichlor Plus 3. Wypall 4. Agua a presión 5. Esponja verde	1. Guantes 2. Mandil	1. Limpiar con un trapo el polvo adherido. Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja verde se procede a eliminar la suciedad. 3. Enjuagar con agua a presión para luego desinfectar con Sanichlor Plus 4. Finalmente se procede a secar la puerta con wypall.
Canaleta / Buzón	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión	1. Mandil	1. Se limpia con agua a presión.

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus 4. Escoba de cerda gruesa roja 5. Escobilla de mano	1. Mandil 2. Guantes	1. Se limpia con agua a presión. Se procede a preparar una solución detergente Skill cleaner 407, para limpiar y restregar con la escoba de cerdas gruesa toda la superficie, y con ayuda de una escobilla de mano se procede a limpiar el coladero o canastilla. Se realiza el enjuague con agua para luego desinfectar con Sanichlor Plus.
Cortinas de traslape	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Realizar un enjuague con agua a presión de arriba hacia abajo. 2. Secar con wypall limpio.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponjas 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Sanichlor Plus 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc	Lavar cada tira con detergente Skill cleaner 407 y abundante agua corriente con la ayuda de la esponja azul empezar por la parte superior de cada cortina. Desinfectar con desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm. 3. Dejar secar.
Pediluvios	Sup/Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda gruesa roja 2. Agua a presión 3. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Se drena y desocupa el pediluvio. Verter la solución el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie. Enjuagar con agua a presión, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Verter la solución de desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm y dejar orear. 5. Llenar el pediluvio con una solución de desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm.
INSTALACIONES								
Pozas / Lavadero /maniluvio	Superf.	D	Operario del área	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponja verde	1. Guantes	1. Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida.

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Operario del área	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agua a presión</li> <li>2. Detergente Skill cleaner 407 Spray con Multidesink diluido en relación 0.25L / 1 L de agua</li> <li>4. Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>5. Esponjas verdes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> <li>2. Mandil de pvc</li> <li>3. Botas de pvc. lentes de seguridad</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida.</li> <li>2. Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde restregar internamente y externamente el lavadero.</li> <li>3. En caso de acumulación de sarro; rociar multidesink diluido 250 ml/1000 ml de agua, dejar actuar 2 min y restregar con la esponja</li> <li>4. Enjuagar con abundante agua para retirar todo residuo de detergente.</li> <li>5. Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.</li> </ol>
Tuberías aéreas	Sup/Prof.	M	operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trapo seco.</li> <li>2. Trapo húmedo</li> <li>3. Wypall</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> <li>2. Mandil de pvc</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se limpia el polvo adherido con un trapo.</li> <li>2. Se procede a limpiar con un trapo húmedo y finalmente es secado con wypall.</li> </ol>
Luminarias	Sup/Prof.	M	Tec. Mant.	Jefe de área	Sup. de calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brocha</li> <li>2. Trapo Húmedo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes de seg.</li> <li>2. lentes de seg.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagar/Bajar la llave de ingreso de corriente eléctrica de luces.</li> <li>2. proceder a retirar el equipo de iluminación y limpiar en área externa.</li> <li>3. Armar y volver a encender/ levantar llave, verificar funcionamiento.</li> </ol>
Aire Acondicionado	Sup/Prof.	M	operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esponja</li> <li>2. Escalera de dos pasos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de su limpieza apagar el fluido eléctrico.</li> <li>2. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.</li> </ol>

### CAMARAS 03 Y 04 (PRODUCCIÓN DE HELADOS)

ESTRUCTURA FISICA								
Techo	Sup.	M(Externa)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baldes</li> <li>2. Escoba de cerda gruesa</li> <li>3. Trapeador</li> <li>4. Detergente Skill cleaner 407</li> <li>5. Esponja verde</li> <li>6. Escalera de doble paso</li> <li>7. Wipall</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Arnés de seguridad</li> <li>2. Botas PVC</li> <li>3. Guantes</li> <li>4. Mandil PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes de limpiar el techo (parte externa) usar arnés de seguridad y escalera de doble paso y luego se procede a limpiar con una escoba retirando el polvo ambiental.</li> <li>2. Se aplica solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de una esponja verde.</li> <li>3. Se procede a enjuagar con agua para finalmente ser secado.</li> </ol>
	Prof.	M(Interna)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baldes</li> <li>2. Escoba de cerda gruesa blanca</li> <li>3. Trapeador</li> <li>4. Detergente Skill cleaner 407</li> <li>5. Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>6. Escoba de cerda gruesa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Casacas térmicas</li> <li>2. Botas PVC</li> <li>3. Guantes</li> <li>4. Mandil PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se procede a transportar todos los productos a otra cámara, para su limpieza interior.</li> <li>2. Se procede a apagar el motor de la cámara, luego se procede a retirar los estantes y parihuelas.</li> <li>3. Se procede a limpiar el techo haciendo uso de las cerdas fuertes, procurando llegar hasta las esquinas y lugares menos accesibles</li> <li>4. Se aplica solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de una escoba de cerdas gruesas.</li> <li>5. Se procede a enjuagar con agua a presión.</li> <li>6. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter al techo y luego secar.</li> </ol>


	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FÍSICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
								7. Finalmente es retornado los productos a la cámara.
Paredes	Sup	M(Externa)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baldes</li> <li>Escoba de cerda gruesa</li> <li>Trapeador</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>España verde</li> <li>Escalera de doble paso</li> <li>Wipall</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Arnés de seguridad</li> <li>Botas PVC</li> <li>Guantes</li> <li>Mandil PVC</li> </ol>	<p>Antes de limpiar las paredes (parte externa) usar arnés de seguridad y escalera de doble paso y luego se procede a limpiar con una escoba retirando el polvo ambiental, trapeador y un balde con agua para su respectivo trapeado.</p> <p>Se aplica solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de una esponja verde.</p> <p>3. Se procede a enjuagar con agua a presión para finalmente ser secado.</p>
	Prof.	M(Interna)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baldes</li> <li>Escoba de cerda gruesa blanca</li> <li>Trapeador</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Escoba de cerda gruesa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Casacas térmicas</li> <li>Botas PVC</li> <li>Guantes</li> <li>Mandil PVC</li> </ol>	<p>Se procede a limpiar las paredes haciendo uso de las cerdas fuertes, procurando llegar hasta las esquinas y lugares menos accesibles</p> <p>Se aplica solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de escoba de cerda gruesa.</p> <p>3. Se procede a enjuagar con agua a presión.</p> <p>Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter a las paredes y luego secar.</p> <p>5. Finalmente es retornado los productos a la cámara.</p>
Pisos	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baldes</li> <li>Escoba de cerda gruesa blanca</li> <li>Trapeador</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Escoba de cerda gruesa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Casacas térmicas</li> <li>Botas PVC</li> <li>Guantes</li> <li>Mandil PVC</li> </ol>	<p>Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el desecho.</p> <p>Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor.</p> <p>Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega para eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Preparar la solución tantas veces como sea necesario.</p> <p>Con un trapeador y agua, limpiar toda la lavaza y suciedad generada, hasta dejar el piso limpio. En caso de requerir limpieza extrema, enjuagar el piso con abundante agua y usando el jalador eliminar al agua a través del buzón.</p> <p>Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y con el trapeador limpio volver a trapear.</p> <p>6. Dejar secar.</p>
Puerta	Sup	M(Externa)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Franela	1. Guantes	1. Limpiar con una franela o paño el polvo ambiental adherido en la puerta.
	Prof.	M(Interna)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Baldes</li> <li>Escoba de cerda gruesa blanca</li> <li>Trapeador</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Botas PVC</li> <li>Guantes</li> <li>Mandil PVC</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se lava la puerta humedeciendo el paño con detergente.</li> <li>Restregar con escobilla.</li> <li>Enjuagar tantas veces sea necesario usando un paño y agua.</li> </ol>
<b>INSTALACIONES</b>								
Luminarias	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de	1. Brocha	1. Guantes de seg.	1. Apagar/Bajar la llave de ingreso de corriente eléctrica de luces.


	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
					Calidad	2. Trapo Húmedo	2. lentes de seg.	2. Proceder a retirar el equipo de iluminación y limpiar en área externa. 3. Armar y volver a encender/ levantar llave, verificar funcionamiento.
Cortinas de traslape	Sup	Q	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de PVC	1. Realizar un enjuague con agua a presión de arriba hacia abajo. 2. Secar con wypall limpio.
	Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponjas azules 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Sanichlor Plus 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de PVC	Lavar cada tira con detergente Skill cleaner 407 y abundante agua corriente con la ayuda de la esponja azul empezar por la parte superior de cada cortina. Desinfectar con desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm. 3. Dejar secar.
<b>ALIMENTOS PREPARADOS</b>								
ESTRUCTURA FISICA								
Pisos	Sup	D	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda gruesa anaranjado 2. Recogedor anaranjado 3. Jalador anaranjado 4. Balde color anaranjado 5. Detergente Skill cleaner 407 6. Desinfectante Sanichlor Plus 7. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil de PVC	Se barre y recoge todos los residuos sólidos y se desechan en el tacho correspondiente. Llenar en el balde, detergente Skill cleaner 407 diluido del dilutor automatizado. Verter la solución al piso y proceder a restregar con una escoba de cerdas duras, con el fin de remover toda la suciedad adherida en el piso y todos los espacios accesibles. 4. Enjuagar el piso con agua, hasta eliminar residuos de detergente. Limpiar la canaleta utilizando la escoba de cerda gruesa, recoger los residuos sólidos cada vez que se observe que se acumule en la rejilla. Llenar el balde, con desinfectante Sanichlor Plus del dilutor a 200 ppm, verter en las superficies del piso 7. Se procede a secar con el jalador.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda gruesa anaranjado 2. Recogedor anaranjado 3. Jalador anaranjado 4. Detergente Skill cleaner 407 5. Desinfectante Sanichlor Plus 6. Agua a presión 7. Esponja verde	1. Guantes 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	Se barre y recoge todos los residuos sólidos y se desechan en el tacho correspondiente. 2. Mover las mesas y otros mobiliarios para limpiar zonas inaccesibles. Verter la solución al piso y proceder a restregar con una escoba de cerdas duras, con el fin de remover toda la suciedad adherida en el piso y todos los espacios al que se habilitó acceso. De ser necesario quitar grasa o sarro, solicitar apoyo de personal de limpieza al supervisor de calidad, para uso de productos químicos desincrustante y desengrasante 0.25L / 1 L agua. Enjuagar el piso y canaleta con agua, hasta eliminar residuos de detergente. Recoger los residuos sólidos retenidos por la rejilla, cada vez que se observe acumulación. 7. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y dejar actuar.




	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
								8. Se procede a secar con el jalador.
Ventanas ( zonas internas)	Sup/Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Detergente Skill cleaner 407 2. Agua. 3. Esponja azul 4. Escoba	1. Mandil pvc 2. Guantes	Ventanas lado interno. 1. Esparcir en los cristales el detergente diluido con un paño. 2. Refregar las mallas con esponja o escoba limpia( zonas altas ) 3. Enjuagar con abundante agua.
Ventanas (malla mosquitera- hornos)	Sup/Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Detergente Skill cleaner 407 2. Desinfectante Sanichlor 3. Escobilla 3. Agua	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Retirar las ventanas. 2. Refregar las mallas con una escobilla, enjuagar y desinfectar. 3. Dejar secar
Zócalos	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 Escoba de cerda gruesa anaranjado	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Realizar un enjuague con agua a presión de izquierda a derecha. Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar los zócalos de izquierda a derecha. 3. Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponjas verdes 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus Escoba de cerda gruesa anaranjado 5. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Realizar un enjuague con agua a presión de izquierda a derecha. Lenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar los zócalos de izquierda a derecha; en lugares no accesibles como las esquinas, fraguas, etc. en esos casos se usa la esponja verde. Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente. Lenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre los zócalos y dejar orear.
Puertas	Sup	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua 2. Wypall o paño.	1. Mandil de pvc	1. Se procede a limpiar la suciedad con agua, usando la manguera. 2. Se procede a secar con wypall.
	Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Detergente skill cleaner 407 2. Desinfectante Sanichlor Plus 3. Wypall o paño 4. Agua a presión 5. Esponja verde	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Rociar detergente diluido por todas las superficies. 2. Refregar las superficies con una esponja. 3. Enjuagar hasta retirar toda la suciedad removida 4. Finalmente agregar la solución desinfectante. Y dejar secar la puerta o acelerar el secado con un paño absorbente.
Paredes	Sup	S	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Detergente Skill cleaner 407 2. Agua a presión 3. Escoba de cerda gruesa roja	1. Guantes 2. Mandil	Realizar un enjuague con agua a presión a las paredes de arriba hacia abajo. Preparar una solución detergente Skill cleaner 407 y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar las paredes. Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente.

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Esponjas verdes 2. Detergente Skill cleaner 407 Desinfectante Sanichlor Plus4 Multidesink 4:1 Escoba de cerda gruesa anaranjado 6. Agua a presión 7. Multigrass 4:1	1. Guantes 2. Mandil de pvc	Realizar un enjuague con agua a presión a las paredes de arriba hacia abajo. Preparar una solución detergente Skill cleaner 407 y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar las paredes de arriba hacia abajo. Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente. Solicitar apoyo de personal de limpieza con autorización previa del supervisor de calidad para aplicar desincrustante o desengrasante en caso sea necesario, esta solución debe ser de 250 ml/1 L agua. 5. Preparar una solución desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm. 6. Dejar orear y esperar el secado final de las paredes.
Techo	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Escalera 2. Trapos húmedos 3. Bolsas plásticas 4. Escoba de cerda suave	1. Guantes 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	1. Cubrir todas las mesas y equipos con los cobertores plásticos. Retirar posibles restos de polvo, telas de araña y tierra haciendo uso de la escoba de cerdas de plástico y la escalera. Procurar llegar a las esquinas y lugares menos accesibles. 3. Retirar los cobertores de plásticos que cubren las mesas y los equipos. 4. Barrer el piso con la escoba de cerdas suave y un recogedor.
Tuberías aéreas	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Trapo seco. 2. Trapo húmedo 3. Wypall	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc	1. Se limpia el polvo adherido con un trapo. 2. Se procede a limpiar con un trapo húmedo y finalmente es secado con Wypall.
Cortinas de traslape	Sup	D	operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Wypall	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc	1. Realizar un enjuague con agua a presión de arriba hacia abajo. 2. Secar con Wypall limpio.
	Prof.	S	operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponjas verdes 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor Plus 5. Wypall	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc	Lavar cada tira con detergente Skill cleaner 407 y abundante agua corriente con la ayuda de la esponja verde, empezar por la parte superior de cada cortina. Desinfectar con desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm. 3. Secar con Wypall limpio.
<b>INSTALACIONES</b>								
Aire Acondicionado	Sup/Prof.	M	Tec. Mant.	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Trapo 2. Escalera de dos pasos	1. Guantes negros	1. Antes de su limpieza apagar el fluido eléctrico. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.
Luminarias	Sup/Prof.	M	Tec. Mant.	Jefe de área	Sup. de calidad	1. Brocha 2. Trapo Húmedo	1. Guantes de seg. 2. lentes de seg.	1. Apagar/Bajar la llave de ingreso de corriente eléctrica de luces. 2. Proceder a retirar el equipo de iluminación y limpiar en área externa. 3. Armar y volver a encender/ levantar llave, verificar funcionamiento.
Inyector o extractor de aire	Sup/Prof.	M	Tec. Mant.	Jefe de área	Sup. de calidad	1. Brocha 2. Trapo Húmedo 3. Compresor de aire o brocha.	1. Guantes de seg. 2. Lentes de seg.	1. Apagar el equipo. Proceder a limpiar las turbinas y estructuras del motor con ayuda de una brocha o presión de aire. 3. Armar y volver a encender, verificar funcionamiento.

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Lavaderos	Sup.	D	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 Spray con Multidesink diluido en relación 0.25L / 1 L de agua 4. Desinfectante Sanichlor Plus 5. Esponjas gris	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc. lentes de seguridad	Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida. Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde restregar internamente y externamente el lavadero. 3. Enjuagar con abundante agua para retirar todo residuo de detergente. 4. Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.
	Prof.	S	Operario / Personal de Limpieza.	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 Spray con Multidesink diluido en relación 0.25L / 1 L de agua 4. Desinfectante Sanichlor Plus 5. Esponjas verdes.	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc. lentes de seguridad	Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida. Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde restregar internamente y externamente el lavadero. En caso de acumulación de sarro; rociar Multidesink diluido 250 ml/1000 ml de agua, dejar actuar 2 min y restregar con la esponja. Este paso debe ser apoyado por un personal de limpieza previamente autorizado por el supervisor de calidad. 4. Enjuagar con abundante agua para retirar todo residuo de detergente. 5. Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.

### ALMACEN DE TRÁNSITO DE ALIMENTOS PREPARADOS


ESTRUCTURA FISICA	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Pisos	Sup	D	Operario de limpieza	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda suave verde	1. Guantes	1. Se barre el piso de zonas accesibles, se recoge los residuos. En el balde se llena con la solución de detergente Skill cleaner 407 y se rocía por el piso. Se procede a restregar toda la superficie con la escoba de cerda gruesa, para eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Llenar en el balde con desinfectante Sanichlor Plus del dilutor a 200 ppm. Trapear enjuagando el trapeador en el balde con desinfectante, hasta dejar el piso limpio. 6. Dejar secar el piso.
	Prof.	S	Operario De limpieza	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda suave verde 2. Trapeador 3. Recogedor 4. Detergente Skill cleaner 407 5. Desinfectante Sanichlor Plus 6. Balde	1. Guantes	Antes de hacer la limpieza profunda se retiran o mueven equipos, parihuelas, estantes y mobiliario para facilitar la limpieza de zonas inaccesibles. 1. Se barre el piso de zonas accesibles, se recoge los residuos. En el balde se llena con la solución de detergente skill cleaner 407 y se rocía por el piso. Se procede a restregar toda la superficie con la escoba de cerda gruesa, para eliminar toda la suciedad adherida en el piso. 4. Con el jalador retirar toda la lavaza. Agregar la solución desinfectante. 5. Se vierte agua, para enjuagar y con el jalador se vuelve a llevar los

	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FÍSICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
								residuos líquidos hasta dejar el piso semi seco. 6. Dejar orear.
Paredes/ vigas / columnas	Sup/Prof.	S	Operario de limpieza	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda suave verde 2. Franela	1. Mandil	Pared de cemento y drywall Antes de realizar esta limpieza cubrir todos los alimentos o en su defecto trasladarlo a otro lugar. Se realiza una limpieza con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie de las paredes para eliminar todo el polvo ambiental. Finalmente se der necesario se da una última limpieza con mopa. Pared de enchape mayólica: 1. Rociar detergente líquido sobre las mayólicas de pared. 2. Con una esponja o paño, restregar la suciedad adherida. 3. Con un paño y agua, enjuagar las paredes.
Techo	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escalera 2. Trapos húmedos 3. Bolsas plásticas 4. Escoba de cerda suave	1. Guantes 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	1. Cubrir todas las mesas y equipos con los cobertores plásticos. Retirar posibles restos de polvo, telas de araña y tierra haciendo uso dela escoba de cerdas suaves. Procurar llegar a las esquinas y lugares menos accesibles. 3. Retirar los cobertores de plásticos que cubren las mesas y los equipos. 4. Barrer el piso con la escoba de cerdas suave y un recogedor.
Puertas	Superf.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Franela	1. Guantes	1. Limpiar con una franela o paño el polvo ambiental adherido en la puerta.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Franela 2. Limpiador de muebles 3. Escalera de dos pasos	1. Guantes	1. Se lava la puerta humedeciéndolo con un paño con detergente. 2. Restregar con escobilla. 3. Enjuagar tantas veces sea necesario usando un paño y agua.
<b>INSTALACIONES</b>								
Cortinas de traslape	Sup/Prof.	S	Operario de limpieza	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponjas azules 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor Plus 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de PVC	Lavar cada tira con detergente Skill cleaner 407 y abundante agua corriente con la ayuda de la esponja azul, empezar por la parte superior de cada cortina. Desinfectar con desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm. 3. Secar con wypall limpio.
Aire acondicionado/ Extractores	Sup/Prof.	ST	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo 2. Escalera de dos pasos	-	1. Antes de su limpieza apagar el fluido eléctrico. 2. Se procede a limpiar el polvo adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semi húmedo.
Luminarias	Sup	ST	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Brocha 2. Trapo semi húmedo.	-	1. Antes de su limpieza apagar el fluido eléctrico. Se procede a limpiar el polvo adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semi húmedo

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>CAMARAS 01 Y 02 (ALIMENTOS PREPARADOS)</b>								
Techo	Sup.	M(Externo)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Baldes 2. Escoba de cerda gruesa 3. Trapeador 4. Detergente Skill cleaner 407 5. Esponja verde 6. Escalera de doble paso 7. Wipall	Arnés de seguridad 2. Botas PVC 3. Guantes 4. Mandil PVC	Antes de limpiar el techo (parte externa) usar arnés de seguridad y escalera de doble paso y luego se procede a limpiar con una escoba retirando el polvo ambiental. Se aplica solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de una escoba de cerda gruesa. 3. Se procede a enjuagar con agua para finalmente ser secado.
	Prof.	M(Interno)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Baldes 2. Escoba de cerda gruesa blanca 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor Plus 5. Escoba de cerda gruesa.	1. Casacas térmicas 2. Botas PVC 3. Guantes 4. Mandil PVC	Se procede a transportar todos los productos a otra cámara, para su limpieza interior. Se procede a apagar el motor de la cámara, para luego retirar los estantes y parihuelas. Se procede a limpiar el techo haciendo uso de las cerdas fuertes, procurando llegar hasta las esquinas y lugares menos accesibles Se aplica solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de una esponja verde. 5. Se procede a enjuagar con agua a presión. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter al techo y luego secar. 7. Finalmente es retornado los productos a la cámara.
Paredes	Sup.	M(Externo)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Baldes 2. Escoba de cerda gruesa 3. Trapeador 4. Detergente Skill cleaner 407 5. Esponja verde 6. Escalera de doble paso 7. Wipall	Arnés de seguridad 2. Botas PVC 3. Guantes 4. Mandil PVC	Antes de limpiar las paredes (parte externa) usar arnés de seguridad y escalera de doble paso y luego se procede a limpiar con una escoba retirando el polvo ambiental, Se aplica solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de una esponja verde. 3. Se procede a enjuagar con agua a presión para finalmente ser secado.
	Prof.	M(Interno)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Baldes 2. Escoba de cerda gruesa blanca 3. Trapeador 4. Detergente Skill cleaner 407 5. Desinfectante Sanichlor Plus 6. Escoba de cerda gruesa.	1. Casacas térmicas 2. Botas PVC 3. Guantes 4. Mandil PVC	Se procede a limpiar las paredes haciendo uso de las cerdas fuertes, procurando llegar hasta las esquinas y lugares menos accesibles Se aplica solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de escoba de cerda gruesa. 3. Se procede a enjuagar con agua a presión. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter al techo y luego secar. 5. Finalmente es retornado los productos a la cámara.
Pisos	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Baldes 2. Escoba de cerda gruesa blanca 3. Trapeador 4. Detergente Skill cleaner 407	1. Casacas térmicas 2. Botas PVC 3. Guantes 4. Mandil PVC	Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el desecho. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. 3. Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
						5. Desinfectante Sanichlor Plus 6. Escoba de cerda gruesa.		gruesa por toda la superficie, se restriega para eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. Con un trapeador y agua, limpiar toda la lavaza y suciedad generada, hasta dejar el piso limpio. En caso de requerir limpieza extrema, enjuagar el piso con abundante agua y usando el jalador eliminar al agua a través del buzón. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y con el trapeador limpio volver a trapear. 6. Dejar secar.
Puerta	Sup.	M(Externo)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Franela	1. Guantes	1. Limpiar con una franela o paño el polvo ambiental adherido en la puerta.
	Prof.	M(Interno)	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Baldes 2. Escoba de cerda gruesa blanca 3. Trapeador 4. Detergente Skill cleaner 407 5. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Botas PVC 2. Guantes 3. Mandil PVC	1. Se lava la puerta humedeciendo el paño con detergente. 2. Restregar con escobilla. 3. Enjuagar tantas veces sea necesario usando un paño y agua.
<b>INSTALACIONES</b>								
Luminarias	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Brocha 2. Trapo Húmedo	1. Guantes de seg. 2. lentes de seg.	1. Apagar/Bajar la llave de ingreso de corriente eléctrica de luces. 2. Proceder a retirar el equipo de iluminación y limpiar en área externa. 3. Armar y volver a encender/ levantar llave, verificar funcionamiento.
Cortinas de traslape	Sup.	Q	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de PVC	1. Realizar un enjuague con agua a presión de arriba hacia abajo. 2. Secar con wypall limpio.
	Prof.	M	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponjas azules 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Sanichlor Plus 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de PVC	Lavar cada tira con detergente Skill cleaner 407 y abundante agua corriente con la ayuda de la esponja azul empezar por la parte superior de cada cortina. 2. Desinfectar con Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm. 3. Dejar secar.
<b>ALMACEN PRINCIPAL</b>								
<b>ESTRUCTURA FISICA</b>								
Pisos	Sup.	D	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda suave verde 2. Recogedor verde		Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso y zonas accesibles. 2. Recoger los residuos y eliminarlos.


	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escoba de cerda suave verde</li> <li>Escoba de cerda gruesa verde</li> <li>Recogedor verde</li> <li>Jalador verde</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Trapeador</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> <li>Mandil de pvc</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega para eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. Con un trapeador y agua, limpiar toda la lavaza y suciedad generada, hasta dejar el piso limpio. En caso de requerir limpieza extrema, enjuagar el piso con abundante agua y usando el jalador eliminar al agua a través del buzón. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y con el trapeador limpio volver a trapear.</li> <li>Dejar secar.</li> </ol>
Paredes/ vigas / columnas	Sup/Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escoba de cerda suave verde</li> <li>Franela</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mandil</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Antes de realizar esta limpieza cubrir todos los alimentos o en su defecto trasladarlo a otro lugar.</li> <li>Se realiza una limpieza con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie de las paredes para eliminar todo el polvo ambiental.</li> <li>Finalmente se da una última limpieza con una franela limpia.</li> </ol>
Techo	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escalera</li> <li>Trapos húmedos</li> <li>Bolsas plásticas</li> <li>Escoba de cerda suave</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes</li> <li>Mandil de pvc</li> <li>Lentes de seguridad</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Cubrir todas las mesas y equipos con los cobertores plásticos.</li> <li>Retirar posibles restos de polvo, telas de araña y tierra haciendo uso de la escoba de cerdas suave y la escalera. Procurar llegar a las esquinas y lugares menos accesibles.</li> <li>Retirar los cobertores de plásticos que cubren las mesas y los equipos.</li> <li>Barrer el piso con la escoba de cerdas suave y un recogedor.</li> </ol>
Ventanas/Tragaluces	Sup/Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiavidrios</li> <li>Limpiador de ventanas</li> <li>Wypall</li> <li>Trapo</li> <li>Esponja azul</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes</li> <li>Mandil</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar con un trapo el polvo adherido en la ventana.</li> <li>Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja azul se procede a limpiar la suciedad.</li> <li>Enjuagar con agua y se procede a secar con un escurridor de ventanas (esponja).</li> <li>Se procede a secar por ambos lados.</li> </ol>
Puertas	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Franela</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar con una franela o paño el polvo ambiental adherido en la puerta.</li> </ol>


	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Franela 2. Limpiador de muebles 3. Escalera de dos pasos	1. Guantes	1. Se limpia con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta. Se procede a aplicar el limpiador de muebles (Pride aerosol) y con un trapo se frota desde la parte superior hasta la parte inferior y en ambas caras de la puerta e incluso la manija.
<b>INSTALACIONES</b>								
Aire acondicionado/ Extractores	Sup/Prof.	M	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo 2. Escalera de dos pasos	1. Guantes	1. Antes de su limpieza apagar el fluido eléctrico. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.
Luminarias	Sup/Prof.	M	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Brocha 2. Trapo.		1. Antes de su limpieza apagar el equipo. 2. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.
Tuberías aéreas	Sup/Prof.	M	operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo 2. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Se limpia el polvo adherido con un trapo. Se procede a limpiar con un trapo húmedo y finalmente es secado con wypall.
<b>ALMACEN DE ENVASES</b>								
<b>ESTRUCTURA FISICA</b>								
Pisos	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda suave verde 2. Recogedor verde		1. Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. 2. Recoger los residuos y eliminarlos.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda suave verde 2. Escoba de cerda gruesa verde 3. Recogedor verde 4. Jalador verde 5. Detergente Skill cleaner 407 6. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes	Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y con el trapeador proceder a limpiar o de ser necesario restregar con la escoba de cerdas duras. Con un trapeador y agua, limpiar toda la lavaza y suciedad generada, hasta dejar el piso limpio. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y con el trapeador limpio volver a trapear. 6 Dejar secar.
Paredes/ vigas / columnas	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda suave verde 2. Franela	1. Mandil	Antes de realizar esta limpieza cubrir todos los envases y materiales almacenados. Se realiza una limpieza con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie de las paredes para eliminar todo el polvo ambiental. 3. Finalmente se da una última limpieza con una franela limpia.




	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Techo	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Escalera 2. Trapos 3. Bolsas plásticas	1. Guantes 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	1. Cubrir todos los productos almacenados con los cobertores plásticos. Retirar posibles restos de polvo, telas de araña y tierra haciendo uso de trapos. Procurar llegar a las esquinas y lugares menos accesibles. 3. Retirar los cobertores de plásticos. 4. Barrer el piso con la escoba de cerdas suave y un recogedor.
Puerta	Sup.	D	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Franela	1. Guantes	1. Limpiar con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta.
	Prof.	S	Operario	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Franela 2. Limpiador de muebles 3. Escalera de dos pasos	1. Guantes	1. Se limpia con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta. Se procede a aplicar el limpiador de muebles (Pride aerosol) y con un trapo se frota desde la parte superior hasta la parte inferior y en ambas caras de la puerta.
<b>INSTALACIONES</b>								
Extractores/ Inyector	Sup/Prof.	M	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo 2. Escalera de dos pasos	1. Guantes negros	1. Antes de su limpieza apagar el equipo. 2. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.
Luminarias	Sup/Prof.	M	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo	-	1. Antes de su limpieza apagar el equipo. 2. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.
<b>PATIO INTERIOR Y ZONA DE TRÁNSITO</b>								
<b>ESTRUCTURA FISICA</b>								
Pisos y Rampa	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul		1. Se realiza un barrido para eliminar todo el polvo adherido al suelo usando la escoba de cerda suave.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Escoba de cerda gruesa azul 3. Recogedor azul 4. Jalador verde 5. Detergente Skill cleaner 407 6. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega y se aplica una rigurosa fricción de la escoba y el piso para así eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. Enjuagar el piso con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y dejar orear. 6. Se procede a secar con el jalador.

	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Paredes	Superf.	M	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul Mango telescópico (adaptador) 3. Trapo semihúmedo	Lentes de seguridad 2. Mascarilla 3. Mandil de pvc	Retirar el polvo adherido en las paredes con ayuda de escoba de cerda suave. Las paredes altas son limpiadas de la parte superior hasta la parte inferior con ayuda del adaptador del mango telescópico 3. Luego aplicar un trapo semihúmedo a las paredes.
	Prof.	ST	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Andamios de tres cuerpos 3. Aspiradora industrial 4. Trapos semihúmedos	Lentes de seguridad 2. Mascarilla 3. Mandil de pvc 4. Arnés de seguridad	Retirar el polvo adherido en las paredes con ayuda de la escoba de cerda suave. Las paredes altas son limpiadas con ayuda de andamios de tres cuerpos y es succionada el polvo con una aspiradora industrial. 3. Luego aplicar un trapo semihúmedo a las paredes.
Ventanas altas	Sup/Prof.	ST	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Franela 2. Limpiavidrios 3. Esponjitas 4. Periódicos 5. Escalera telescópica	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc Arnés de seguridad	1. Limpiar con una franela el polvo adherido en la ventana. Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja verde se procede a limpiar la suciedad. Enjuagar con agua y se procede a secar con un limpiador de ventanas (esponja). Se procede a secar y a relucir el brillo de la ventana usando papel periódico por ambos lados.
Ventanas bajas	Sup/Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Franela 2. Limpiavidrios 3. Esponjitas	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Limpiar con una franela el polvo adherido en la ventana. Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja verde se procede a limpiar la suciedad. Enjuagar con agua y se procede a secar con un limpiador de ventanas (esponja). 4. Se procede a secar por ambos lados.
Mallas mosquiteras	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Esponjas verdes 2. Agua a presión. 3. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	1. Retirar las mallas de manera secuencial. Lavarlas con una solución de detergente Skill cleaner 407 y refregando con una esponja verde, luego son enjuagadas con agua a presión. 3. Dejar orear. 4. Colocar en su ubicación inicial.
Mallas metálica	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Franela 2. Trapo semihúmedo	1. Guantes Lentes de seguridad	1. Se limpia con ayuda de una franela el polvo ambiental adherido. 2. Limpiar con ayuda de un trapo cada una de los enlaces metálicos. 3. Se procede a limpiar nuevamente con un trapo semihúmedo.
Barandas/pasamanos	Sup/Prof.	2D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Franela 2. Trapo semihúmedo	1. Guantes	1. Se limpia con ayuda de un trapo el polvo ambiental adherido. 2. Se limpia nuevamente con un trapo semihúmedo.
Puertas	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Franela	1. Guantes	1. Limpiar con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Franela 2. Limpiador de muebles 3. Escalera de dos pasos 4. Protector de madera (pride)	1. Guantes	1. Se limpia con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta. Se procede a aplicar el limpiador de muebles (Pride aerosol) en un trapo y se frota de la parte superior hasta la parte inferior y en ambas caras de la puerta e incluso la manija.

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Pediluvios	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda gruesa azul 2. Agua a presión 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Se drena y desocupa el pediluvio. Verter la solución del detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie. Enjuagar con agua a presión, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Llenar el pediluvio con una solución de desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Escoba de cerda gruesa azul 2. Agua a presión 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc	1. Se drena y desocupa el pediluvio. Verter la solución del detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie. Enjuagar con agua a presión, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. 4. Verter la solución de desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm y dejar orear.
*Manijas y/o puntos de apoyo.	Sup. /Prof.	2D	Personal de Limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Franela 2. Trapo semihúmedo	1. Guantes negros	1. Se limpia con ayuda de un trapo el polvo ambiental adherido. 2. Se limpia nuevamente con un trapo semihúmedo.
Maniluvios	Sup.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponja verde	1. Guantes negros	1. Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus 4. Esponja gris	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc.	Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida. Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde restregar internamente y externamente el lavadero. De ser necesario utilizar desincrustante o desengrasante solicitar autorización al supervisor de calidad para su uso. 4. Aplicar agua a presión para retirar todo residuo de detergente. 5. Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.
Techos	Sup/Prof.	A	Mantenimiento externo	Supervisor de calidad	Jefe de Calidad	1. Escobas 2. Recogedor de mano3.	1. Lente de seguridad 2. Mascarilla 3. Arnés de seguridad	Recoger el polvo acumulado de las canaletas con escobas de mano y recogedores de mano, 2. Con escobas exclusivas para limpieza de techo, se remueve todo el polvo acumulado en las estructuras metálicas.
Gradas de escaleras	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Recogedor azul		1. Se realiza un barrido para eliminar todo el polvo adherido al suelo usando la escoba de cerda suave.

	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FÍSICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escoba de cerda gruesa azul</li> <li>Recogedor azul</li> <li>Jalador azul</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> </ol>	1. Guantes negros	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar tierra.</li> <li>Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor.</li> <li>Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega y se aplica una rigurosa fricción de la escoba y el piso para así eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Preparar la solución tantas veces como sea necesario.</li> <li>Enjuagar el piso con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente y dejar orear.</li> <li>Se procede a secar con el jalador.</li> <li>Dejar orear.</li> </ol>
Zócalos	Sup/Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Esponjas</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Escoba de cerda gruesa azul</li> <li>Agua a presión</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> <li>Mandil de pvc</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Realizar un enjuague con agua a presión de izquierda a derecha.</li> <li>Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor y con la ayuda de una escoba de cerda dura restregar los zócalos de izquierda a derecha; en lugares no accesibles como las esquinas, fraguas, etc. En esos casos se usa la esponja verde.</li> <li>Enjuagar con abundante agua a presión repetidas veces hasta eliminar todo el residuo del detergente.</li> <li>Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre los zócalos y dejar orear.</li> </ol>
<b>INSTALACIONES</b>								
Luminarias	Sup/Prof.	M	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Trapo	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>Antes de su limpieza apagar el equipo.</li> <li>Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.</li> </ol>
Lavaderos	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agua a presión</li> <li>Esponja verde</li> </ol>	1. Guantes negros	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida.</li> </ol>
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agua a presión</li> <li>Detergente Skill cleaner 407</li> <li>Desinfectante Sanichlor Plus</li> <li>Esponjas gris.</li> <li>Multidesink</li> <li>Multigrass.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> <li>Mandil de PVC</li> <li>Botas de PVC.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida.</li> <li>Mediante el dilutor usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja gris restregar internamente y externamente el lavadero.</li> <li>Aplicar agua a presión para retirar todo residuo de detergente.</li> <li>De requerir limpiar sarro o grasa, solicitar al supervisor de calidad la autorización y disposición de los productos químicos multidesink y multigrass.</li> <li>Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.</li> </ol>

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Tuberías/Canaletas aéreas	Superf.	M	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. trapo seco 2. Escalera telescópica	Arnés de seguridad Lentes de seguridad Casco de seguridad 4. Zapatos de seguridad	1. Antes de limpiar hacer uso de una escalera telescópica y asegurarse de un arnés de seguridad y se limpia con ayuda de un trapo el polvo ambiental adherido.
	Prof.	ST	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Trapo seco 2. Trapo húmedo 3. Escalera telescópica	Arnés de seguridad Lentes de seguridad Casco de seguridad 4. Zapatos de seguridad	Antes de limpiar hacer uso de una escalera telescópica y asegurarse de un arnés de seguridad y se limpia con ayuda de un trapo el polvo ambiental adherido. Pasar otro trapo húmedo y finalmente esperar que se oree para su secado final.
<b>PATIO EXTERIOR, DESPACHO, RECEPCIÓN Y MANIOBRAS</b>								
<b>ESTRUCTURA FISICA</b>								
Pisos y Rampa	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul		1. Se realiza un barrido para eliminar todo el polvo adherido al suelo usando la escoba de cerda suave.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Escoba de cerda gruesa azul 3. Recogedor azul 4. Jalador 5. Detergente Skill cleaner 407 6. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	1. Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega y se aplica una rigurosa fricción de la escoba y el piso para así eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. Enjuagar el piso con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y dejar orear. 6. Se procede a secar con el jalador.
Paredes	Superf.	Q	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul Mango telescópico (adaptador) 3. Trapo semihúmedo	Lentes de seguridad 2. Mascarilla 3. Mandil de pvc	Retirar el polvo adherido en las paredes con ayuda de escoba de cerda suave. Las paredes altas son limpiadas de la parte superior hasta la parte inferior con ayuda del adaptador del mango telescópico. 3. Luego aplicar un trapo semihúmedo a las paredes.

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FÍSICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	ST	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Escoba de cerda suave azul</li> <li>Andamios de tres cuerpos</li> <li>Aspiradora industrial</li> <li>Trapos semihúmedos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lentes de seguridad</li> <li>Mascarilla</li> <li>Mandil de pvc</li> <li>Arnés de seguridad</li> </ol>	<p>Retirar el polvo adherido en las paredes con ayuda de la escoba de cerda suave.</p> <p>Las paredes altas son limpiadas con ayuda de andamios de tres cuerpos y es succionada el polvo con una aspiradora industrial.</p> <p>3. Luego aplicar un trapo semihúmedo a las paredes.</p>
Tragaluces (Ventanas altas)	Sup/Prof.	ST	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Franela</li> <li>Limpiavidrios</li> <li>Esponjitas</li> <li>Periódicos</li> <li>Escalera telescópica</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> <li>Mandil de pvc</li> <li>Arnés de seguridad</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar con una franela el polvo adherido en la ventana.</li> <li>Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja verde se procede a limpiar la suciedad.</li> <li>Enjuagar con agua y se procede a secar con un limpiador de ventanas (esponja).</li> <li>Se procede a secar y a relucir el brillo de la ventana usando papel periódico por ambos lados.</li> </ol>
Ventanas bajas	Sup/Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Franela</li> <li>Limpiavidrios</li> <li>Esponjitas</li> <li>Periódicos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> <li>Mandil de pvc</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar con una franela el polvo adherido en la ventana.</li> <li>Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja verde se procede a limpiar la suciedad.</li> <li>Enjuagar con agua y se procede a secar con un limpiador de ventanas (esponja).</li> <li>Se procede a secar y a relucir el brillo de la ventana usando papel periódico por ambos lados.</li> </ol>
Mallas metálica	Sup./Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Franela</li> <li>Trapo semihúmedo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> <li>Lentes de seguridad</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se limpia con ayuda de una franela el polvo ambiental adherido.</li> <li>Limpiar con ayuda de un trapo cada una de los enlaces metálicos.</li> <li>Se procede a limpiar nuevamente con un trapo semihúmedo.</li> </ol>
Barandas-pasamanos	Sup/Prof.	2D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Franela</li> <li>Trapo semihúmedo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Guantes negros</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se limpia con ayuda de un trapo el polvo ambiental adherido.</li> <li>Se limpia nuevamente con un trapo semihúmedo.</li> </ol>
Puertas	Superf.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Franela	1. Guantes negros	1. Limpiar con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta.
	Prof.	M	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Franela</li> <li>Limpiador de muebles<sup>3</sup></li> <li>Escalera de dos pasos</li> </ol>	1. Guantes negros	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se limpia con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta.</li> <li>Se procede a aplicar el limpiador de muebles (Pride aerosol) en un trapo y se frota de la parte superior hasta la parte inferior y en ambas caras de la puerta e incluso la manija.</li> </ol>
*Manijas y/o puntos de apoyo	Sup./Prof.	2D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>Franela</li> <li>Trapo semihúmedo</li> </ol>	1. Guantes negros	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se limpia con ayuda de un trapo el polvo ambiental adherido.</li> <li>Se limpia nuevamente con un trapo semihúmedo.</li> </ol>


	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FÍSICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Jardines	Sup/Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Agua	1. Guantes negros 2. Mandil	Se realiza un barrido para eliminar todas las hojas marchitadas y se limpia la tierra adherida. 2. Se procede a regar con agua potable las plantas.
Gradas de escaleras	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul		1. Se realiza un barrido para eliminar todo el polvo adherido al suelo usando la escoba de cerda suave.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Escoba de cerda gruesa azul 3. Recogedor azul 4. Jalador verde 5. Detergente Skill cleaner 407 6. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guante negro	1. Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega y se aplica una rigurosa fricción de la escoba y el piso para así eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. Enjuagar el piso con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y dejar orear. 6. Se procede a secar con el jalador.
Techos	Sup/Prof.	A	Mantenimiento externo	Supervisor de calidad	Jefe de Calidad	1. Escobas 2. Recogedor de mano	1. Lente de seguridad 2. Mascarilla 3. Arnés de seguridad	Recoger el polvo acumulado de las canaletas con escobas de mano y recogedores de mano, Con escobas exclusivas para limpieza de techo, se remueve todo el polvo acumulado en las estructuras metálicas. * Los techos de material noble, se quitan el polvo con una escoba seca de cerdas ligeras.
<b>INSTALACIONES</b>								
Lavaderos	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponja verde	1. Guantes negros	1. Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus 5 4. Esponjas verdes	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc.	Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida. Usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde restregar internamente y externamente el lavadero. 3. Aplicar agua a presión para retirar todo residuo de detergente. 4. Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.
Luminarias	Sup/Prof.	ST	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Brocha 2. Trapo semihúmedo.	1. Lente de seguridad 2. Mascarilla	1. Antes de su limpieza apagar el equipo. 2. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.


	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Trampa de grasa	Sup/Prof.	TR	Personal de Mantenimiento externo	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1.Camión de servicio de recojo de la empresa prestadora de servicios	Se le solicita SCTR	Según procedimiento de proveedor.
<b>SS.HH Y VESTIDORES</b>								
<b>ESTRUCTURA FISICA</b>								
Pisos	Sup.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave 2. Escoba de cerda gruesa 3. Recogedor 4. Cepillo de mano 5. Jalador 6. Detergente Skill cleaner 407 7. Desinfectante Pino	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	1. Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. 3. Restregar el piso 4. Trapear el piso con agua, hasta quitar toda la lavaza generada.
	Prof.	I	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Escoba de cerda gruesa azul 3. Recogedor azul 4. Cepillo de mano 5. Jalador azul 6. Detergente Skill cleaner 407 7. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	1. Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega y se aplica una rigurosa fricción para eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Enjuagar el piso con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y dejar orear. 6. Se procede a secar con el jalador.
Paredes	Sup.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Paño absorbente	1. Mandil	Se realiza una limpieza con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie de las paredes para eliminar todo el polvo. 2. Finalmente se da una última limpieza con una franela limpia.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Paño absorbente 3. Detergente skillcleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor	Lentes de seguridad 2. Mascarilla 3. Mandil de pvc	Se realiza una limpieza con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie de las paredes para eliminar todo el polvo. 2. Finalmente se da una última limpieza con una franela limpia. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega y se aplica una rigurosa fricción para eliminar toda la suciedad adherida. Enjuagar las paredes con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. 6. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre las paredes y dejar orear.




	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FÍSICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Techo	Superf./Prof	M	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul Mango telescópico (adaptador)	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	Retirar posibles restos de polvo, telas de araña y tierra haciendo uso de la escoba de cerdas de plástico y el mango telescópico. Procurar llegar a las esquinas y lugares menos accesibles. 2. Barrer el piso con la escoba de cerdas suave y un recogedor.
Ventanas Tragaluz (SS. HH)	Sup	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Agua a presión 2. Trapo	1. Mandil	1. Limpiar con un trapo el polvo adherido en la ventana. 2. Enjuagar con agua a presión.
	Prof.	M	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Limpiavidrios 2. Limpiador de ventanas 3. Periódico 4. Trapo 5. Esponja verde	1. Guantes negros 2. Mandil	1. Limpiar con un trapo el polvo adherido en la ventana. Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja verde se procede a limpiar la suciedad. Enjuagar con agua y se procede a secar con un limpiador de ventanas (esponja). 4. Se procede a secar y a relucir el brillo de la ventana usando papel periódico por ambos lados.
Luminarias	Prof.	ST	Mantenimiento ext.	Sup. de Calidad	Sup. de Calidad	1. Brocha 2. Trapo semi húmedo.	-	1. Antes de su limpieza apagar el equipo. 2. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.
Cortinas de ducha	Sup /Prof.	I	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponjas verdes 3. Detergente Skill cleaner 407 4. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc	1. Retirar la cortina del colgador Lavar con detergente Skill cleaner 407 y abundante agua, con la ayuda de una escobilla 3. Enjuagar hasta quitar todo el detergente. Desinfectar en un balde con solución desinfectante 200 ppm Sanichlor plus. Enjuagar. 3. Se vuelve a colocar y se deja orear.
Puertas	Sup.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Franela	1. Guantes negros	1. Limpiar con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta.
	Prof.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Franela 2. Limpiador de muebles	1. Guantes negros	1. Se limpia con una franela el polvo ambiental adherido en la puerta. Se procede a aplicar el limpiador de muebles (Pride aerosol) sobre la puerta y con un trapo se frota de la parte superior hasta la parte inferior y en ambas caras de la puerta. Para la manija se pasa un trapo seco.
Lavamanos	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Agua a presión 2. Esponja verde	1. Guantes negros	Usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde restregar internamente y externamente el lavadero. 2. Aplicar agua a presión para retirar todo residuo de detergente. 3. Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.
	Prof.	I	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus 4. Esponjas verdes	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc.	Se realiza un enjuague con agua a presión con ayuda de esponjas verdes para retirar toda la suciedad adherida. Usar el detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde restregar internamente y externamente el lavadero. 3. Aplicar agua a presión para retirar todo residuo de detergente. 4. Desinfectar con Sanichlor Plus a 200 ppm.

	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33


ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Urinaros	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escobilla 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Multidesink (desincrustante) 4. Multigrass (Desengrasante)	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC Lentes de seguridad	<p>Lenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor.</p> <p>Verter la solución y proceder a escobillar con una escobilla por toda la superficie para así eliminar toda la suciedad adherida. Preparar la solución tantas veces como sea necesario.</p> <p>* De ser necesario quitar sarro o grasa acumulada, solicitar al supervisor de calidad la autorización para el uso de productos químicos. Multidesink o Multigrass</p> <p>Enjuagar con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente.</p> <p>4. Dejar orear.</p>
	Prof.	I	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escobilla 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC Lentes de seguridad	<p>Lenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor.</p> <p>Verter la solución y proceder a escobillar con una escobilla por toda la superficie para así eliminar toda la suciedad adherida. Preparar la solución tantas veces como sea necesario.</p> <p>Enjuagar con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente.</p> <p>Lenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el urinario y dejar orear.</p>
Inodoros	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escobilla 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc Lentes de seguridad	<p>Lenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor.</p> <p>Verter la solución y proceder a escobillar con una escobilla por toda la superficie para así eliminar toda la suciedad adherida. Preparar la solución tantas veces como sea necesario.</p> <p>Enjuagar con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente.</p> <p>4. Dejar orear.</p>
	Prof.	I	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escobilla 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor 4. Multidesink (desincrustante) 5. Multigrass (Desengrasante) 6. Esponja gris	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC Lentes de seguridad	<p>Lenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor.</p> <p>Verter la solución y proceder a escobillar con una escobilla por toda la superficie para así eliminar toda la suciedad adherida. Preparar la solución tantas veces como sea necesario.</p> <p>Enjuagar con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente.</p> <p>* De ser necesario quitar sarro o grasa acumulada, solicitar al supervisor de calidad la autorización para el uso de productos químicos. Multidesink o Multigrass</p> <p>4. Lenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el inodoro y dejar orear.</p>

	<b>PHS</b>	Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>	Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
		Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Ducha	Superf.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Multidesink (desincrustante) 4. Multigrass (Desengrasante) 5. Esponja gris 6. Sanichlor plus	1. Mandil	Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a limpiar con una escoba de cerda suave por toda la superficie para así eliminar toda la suciedad adherida en el piso y paredes. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. Enjuagar con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. * De ser necesario quitar sarro o grasa acumulada, solicitar al supervisor de calidad la autorización para el uso de productos químicos. Multidesinko Multigrass 4. Verter desinfectante sanichlor plus a 200 ppm. 5. Dejar orear.
	Prof.	I	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Esponjas verdes 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus 4. Escoba de cerda suave azul	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC	Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a limpiar con una escoba de cerda suave por toda la superficie para así eliminar toda la suciedad adherida en el piso y paredes. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. Enjuagar con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre las paredes, pisos y dejar orear.
<b>MOBILIARIO</b>								
Locker	Sup/Prof.	S	Personal de Limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Franela 2. Trapo semihúmedo	1. Guantes negros Lentes de seguridad	1. Se limpia con ayuda de una franela el polvo ambiental adherido. Se procede a limpiar nuevamente con un trapo semihúmedo y se deja orear.
Espejos	Sup/Prof.	D	Personal de Limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Limpiavidrios 2. Limpiador de ventanas 3. Periódico 4. Trapo 5. Esponja verde	1. Guantes negros 2. Mandil	1. Limpiar con un trapo el polvo adherido en el espejo. Pulverizar el limpiavidrios y con ayuda de una esponja verde se procede a limpiar la suciedad. Enjuagar con agua y se procede a secar con un limpiador de ventanas (esponja). 4. Se procede a secar y a relucir el brillo usando papel periódico.


	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>COMEDOR</b>								
<b>ESTRUCTURA FISICA</b>								
Pisos	Sup.	D	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave 2. Escoba de cerda gruesa 3. Recogedor 4. Cepillo de mano 5. Jalador 6. Detergente Skill cleaner 407 7. Desinfectante Pino	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC Lentes de seguridad	1. Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. 3. Restregar el piso 4. Trapear el piso con agua, hasta quitar toda la lavaza generada.
	Prof.	I	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Escoba de cerda gruesa azul 3. Recogedor azul 4. Cepillo de mano 5. Jalador azul 6. Detergente Skill cleaner 407 7. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC Lentes de seguridad	1. Se realiza un barrido con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie del piso para eliminar todo el polvo ambiental. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. Verter la solución y proceder a escobillar con una escoba de cerda gruesa por toda la superficie, se restriega y se aplica una rigurosa fricción para eliminar toda la suciedad adherida en el piso. Enjuagar el piso con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. Llenar en un balde de 20 litros el desinfectante Sanichlor mediante el dilutor a 200 ppm, verter sobre el piso y dejar orear. 6. Se procede a secar con el jalador.
Paredes	Sup.	S	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul 2. Paño absorbente	1. Mandil	Se realiza una limpieza con ayuda de una escoba de cerda suave por toda la superficie de las paredes para eliminar todo el polvo. 2. Finalmente se da una última limpieza con una franela limpia.
Techo	Sup. /Prof.	M	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Escoba de cerda suave azul Mango telescópico (adaptador)	1. Guantes negros 2. Mandil de PVC 3. Lentes de seguridad	Retirar posibles restos de polvo, telas de araña y tierra haciendo uso de la escoba de cerdas de plástico y el mango telescópico. Procurar llegar a las esquinas y lugares menos accesibles. 2. Barrer el piso con la escoba de cerdas suave y un recogedor.
<b>INSTALACIONES</b>								
Luminarias	Sup. /Prof.	ST	Mantenimiento ext.	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Brocha 2. Trapo semi húmedo.	-	1. Antes de su limpieza apagar el equipo. 2. Se procede a limpiar todo el polvo ambiental adherido con ayuda de un trapo seco y luego un trapo semihúmedo.
Mesas	Sup. /Prof.	M	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Detergente Skill cleaner 2. Desinfectante Sanichlor 3. Paño.	1. Guantes.	Limpiar la superficie de las mesas con paño amarillo y detergente skill cleaner. 2. Enjuagar las mesas con trapo limpio, hasta dejar limpio. 3. Proceder a rociar desinfectante en las superficies de las mesas y dejar orear.

	<b>PHS</b>		Elaborado: JAC	GL-PHS –P-03
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES</b>		Revisado:EH	Revisión/Fecha: 01/Oct-21
			Aprobado:GG	Versión / Fecha: 01 /Oct-21 Pág. 3 de 33

ESTRUCTURA FISICA / INSTALACIONES	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Sillas	Sup. /Prof.	M	Personal de limpieza	Sup. de Calidad	Jefe de Calidad	1. Paño 2. Protector de madera Pride.		1. Limpiar las sillas con un paño húmedo. 2. Aplicar protector de madera
<b>UTENSILIOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA</b>								
Tachos	Sup.	D	Personal de Limpieza	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Esponjas verdes 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Escoba de cerda suave azul	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc	1. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. 2. Verter la solución y restregar con la ayuda de la escoba de cerda suave esponja verde por toda la superficie para así eliminar toda la suciedad adherida. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. 3. Enjuagar con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. 4. Dejar orear. 5. Secos se regresarán a la zona correspondiente y se colocará una bolsa plástica negra en su interior.
	Prof.	S	Personal de Limpieza	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Esponjas verdes 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus 4. Escoba de cerda suave azul	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc	1. Llenar en un balde de 20 litros el detergente Skill cleaner 407 mediante el dilutor. 2. Verter la solución y restregar con la ayuda de la escoba de cerda suave esponja verde por toda la superficie para así eliminar toda la suciedad adherida. Preparar la solución tantas veces como sea necesario. 3. Enjuagar con agua, de tal manera que se elimine cualquier residuo de detergente. 4. Verter solución de desinfectante Sanichlor Plus mediante el dilutor a 200 ppm, dejar orear. 5. Secos se regresarán a la zona correspondiente y se colocará una bolsa plástica negra en su interior.
Implementos de Limpieza ( Escobas, jaladores, escobillas)	Sup.	D	Personal de Limpieza	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes negros 2. Mandil PVC	1. Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión.
	Prof.	S	Personal de Limpieza	Jefe de área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor Plus	1. Guantes negros 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión. Los implementos son desinfectados con una solución desinfectante Sanichlor Plus a 200 ppm.

Anexo B. Procedimientos higiénico-sanitarios (PHS) para limpieza y desinfección de Equipos, utensilios y mobiliario

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 1 de 32

### 1. Objetivo

Establecer la metodología y acciones a seguir para asegurar y mantener la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y mobiliario de las líneas de producción de helados, pulpeado de frutas, almacenes y alimentos preparados.

### 2. Alcance

Se aplica a los equipos, utensilios y mobiliario.

### 3. Responsable:

Operario del área asignado

### 4. Frecuencia

La frecuencia se aplica teniendo como referencia el tipo de limpieza (Limpieza superficial simple o completa, limpieza profunda)

- 2D : Dos veces al día
- D : Diario
- I : Interdiario
- S : Semanal
- Q : Quincenal
- M : Mensual
- T : Trimestral
- ST : Semestral
- A : Anual
- ND: Cada batch


### 5. Materiales e insumos químicos

Los materiales que se utilizan para la limpieza y desinfección, son de material resistente y son renovados cada vez que se requiere, de tal modo se evite contaminación cruzada.


Los insumos químicos son aprobados y validados por el departamento de la Jefatura de calidad.

- Detergente Skill cleaner 407.
- Desinfectante Sanichlor plus
- Desinfectante Divosan forte
- Diverflow 156
- Desincrustante Dilac

### 6. Desarrollo


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>PRODUCCIÓN DE HELADOS</b>								
<b>EQUIPOS</b>								
Licuadora industrial	Sup.	ND	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua caliente	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Enjuagar con abundante agua caliente, tapar y encender la máquina para que se limpie uniformemente la parte interna. Evacuar el agua.
	Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	Solución detergente Diverflow Solución desinfectante Divosan forte 3. Agua caliente y fría 4. Baldes Plásticos de 20 litros 5. Escobilla pequeña	1. Guantes 2. Mascarilla antigases 3. Mandil pvc 4. Lentes de seguridad	Al inicio y término de la producción de día Enjuagar con abundante agua caliente, tapar y encender la máquina para luego evacuar el agua, repetir esta operación hasta eliminar toda materia orgánica. Si hiciese falta hacer uso de una escobilla pequeña. Preparar y agregar una solución de detergente Diverflow (20 ml de detergente en 14 litros de agua caliente), tapar y encender el equipo por 8 minutos. Destapar y evacuar el contenido. Agregar agua caliente y encender el equipo para enjuagar todos los restos de detergente. Apagar el equipo, destapar y evacuar el agua de enjuague. Preparar y agregar una solución de desinfectante Divosan forte (20 ml de desinfectante en 14 litros de agua caliente), tapar y encender el equipo. Para así desinfectar la parte interna y externa de la licuadora. Destapar y evacuar el contenido. 5. Dejar orear hasta su próximo uso.
Balanzas	Sup/Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja azul 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua 5. Cepillo 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	Antes de realizar la limpieza desconectar la balanza, y se procede a realizar un pre-enjuague, internamente y externamente en toda la balanza. Para luego aplicar una solución de detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja o cepillo se limpia, posteriormente se enjuaga con agua. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secar con wypall.
Congeladoras	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa) al final del día.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a descongelar la máquina, después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo; drenar el agua. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.
Refrigeradora	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa) al final del día.


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa), después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.
Caldero	Sup/Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes para calor	Se procede a limpiar por toda la superficie exterior del caldero con ayuda de una esponja verde, los lugares con manchas con ayuda de detergente Skill cleaner407. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Dejar que se oree.
Pasteurizador, Homogeneizador e Intercambiador de Placas	Sup.	E Por cada cambio de base	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua 2. Cepillo de mano	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc	Después de cada batch se procede a un enjuague riguroso con agua caliente internamente en los tanques de pasteurización, de ser necesario restregar con el cepillo de mano para remover la sustancia orgánica adherida. 2. Luego es enjuagada nuevamente con agua para eliminar toda sustancia orgánica.
		D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Detergente Diverflow 2. Desinfectante Divosan forte 3. Cepillo limpia tuberías	1. Guantes 2. Mascarilla antigases 3. Mandil pvc 4. Lentes de seguridad 5. Botas de pvc	Limpiar todo el sistema de pasteurización con agua caliente para retirar la grasa láctea, realizar esta operación por 15 minutos. Llenar los tanques aproximadamente 60 litros de agua potable a 45°C y adicionar 90 ml del detergente Diverflow a cada tanque e iniciar el circuito de limpieza por un período de 15 minutos, enjuagar con abundante agua fría. En el caso que sea necesario utilizar el cepillo limpia tuberías. Volver a llenar los tanques aproximadamente 60 litros de agua potable a temperatura de ambiente y adicionar 60 ml de desinfectante Divosan Forte a cada tanque e iniciar el circuito de limpieza por un período de 15 minutos, enjuagar con abundante agua fría. 4. Dejar orear para el día siguiente.




	<b>PHS</b>		Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>		Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
			Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	Semanal	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Detergente Diverflow 2. Desinfectante Divosan forte 3. Desincrustante Dilac Cepillo limpia tuberías con cable de acero inoxidable 5. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes negros 2. Mascarilla antigases 3. Mandil pvc 4. Lentes de seguridad 5. Botas de pvc	Limpiar todo el sistema de pasteurización con agua caliente para retirar la grasa láctea, realizar esta operación por 15 minutos. Llenar los tanques aproximadamente 60 litros de agua potable a 45°C y adicionar 90 ml del detergente Diverflow a cada tanque e iniciar el circuito de limpieza por un período de 15 minutos, enjuagar con abundante agua fría. En el caso que sea necesario utilizar el cepillo limpia tuberías. Volver a llenar los tanques aproximadamente 60 litros de agua potable a temperatura de ambiente y adicionar 60 ml de desinfectante Divosan Forte a cada tanque e iniciar el circuito de limpieza por un período de 15 minutos, enjuagar con abundante agua fría. Volver a llenar los tanques aproximadamente 60 litros de agua potable y adicionar 60 ml de Súper Dilac y llevarla a 60°C, pasar por el circuito por 5 minutos. Enjuagar con abundante agua potable y finalmente dejar orear para el día siguiente. <b>NOTA:</b> Las llaves, tuberías pequeñas, codos y tuberías auxiliares son sumergidas en una solución de Sanichlor a 200 ppm.
Mantecador	Superficial Simple	Cada Cambio de batch	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua caliente 2. Baldes de 20 litros 3. Esponja verde	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Enjuagar después de cada batch con abundante agua caliente, tapar y encender la máquina por 5 minutos para luego evacuar el agua, repetir esta operación hasta eliminar toda materia orgánica. Si hiciese falta, emplear una esponja verde para esta operación.
	Superficial Completo	Cada cambio de Tipo base de helado	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua caliente 2. Baldes de 20 litros 3. Esponja verde	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Enjuagar después de cada cambio de base con abundante agua caliente, tapar y encender la máquina por 5 minutos para luego evacuar el agua, repetir esta operación hasta eliminar toda materia orgánica. Si hiciese falta emplear una esponja verde para esta operación.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof..	Diario	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Detergente Diverflow 2. Desinfectante Divosan forte 3. Agua caliente y fría 4. Baldes de 20 litros 5. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mascarilla antigases 3. Mandil pvc 4. Lentes de seguridad	Agregar agua caliente, tapar y encender la máquina por 5 minutos para luego evacuar el agua, repetir esta operación hasta eliminar toda materia orgánica. Preparar una solución de detergente Diverflow (20 ml de detergente en 14 litros de agua caliente). Cerrar la compuerta de extracción, agregar la solución de detergente preparada y encender el equipo por 5 minutos. 4. Apagar el equipo, abrir las compuertas de extracción para evacuar el agua. Agregar agua caliente y encender el equipo por unos minutos las veces que sea necesaria para enjuagar y eliminar todos los restos de detergente. Preparar una solución con desinfectante con Divosan forte (14 ml de desinfectante en 14 litros de agua caliente). Cerrar la compuerta de extracción, agregar la solución de desinfectante preparada y encender el equipo por 5 minutos. 8. Desenchufar los equipos. 9. Secar la parte externa de los equipos con papel toalla. D. Pasar un wypall humedecido con desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm por la superficie externa del equipo.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Tanques de maceración	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Baldes blancos 2. Detergente Diverflow 3. Desinfectante Divosan forte 4. Fregona 5. Probeta de plástico graduada de 100 ml 6. Wypall	1. Guantes 2. Mascarilla antigases 3. Mandil pvc 4. Lentes de seguridad 5. Botas de pvc	Una vez que se retiró todo el producto del tanque se procede a apagar el equipo. 1. Retirar la llave de salida de producto y colocar un balde a la salida del tanque. Enjuagar con agua fría a presión el interior del tanque hasta eliminar todos los residuos del producto. 3. Desechar el agua de lavado recolectado en el balde. Cerrar la llave del tanque y llenar el tanque con 40 litros de agua caliente e incorporar 60 ml de detergente Diverflow, usando una probeta. Con la ayuda de una fregona se refregará el interior de la tina de manera circular, incluyendo las paredes, el agitador y las paletas del mismo. Al final se utilizará dicha mezcla para limpiar exteriormente la tina, los vértices, las uniones, la compuerta de apertura o tapa, borde de plástico de la tapa, las bases y las patas. 6. Abrir la llave de desfogue y eliminar en los baldes la solución de detergente. 7. Enjuagar con abundante agua fría a presión y cerrar la llave. Cerrar la llave del tanque y llenar el tanque con 40 litros de agua caliente e incorporar 40 ml de desinfectante Divosan forte usando una probeta graduada. Con la ayuda de la fregona se refregará el interior de la tina de manera circular, incluyendo las paredes, el agitador y las paletas del mismo. Al final se utilizará dicha mezcla para limpiar exteriormente la tina, los vértices, las uniones, la compuerta de apertura o tapa, borde de plástico de la tapa, las bases y las patas. 10. Enjuagar con abundante agua fría hasta retirar los residuos del desinfectante. 11. Dejar orear y secar el exterior del tanque con wypall limpio.
<b>UTENSILIOS</b>								
Baldes, tappers, tapas, bandejas	Sup/Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillos	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a realizar un enjuague, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar internamente y externamente, para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm). 3. Se deja escurrir boca abajo en la parihuela para su posterior uso. Al final del día, limpios y desinfectados son almacenados en la mesa de trabajo boca abajo.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillos	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a realizar un enjuague, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar internamente y externamente, para luego ser enjuagadas con agua a presión. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y son almacenados en la mesa de trabajo boca abajo.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Cucharones, paletas y similares.	Sup/ Prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil PVC	Después de cada uso, se procede a lavar los utensilios con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. 2. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm). Al final día limpios y desinfectados son sumergidos en envases con sanichlor a 200 ppm. <b>Nota:</b> La solución de Sanichlor es cada inicio de turno.
Coolers/keepes	Sup/ prof	D	Operario de limpieza	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillos 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc 4. Lentes de seguridad	Los cooler sucios son trasladados al lavadero de coolers. Lavar con abundante agua, haciendo uso de la pistola de agua para retirar la suciedad adherida al cooler. Aplicar mediante el dilutor el uso del detergente Skill cleaner 407, limpiar con el cepillo de mano tanto en interiores como exteriores, refregando fuertemente con el fin de eliminar suciedad, de ser necesario utilizar la esponja verde para limpiar lugares donde no llegue el cepillo de mano (esquinas, etc.). Enjuagar con abundante agua, haciendo uso de la pistola de agua, para retirar toda sustancia y restos de detergente. Aplicar mediante el dilutor el desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) para desinfectar el cooler. Dejar escurrir boca abajo dejando la tapa abierta, si es necesario secar con wypall. 6. Almacenarlos en una parihuela para su posterior uso. <b>Nota:</b> En caso de coolers deteriorados se reportan su estado y son trasladados al área de mantenimiento para su futura reparación o en su defecto serán eliminados.
Jabas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillos	1. Guantes 2. Mandil PVC	Se procede a realizar un enjuague, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar internamente y externamente, para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm). 3. Se deja escurrir boca abajo en la parihuela para su posterior uso. 4. Al final del día, limpios y desinfectados son almacenados en la mesa de trabajo boca abajo.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillos	1. Guantes 2. Mandil PVC	Se procede a realizar un enjuague, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar internamente y externamente, para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y son almacenados en la mesa de trabajo boca abajo.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Bidones	Sup/ prof	D	Operario de limpieza	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esponja verde</li> <li>2. Detergente Skill cleaner 407</li> <li>3. Desinfectante Sanichlor plus</li> <li>4. Agua a presión</li> <li>5. Escobilla</li> <li>6. Wypall</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> <li>2. Mandil pvc</li> <li>3. Botas de pvc</li> <li>4. Lentes de seguridad</li> </ol>	<p>Lavar con abundante agua, haciendo uso de la pistola de agua para retirar la suciedad adherida al bidón.</p> <p>Aplicar mediante el dilutor el uso del detergente Skill cleaner 407, limpiar con la escobilla tanto en interiores como exteriores, refregando fuertemente con el fin de eliminar suciedad, de ser necesario utilizar la esponja verde para limpiar lugares donde no llegue el escobilla.</p> <p>Enjuagar con abundante agua, haciendo uso de la pistola de agua, para retirar toda sustancia y restos de detergente.</p> <p>Aplicar mediante el dilutor el desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) para desinfectar el bidón.</p> <p>Enjuagar con agua caliente, dejar escurrir boca abajo sobre una parihuela, si es necesario secar con wypall.</p> <p>Las tapas de los bidones se limpian y desinfectan del mismo modo, se dejan escurrir dentro de jabas limpias.</p> <p>Bidones secos son almacenados tapados boca arriba sobre una parihuela para su posterior uso.</p>
Cubetas de acero inoxidable	Sup/ Prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esponja verde</li> <li>2. Detergente Skill cleaner 407</li> <li>3. Desinfectante Sanichlor plus</li> <li>4. Espátula</li> <li>5. Agua</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guantes</li> <li>2. Mandil pvc</li> <li>3. Botas de pvc</li> </ol>	<p>Las cubetas de acero inoxidable sucias son trasladadas al lavadero de cubetas. Previamente se retiran los stickers antes de proceder a su limpieza.</p> <p>Sumergir en la posa N°1 con detergente Skill cleaner 407, realizar la limpieza manual con la ayuda de una esponja verde refregando para eliminar toda suciedad visible asimismo quitar el pegamento restante dejado por los stickers con ayuda de una espátula.</p> <p>2. Enjuagar en la posa N° 2 con abundante agua.</p> <p>Luego pasar a la posa N°3 con desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) dejándolos sumergidos por 5 minutos.</p> <p>4. Dejar escurrir y trasladarlos al área de producción de helados.</p> <p>Nota: En caso de cubetas de acero inoxidable que estén deteriorados serán eliminados.</p>

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Cubetas descartables	Sup/ Prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua 2. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc	1. Sumergir en la poza N°3 con desinfectante Sanichlor Plus (200 ppm) por 5 minutos. 3. Dejar escurrir y trasladarlos al área de producción de helados.
<b>MOBILIARIO</b>								
Mesas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspensor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa. Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspensor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspensor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc 4. Faja ortopédica	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa (en esta operación se incluye las patas y toda la superficie de la mesa). Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminado todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspensor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.
Estantes	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Retirar de los estantes todo material o insumos estibados. Se procede a realizar un enjuague con agua a presión, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar toda la superficie, para luego ser enjuagadas con agua a presión. 3. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y se seca con wypall.


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Coches	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a realizar un enjuague después de su uso con agua a presión, luego se aplica solución detergente Diverflow y con ayuda de esponjas verdes se procede a limpiar toda la superficie, para luego ser enjuagada con agua a presión. 2. Se procede a desinfectar con Sanichlor plus a 200 ppm. 3. Se deja orear para su próximo uso.
Plataforma de apoyo	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Mandil pvc	Se procede a enjuagar después de su uso con agua a presión y es lavado con solución detergente Skill cleaner 407. 2. Se procede a su enjuague con agua a presión y se deja orear.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes negros 2. Mandil pvc	Se procede a enjuagar después de su uso con agua a presión y es lavado con solución detergente Skill cleaner 407. 2. Se procede a su enjuague con agua a presión. 3. Se procede a desinfectar con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Se deja orear para su próximo uso.
Plataforma de pasteurizadores	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Mandil pvc	Se procede a enjuagar después de su uso con agua a presión y es lavado con solución detergente Skill cleaner 407. 2. Se procede a su enjuague con agua a presión y se deja orear.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a enjuagar después de su uso con agua a presión y es lavado con solución detergente Skill cleaner 407. 2. Se procede a su enjuague con agua a presión. 3. Se procede a desinfectar con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Se deja orear para su próximo uso.
Escalera dos pasos	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Paño absorbente	1. mandil	1. Se procede a limpiar con un paño absorbente y se retira toda la suciedad adherida.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Paño absorbente	1. Guantes negros 2. Mandil	Se procede a limpiar con un paño absorbente y se retira toda la suciedad adherida. Se aplica una solución detergente Skill cleaner 407 y se limpia con una esponja verde. Se procede a enjuagar con abundante agua y luego se desinfecta con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Se deja orear para su próximo uso.
Parihuelas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	1. Se procede a realizar un enjuague con abundante agua a presión, para retirar la materia orgánica adherida en las parihuelas.


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y esperar 10 minutos para su secado final.
Implementos de Limpieza	S	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión. Los implementos son desinfectados con una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm.
<b>MOBILIARIO (CAMARA 03 Y 04)</b>								
Estantes	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de PVC 3. Botas de PVC	Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y esperar 10 minutos para su secado final.
Parihuelas	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de PVC 3. Botas de PVC	Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y esperar 10 minutos para su secado final.




	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>ÁREA DE FRUTAS</b>								
<b>EQUIPOS</b>								
Despulpadora	Sup.	Después de cada batch	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua 2. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	1. Después de cada cambio de fruta se procederá a un enjuague con agua. Secarla parte externa del equipo con wypall seco.
	Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Apagar y desconectar la máquina, luego proceder a enjuagar con abundante agua hasta eliminar toda materia orgánica que se adhiere en la despulpadora, luego las piezas son desmontadas para su lavado. Lavar con detergente Skill cleaner 407 y agua con ayuda de una esponja verde. Luego enjuagar con agua. 3. Desinfectar con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Secar las piezas del equipo con wypall seco, para su respectivo armado. Pasar un wypall humedecido con solución de Sanichlor plus a 200 ppm por la superficie externa del equipo.
Balanzas	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	Antes de realizar la limpieza desconectar la balanza, y se procede a realizar un pre-enjuague, internamente y externamente en toda la balanza. Para luego aplicar una solución de detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde o cepillo se limpia, posteriormente se enjuaga con agua a presión. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secar con wypall.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Exprimidor	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a realizar un enjuague con agua, luego se limpia con Skill cleaner 407y con ayuda de una esponja verde se restriega. Se procede a enjuagar con abundante agua para eliminar todo residuo del detergente. Se aplica Sanichlor plus a 200 ppm y luego se seca inmediatamente con wypall yes trasladado a su lugar asignado.
<b>UTENSILIOS</b>								
Baldes, contenedores, tapers y tapas	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillos	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a realizar un enjuague, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar internamente y externamente, para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm. 3. Se deja escurrir boca abajo en la parihuela para su posterior uso.
Jabas	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión	1. Guantes	1. Se realiza una exhaustiva limpieza con agua a presión retirando toda sustancia orgánica visible.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillos	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a realizar un enjuague, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar internamente y externamente, para luego ser enjuagadas con agua a presión. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm y son almacenados en la zona de utensilios limpios en el patio interno.
Cuchillo, cuchara, cucharón y similares.	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Después de cada uso, se procede a lavar los utensilios con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. 2. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm. Al final del día, limpios y desinfectados son sumergidos en un contenedor con sanichlor a 200 ppm. <b>Nota:</b> La solución de Sanichlor es cada inicio de turno.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Tabla de picar	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se realiza un enjuague con agua potable para eliminar todo residuo delalimento. Se realiza un restregado en la superficie de dicha tabla, mediante una solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes. 3. Se enjuaga con abundante agua para eliminar todo residuo del detergente. 4. Se procede a su rociado con solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm. Al final del día limpios y desinfectados son sumergidos en un contenedor con sanichlor a 200 ppm. <b>Nota:</b> La solución de Sanichlor es cada inicio de turno.
<b>MOBILIARIO</b>								
Mesas	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspensor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa. Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspensor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspensor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc 4. Faja ortopédica	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa (en esta operación se incluye las patas y toda la superficie de la mesa). Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspensor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.


	<b>PHS</b>	Elaborado: SC	GL-PHS -P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado: JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado: GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Estantes	Sup/ Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Retirar de los estantes todo material o insumos estibados. Se procede a realizar un enjuague con agua a presión, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar toda la superficie, para luego ser enjuagadas con agua a presión. 3. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm y se seca con wypall.
Parihuelas	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	1. Se procede a realizar un enjuague con abundante agua a presión, para retirar la materia orgánica adherida en las parihuelas.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm 4. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm y esperar 10 minutos para su secado final.
<b>OTROS</b>								
Implementos de Limpieza	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión. Los implementos son desinfectados con una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm.
<b>ALIMENTOS PREPARADOS</b>								
<b>ZONA: HORNOS</b>								
<b>EQUIPOS</b>								
Hornos	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo externamente el horno, eliminando todo el polvo adherido.


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Removedor de grasa 1:10 3. Esponjas verdes 4. Wetex 5. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes 2. Mandil 3. Botas de pvc	1. Se procede a desconectar el fluido eléctrico y del gas. Se realiza una limpieza con un abrasivo físico como las esponjas verdes mediante una solución de removedor de grasa 1:10, eliminando toda sustancia orgánica , grasas, sólidos y serán desechados en una bolsa negra para su posteriordesecho (se limpiará internamente como externamente e incluso las patas). 3. Se procede a limpiar todo residuo del removedor con un paño wetex. Se procede a desinfectar con Sanichlor a 200 ppm para luego su secado final con wypall.
<b>UTENSILIOS</b>								
Bandejas	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua 2. Esponjas verdes	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a limpiar con agua potable y los lugares sucios son restregados con esponjas verdes. 2. Nuevamente son enjuagados con agua potable.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 Desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a lavar con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm (200 ppm).
<b>MOBILIARIO</b>								
Mesas	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 Desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm 4. Agua a presión 5. Aspersor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa. Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspersor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.




	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Balanzas	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 Desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm 4. Agua a presión 5. Cepillo 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	Antes de realizar la limpieza desconectar la balanza, y se procede a realizar un pre-enjuague, internamente y externamente en toda la balanza. Para luego aplicar una solución de detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde o cepillo se limpia, posteriormente se enjuaga con agua a presión. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secar con wypall.
Selladora	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Paño esponja 2. Wypall 3. Alcohol 70º	1. Guantes descartables	1. La selladora se limpia externamente con un paño esponja. 2. Luego el teflón se desinfecta pasándole wypall con alcohol a 70º.
Molino eléctrico	Sup/ Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Paño esponja 2. Wypall 3. Alcohol 70º	1. guantes negros mandil de pvc 3.botas de pvc	Se desconecta la máquina del fluido eléctrico y se desprenden las partes desmontables. Agregar una solución de detergente Skill cleaner 407, tapar y encender elequipo por unos minutos. Destapar y evacuar el contenido. 3. Se realiza la limpieza con un paño esponja húmedo, luego se desinfecta con wypall con alcohol de 70º y es secado inmediatamente con wypall.
Cafetera industrial	Sup/ Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Paño esponja 2. Wypall 3. Alcohol 70º	1. guantes negros mandil de pvc 3.botas de pvc	Se desconecta la máquina del fluido eléctrico y se desprenden las partes desmontables. Se realiza la limpieza con un paño esponja húmeda, luego se desinfecta con wypall con alcohol de 70º y es secado inmediatamente con wypall.
Rebanadora	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Alcohol de 70º 4. wypall	1. guantes negros mandil de pvc 3.botas de pvc	Se desconecta la máquina del fluido eléctrico y se desprenden sus partes como la cuchilla. Se procede a limpiar toda sustancia orgánica con solución detergente Skill cleaner 407 e inmediatamente se pasa un trapo húmedo para eliminar toda sustancia del detergente. 4. Finalmente se desinfecta con alcohol de 70º y es secado inmediatamente con wypall.
Refrigeradoras	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa) al final del día.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa), después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.
Congeladoras	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa) al final del día.


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a descongelar la máquina, después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo; drenar el agua. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.
Abatidor	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes negros	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo tanto la parte externa (puerta, asa) como la parte interna al final del día.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes negros 2. Mandil pvc	Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa), después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.
<b>UTENSILIOS</b>								
Cucharones, cuchillos, espátulas, paletas y similares	Sup/ Prof.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes 2. Mandil pvc	Después de cada uso, se procede a lavar los utensilios con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. 2. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm). Al final del día limpios y desinfectados son sumergidos en envases con Sanichlor a 200 ppm. <b>Nota:</b> La solución de Sanichlor es cada inicio de turno.
Bandejas y moldes	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua 2. Esponjas verdes	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a limpiar con agua potable y los lugares sucios son restregados con esponjas verdes y lavado con solución detergente Skill cleaner 407. 2. Nuevamente son enjuagados con agua potable.




	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a lavar con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm).
Tapers, baldes, portatortas, tapas	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Después de cada uso, se procede a lavar con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm), se deja actuar por 5 minutos como mínimo. 3. Se enjuaga con agua y se seca o deja escurrir.
<b>MOBILIARIO</b>								
Mesas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 5 4. Agua a presión 5. Aspensor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa. Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspensor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspensor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc 4. Faja ortopédica	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa (en esta operación se incluye las patas y toda la superficie de la mesa). Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspensor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Estantes	Sup/ prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Retirar todo material o insumos estibados. 2. Se procede a realizar un enjuague con agua a presión, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar toda la superficie, para luego ser enjuagadas con agua a presión. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y se seca con wypall.
Parihuelas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	1. Se procede a realizar un enjuague con abundante agua a presión, para retirar la materia orgánica adherida en las parihuelas.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y esperar 10 minutos para su secado final.
Implementos de Limpieza	S	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua. Los implementos son desinfectados con una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm.
<b>ZONA: COCINA CALIENTE</b>								
<b>EQUIPOS</b>								
Balanzas	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillo 6. Wypall	1. Guantes negros 2. Mandil pvc	Antes de realizar la limpieza desconectar la balanza, y se procede a realizar un pre-enjuague, internamente y externamente en toda la balanza. Para luego aplicar una solución de detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde o cepillo se limpia, posteriormente se enjuaga con agua a presión. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secar con wypall.


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Licadoras	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	1. Se procede a desarmar las partes de la licuadora: vaso, tapa, cuchilla, etc. 2. Son enjuagadas con agua para eliminar toda sustancia orgánica. Se procede a lavar con una solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de unas esponjas verdes. 4. Son enjuagadas con abundante agua. 5. Son desinfectados con una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm. 6. Se procede a secar con wypall y es armado nuevamente.
Cocinas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua 2. Esponjas verdes	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a limpiar con agua potable y los lugares sucios son restregados con esponjas verdes. 2. Nuevamente son enjuagados con agua potable.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Removedor de grasa 3. Paño esponja 4. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	1. Se procede a cerrar la salida de gas. Se realiza una limpieza con un abrasivo físico como las esponjas verdes mediante una solución de removedor de grasa 1:10, eliminando toda sustancia orgánica, grasas, sólidos y serán desechados en una bolsa negra para su posterior desecho. (Se limpiará por toda la superficie e incluso las patas). 3. Se procede a limpiar todo residuo del removedor con un paño esponja. 4. Se procede a desinfectar con Sanichlor plus a 200 ppm.
Horno microondas	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 5 4. Agua 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Se desconecta el fluido eléctrico y se desprenden sus partes desmontables como el plato giratorio y otros. Se emplea detergente Skill cleaner 407 y con ayuda con una esponjas verdes se limpia externamente, y la parte interna se emplea un trapo húmedo ya que se debe tener cuidado de no introducir agua a los agujeros. 3. Se procede a desinfectar con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Se procede a su secado de inmediato con wypall seco.
<b>UTENSILIOS</b>								
Cucharones, cuchillos, tablas de picary similares.	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes 2. Mandil pvc	Después de cada uso, se procede a lavar los utensilios con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. 2. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm). Al final del día limpios y desinfectados son sumergidos en envases con Sanichlor a 200 ppm. <b>Nota:</b> La solución de Sanichlor es cada inicio de turno.




	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Mesas	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspersor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa. Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspersor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspersor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc 4. Faja ortopédica	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa (en esta operación se incluye las patas y toda la superficie de la mesa). Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminado todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspersor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.
Estantes	Sup/ prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Retirar todo material o insumos estibados. 2. Se procede a realizar un enjuague con agua a presión, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar toda la superficie, para luego ser enjuagadas con agua a presión. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y se seca con wypall.
Implementos de Limpieza	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión. Los implementos son desinfectados con una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm.
<b>ZONA: PASTELERÍA</b>								
<b>EQUIPOS</b>								
Balanzas	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillo 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	Antes de realizar la limpieza desconectar la balanza, y se procede a realizar un pre-enjuague, internamente y externamente en toda la balanza. Para luego aplicar una solución de detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde o cepillo se limpia, posteriormente se enjuaga con agua a presión. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secar con wypall.
Batidoras	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	1. Antes de limpiar apagar la máquina, desmontar el bowl y el batidor. Se procede a retirar la materia orgánica adherida al batidor como al bowl con papel toalla. Se procede a lavar con detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de unas esponjas verdes, tanto el batidor, como el bowl y como la máquina en sí. Se realiza el enjuague con abundante agua potable a los bowls y los batidores, ya la máquina se pasa un trapo húmedo para retirar los residuos del detergente. Se procede a desinfectarse con Sanichlor plus a 200 ppm tanto el batidor como el bowl como la máquina en sí. 6. Se procede a secar inmediatamente con wypall.
Hornos Microondas	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Se desconecta el fluido eléctrico y se desprenden sus partes desmontables como el plato giratorio y otros. Se emplea detergente Skill cleaner 407 y con ayuda con unas esponjas verdes se limpia externamente, y la parte interna se emplea un trapo húmedo ya que se debe tener cuidado de no introducir agua a los agujeros. 3. Se procede a desinfectar con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Se procede a su secado de inmediato con wypall seco.


	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Exprimidor de naranja	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Wypall	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Se procede a enjuagar con agua potable para eliminar todo residuo de las naranjas. Se procede a lavar con solución detergente Skill cleaner 407 con ayuda de unas esponjas verdes, luego es enjuagada con agua potable. 3. Se realiza el proceso de desinfección con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Se realiza inmediatamente el secado con wypall.
Molino de frutos secos	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Alcohol de 70 ° 3. Trapo húmedo	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Se desconecta la máquina del fluido eléctrico y se desprenden las partes desmontables. 2. Se realiza la limpieza con un trapo húmedo y se desinfecta con alcohol de 70º. 3. Se procede a secar de inmediato con wypall.
Refrigeradora	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa) al final del día.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa), después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.
Congeladoras	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa) al final del día.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a descongelar la máquina, después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo; drenar el agua. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.


	PHS	Elaborado: SC	GL-PHS –P-04
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO	Revisado: JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado: GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>UTENSILIOS</b>								
Cucharones, cuchillos, tablas de picar, tamices y similares	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Desinfectante Sanichlor	1. Guantes 2. Mandil pvc	Después de cada uso, se procede a lavar los utensilios con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. 2. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm). Al final del día limpios y desinfectados son sumergidos en envases con Sanichlor 200 ppm. <b>Nota:</b> La solución de Sanichlor es cada inicio de turno.
Moldes, bandejas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua 2. Esponjas verdes	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a limpiar con agua potable y los lugares sucios son restregados con esponjas verdes. 2. Nuevamente son enjuagados con agua potable.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Se procede a lavar con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm).
Tapers, baldes, tazones, azafates, bowls	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	Después de cada uso, se procede a lavar con solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes, para luego ser enjuagadas con abundante agua. Se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm), se deja actuar por 5 minutos como mínimo. 3. Se enjuaga con agua y se seca o deja escurrir.
<b>MOBILIARIO</b>								




	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Mesas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspensor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa. Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspensor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Aspensor manual 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc 3. Botas de pvc 4. Faja ortopédica	Se procederá a realizar un pre-enjuague con agua a presión para eliminar todo los residuos de alimentos por toda la mesa (en esta operación se incluye las patas y toda la superficie de la mesa). Se procede a raspar y restregar por toda la mesa haciendo uso de un abrasivo físico (esponja verde) junto con la solución detergente Skill cleaner 407 usando el dilutor. Se procede a su enjuague con abundante agua a presión, eliminando todo residuo del detergente. Se procede a usar una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm, se emplea rociando mediante un aspensor manual. 5. Se procede a su secado final con un wypall limpio.
Estantes, coche portabandejas	Sup/ prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Wypall	1. Guantes negros 2. Mandil pvc	1. Retirar todo material o insumos estibados. Se procede a realizar un enjuague con agua a presión, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar toda la superficie con cuidado de no cortarse en el caso del coche portabandeja, para luego ser enjuagadas con agua a presión. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y se seca con wypall.
Parihuelas	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	1. Se procede a realizar un enjuague con abundante agua a presión, para retirar la materia orgánica adherida en las parihuelas.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32


Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y esperar 10 minutos para su secado final.
Implementos de Limpieza	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión. Los implementos son desinfectados con una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm.
<b>MOBILIARIO (CAMARA 01 Y 02)</b>								
Estantes	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de PVC 3. Botas de PVC	1. Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y esperar 10 minutos para su secado final.
Parihuelas	Sup/Prof.	M	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de PVC 3. Botas de PVC	1. Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y esperar 10 minutos para su secado final.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>ALMACENES</b>								
<b>EQUIPOS</b>								
Refrigeradoras	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa) al final del día.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 5	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa), después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.
Congeladoras	Sup	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall	1. Guantes	1. Se procede a limpiar con wypall húmedo la parte externa (puerta, asa) al final del día.
	Prof	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Wypall 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Se procede a descongelar la máquina, después son limpiados los burletes y la parte interna de la máquina con detergente Skill cleaner 407 y un wypall húmedo; drenar el agua. 2. Se procede a enjuagar para eliminar todo resto de detergente. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secado con wypall.
Balanzas	Sup/ prof	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillo 6. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Antes de realizar la limpieza desconectar la balanza, y se procede a realizar un pre-enjuague, internamente y externamente en toda la balanza. 2. Para luego aplicar una solución de detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una esponja verde o cepillo se limpia, posteriormente se enjuaga con agua a presión. 3. Luego es desinfectada con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Finalmente secar con wypall.
<b>UTENSILIOS</b>								
Jabas	Sup.	D	Operario de limpieza	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión	1. Guantes	1. Se realiza una exhaustiva limpieza con agua a presión retirando toda sustancia orgánica visible.
	Prof.	S	Operario de limpieza	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Cepillos	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Se procede a realizar un enjuague, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar internamente y externamente, para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y son almacenados en estantes limpios.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
<b>MOBILIARIO</b>								
Parihuelas	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	1. Se procede a realizar un enjuague con agua, para retirar la materia orgánica adherida en las parihuelas.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión	1. Guantes 2. Mandil	1. Se procede a realizar un enjuague, para retirar la materia orgánica adherida. Luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar por toda la superficie, las ranuras, superficies ásperas, ya que estas zonas pueden albergar microorganismos y son a menudo difíciles de limpiar adecuadamente; para luego ser enjuagadas con agua a presión. 2. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y esperar 10 minutos para su secado final.
Estantes	Sup/ Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Esponja verde 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Agua a presión 5. Wypall	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Retirar todo material o insumos estibados. 2. Se procede a realizar un enjuague con agua a presión, luego se aplica solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de esponjas verdes o cepillos se procede a limpiar toda la superficie, para luego ser enjuagadas con agua. 3. Finalmente se aplica solución desinfectante Sanichlor plus (200 ppm) y se seca con wypall.
Coche	Sup.	D	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Mandil	1. Se procede a enjuagar después de su uso con agua a presión y es lavado con solución detergente Skill cleaner 407. 2. Se procede a su enjuague con agua potable y se deja orear.
	Prof.	S	Operario	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil	1. Se procede a enjuagar después de su uso con agua a presión y es lavado con solución detergente Skill cleaner 407. 2. Se procede a su enjuague con agua potable. 3. Se procede a desinfectar con Sanichlor plus a 200 ppm. 4. Se deja orear para su próximo uso.
<b>OTROS</b>								
Alfombras sanitarias	Sup/ Prof.	D	Operario de limpieza	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus 4. Escobilla de mano	1. Guantes 2. Mandil	1. Son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y con ayuda de una escobilla de mano, después son enjuagadas con abundante agua a presión. 2. Luego son desinfectados con una solución desinfectante de Sanichlor plus a 200 ppm. 3. Se deja secar y luego son colocadas en su lugar respectivo.

	<b>PHS</b>	Elaborado:SC	GL-PHS –P-04
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y MOBILIARIO</b>	Revisado:JC	Revisión/ Fecha: 01 / Set -21
		Aprobado:GG	Versión/ Fecha: 01 / Set-21 Pág. 2 de 32

Equipos /Utensilios /Mobiliario	Tipo de limpieza	Frecuencia	Responsable de Ejecutar	Responsable de Supervisar	Responsable de Verificar	Materiales	EPP	Metodología/SOP
Implemento sde Limpieza	S	D	Operario de limpieza	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407	1. Guantes 2. Mandil pvc	1. Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión.
	Prof	S	Operario de limpieza	Jefe de Área	Sup. de Calidad	1. Agua a presión 2. Detergente Skill cleaner 407 3. Desinfectante Sanichlor plus	1. Guantes 2. Mandil de pvc 3. Botas de pvc	1. Los implementos de limpieza comprenden: escobas, recogedor, jalador y los baldes, estos implementos son lavados con una solución detergente Skill cleaner 407 y enjuagadas con abundante agua a presión. 2. Los implementos son desinfectados con una solución desinfectante Sanichlor plus a 200 ppm.

