



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

Volúmenes y concentraciones a usar de las soluciones desinfectantes de hipoclorito de sodio 5,25%

SUPERFICIE A DESINFECTAR	PRODUCTO A UTILIZAR	VOLUMEN DE SOLUCIÓN A PREPARAR	VOLUMEN A ADICIONAR DEL PRODUCTO	VOLUMEN DE SOLUCIÓN A PREPARAR	VOLUMEN A ADICIONAR DEL PRODUCTO	VOLUMEN DE SOLUCIÓN A PREPARAR	VOLUMEN A ADICIONAR DEL PRODUCTO
PISOS	Hipoclorito de Sodio	1 Litro	7,6 mL	10 Litros	76 mL	30 Litros	228 mL
PAREDES	Hipoclorito de Sodio	1 Litro	7,6 mL	10 Litros	76 mL	30 Litros	228 mL
MESONES	Hipoclorito de Sodio	1 Litro	5,7 mL	10 Litros	57 mL	30 Litros	171 mL
UTENSILIOS	Hipoclorito de sodio	1 Litro	3,8 mL	10 Litros	38 mL	30 Litros	114 mL
EQUIPOS	Hipoclorito de Sodio	1 Litro	1,9 mL	10 Litros	19 mL	30 Litros	57 mL
MANOS	Hipoclorito de Sodio	1 Litro	1 mL	10 Litros	10 mL	30 Litros	30 mL
FRUTAS Y VERDURAS	Hipoclorito de Sodio	1 Litro	1 mL	10 Litros	10mL	30 Litros	30 mL

Preparación de la solución desinfectante: En un recipiente adicionar el volumen de agua y en seguida adicionar el volumen de hipoclorito de sodio correspondientes según la tabla anterior, mezclar y proceder a realizar el proceso de desinfección según corresponda.

Elaborado por: Diana Alejandra Solis Jimenez
Ing. Agroindustrial
Instructora Técnica – SER



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

Mes: _____

Responsable: _____

AREAS PARA REALIZA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
DIAS	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
BAÑOS																									
OFICINAS																									
PASILLOS																									
SALONES																									
CONSULTORIOS																									
COMEDOR																									

AGENTE DESINFECTANTE: hipoclorito de sodio 5,25%

LIMPIEZA PROFUNDA: (LP) Consiste en realizar un lavado de todas las áreas, equipos y utensilios del servicio de alimentación, empleando detergente para el lavado y remoción de todas las partículas que generan contaminación, y realizando la desinfección con el agente desinfectante para finalizar el proceso.

LIMPIEZA SUPERFICIAL: (LS) Consiste en el aseo que se realiza a diario cuantas veces sea necesario, para garantizar la limpieza del área de preparación de alimentos, esto incluye la remoción de las basuras constantemente del área.

Elaborado por: Diana Alejandra Solis Jimenez
Ing. Agroindustrial
Instructora Técnica – SER