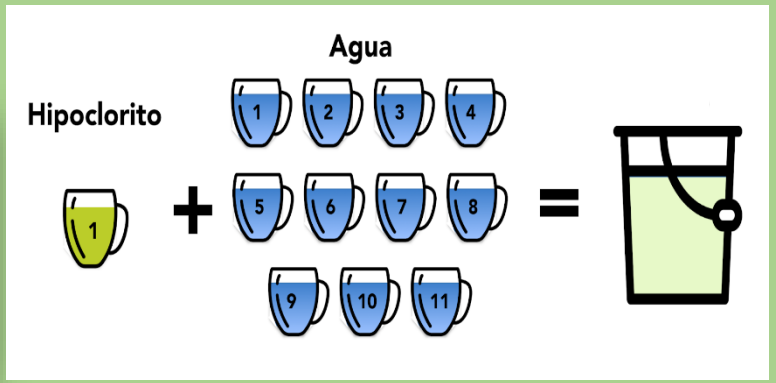
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS-UTENSILIOS. (GUÍA #2)

Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de limpieza y desinfección que en conjunto con las buenas prácticas de la persona
manipuladora se reducirá al mínimo el peligro de contaminación y por lo tanto permita garantizar la inocuidad de los productos. **Por ello es importante recordar que es diferente limpiar que desinfectar.**



Limpiar es un proceso en el que la suciedad se disuelve o suspende, generalmente en agua ayudada de detergentes.

Desinfectar consiste en destruir la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante agentes quimicos.



SER
SENA Emprende Rural

<u>Limpieza instilaciones</u>: Se debe hacer limpieza de pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, rejillas, superficies de trabajo-mesones)

toda acción que requiera retirar cualquier tipo de suciedad visible
(sacudir→barrer→trapear→enjuagar→enjabonar → restregar→enjuagar).













SER
SENA Emprende Rural