La contaminación microbiana generada por inadecuados procedimientos de limpieza y desinfección en cualquiera de las fases del proceso productivo puede desencadenar en ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) e incluso la muerte del consumidor. Teniendo en cuenta lo anterior, es importante realizar un correcto proceso de higienización, el cual abarca dos aspectos fundamentales: limpieza y desinfección, es decir:

Higienización = limpieza +Desinfección.

De esta manera la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la organización, así como la capacitación a los colaboradores orientando sus conocimientos de tal manera que estos sean aplicados durante su jornada laboral siendo de calidad y cumplimiento.

En el presente programa usted consultará las guías de higienización, listas de chequeo y hojas de seguridad, necesarios para garantizar una eficiente limpieza y desinfección.

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente ya que este genera organización y control en cada proceso.

1. Objetivo

1.1. Objetivo general

Consolidar una cultura de autocontrol, mejoramiento continuo, y aseguramiento de calidad en cada uno de los procesos asegurando la higienización en todas las áreas de **INVERSIONES AGROARIAS S.A.S**, a través de la documentación, implementación y mantenimiento del programa de limpieza y desinfección cumpliendo con todas las normas establecidas para minimizar o eliminar cualquier posible fuente de contaminación disminuyendo el riesgo potencial de adquirir y transmitir ETAS.

1.2. Objetivos específicos

Disponer de procedimientos documentados que especifiquen el qué, cómo, quién y cuándo se desarrollan cada una de las operaciones de limpieza y desinfección consideradas fundamentales para mantener una rigurosa condición higiénica en la planta antes, durante y después del proceso basado en las buenas prácticas de manifactura (BPM) y el decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013.

- Cumplir estrictamente las normas y procedimientos compilados en este manual, que permite asegurar que no haya peligros para los consumidores de los productos que se procesan en la empresa, y que dan cumplimiento al Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013.
- Crear conciencia y disciplina relacionada con la calidad y eficiencia del proceso de limpieza y desinfección.
- Identificar las sustancias de limpieza y desinfección junto con sus requerimientos para el desarrollo correcto del presente programa.
- Elaborar instructivos y formatos de control y seguimiento de las actividades correspondientes a cada uno de los programas establecidos.
- Divulgar las hojas de seguridad y fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de estos y que no generen riesgo de contaminación química.
- Realizar las actividades de verificación para la limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de la lista de chequeo de limpieza y desinfección.
- Capacitar al personal en la aplicación de las normas higiénico-sanitarias con la responsabilidad de un manipulador de alimentos.

2. Alcance

El Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 instaura los lineamientos para las empresas de Alimentos y cumplimiento con las BPM, Entre ellas esta documentar e implementar el Plan de Saneamiento Básico en **INVERSIONES AGROARIAS S.A.S**, con los cuatro respectivos

programas.

Por tanto, para garantizar y mantener las condiciones ideales de la empresa, se capacita al personal creando en ellos cultura y conciencia obteniendo den los mismos , responsabilidad y compromiso continuo hacia el cumplimiento de los procesos de calidad relacionados al plan de saneamiento básico, así como atenuar espacios donde el personal desarrolle habilidades y destrezas que nos lleven al buen desarrollo y cumplimiento de las normas evitando afectaciones que involucren directamente a la empresa.

Con el plan básico de saneamiento se garantiza la prevención de enfermedades trasmitidas por los alimentos y le permite a la empresa reducir perdidas, ya que este programa evita la contaminación de los mismos, además el personal capacitado realiza las labores adecuadamente.

El programa de limpieza y desinfección aplica en **INVERSIONES AGROARIAS S.A.S** en las áreas delimitadas como zonas, también en sus operarios, equipos, maquinaria, superficies y ambientes con el fin de garantizar y mantener las condiciones ideales que se deben manejar en el proceso de distribución del producto.

3. Responsables

Es responsabilidad de la gerencia, destinar los recursos necesarios para la ejecución y mantenimiento del programa.

Es responsabilidad del gestor autorizado, gestionar cada uno de los programas y garantizar el cumplimiento de los mismos con todo el personal de la empresa.

El personal colaborador debe desarrollar las tareas de limpieza y desinfección en base a los procedimientos establecidos y demás impartidos mediante las diversas capacitaciones.

4. Definiciones

Agentes desinfectantes: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser físicos o químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del

establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Aspersión: Método de aplicación de un agente limpiador o desinfectante en el cual la solución se pulveriza o se esparce.

Bacterias: Organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo humano; algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarías si se permite su multiplicación y crecimiento sin control (también se les llama microbios o gérmenes).

Bacterias alterantes: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarias.

Clasificación para los productos de aseo, higiene y limpieza:

a) Jabones y detergentes.
b) Desinfectantes de uso doméstico.
c) Limpiadores.
d) Productos absorbentes de higiene personal (toallas papel, toallas de papel).

Concentración: Es la proporción o relación que hay entre la cantidad de soluto y la cantidad de disolvente, donde el soluto es la sustancia que se disuelve, el disolvente la sustancia que disuelve al soluto.

Contaminación: Se refiere a la presencia de cualquier material extraño, microorganismo, metales dañinos o sustancias indeseables en el producto en proceso o terminado.

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o transporte (papel, vidrio, metal, madera,
entre otros).
Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación, ocasionado por animales, insectos, roedores, y manipuladores con deficiente estado de salud.

Desinfección - Descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las

superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Desinfección (sanitización): Operación destinada a reducir o eliminar las formas vegetativas de los microorganismos patógenos o perjudiciales para el alimento, hasta niveles seguros que permitan garantizar la inocuidad del alimento durante toda su vida útil. Se aplica sobre equipos, utensilios, superficies o ambientes donde se manipulan alimentos.

Desinfectante: Es un producto químico no tóxico, sólido o líquido, con efecto residual y gran poder destructivo de microorganismos, preparado especialmente para reducir o eliminar la contaminación o la carga bacteriana de lugares, superficies y objetos que exijan condiciones especiales de limpieza.

Diluir: Disminuir la concentración de un agente o insumo líquido/sólido, por medio de un solvente, en nuestro caso agua.

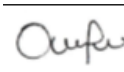
Disolver: Mezclar de forma homogénea una sustancia sólida, líquida o gaseosa en el seno de un líquido disolvente, generalmente agua, hasta que sus partículas se deshagan y queden incorporadas a dicho líquido.

Enjuague: Es el proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

Esterilización: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

Guía: Es el instrumento que da las directrices para la aplicación de normas en actividades de saneamiento básico.

Higienización: Es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define dos pasos fundamentales.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Julieth Rodríguez  Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias  Gerente 16/02/2026	Esteban Arias  Gerente 16/02/2026

Limpieza: Eliminación de la mugre visible, escombros, partículas visibles, polvo etc.

Desinfección: Eliminación o reducción de la mugre no visible como microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.

Hoja de seguridad para materiales (Material Safety Data Sheet) MSDS: Material escrito o impreso concerniente a los peligros químicos, preparada de acuerdo con las reglamentaciones. **MSDS**, sigla que proviene del idioma inglés y se traduce: "Hoja de Datos de Seguridad de Materiales" o ficha de seguridad; una MSDS es diferente de una "ficha técnica" ya que posee más información acerca de las especificaciones exactas e instrucciones para el uso del producto, como son:

1. Identificación del producto y de la empresa
2. Composición e información sobre los componentes
3. Identificación de peligros
4. Primeros auxilios
5. Medidas contra incendios
6. Medidas a tomar en caso de vertido accidental
7. Manipulación y almacenamiento
8. Control de exposición/ protección personal
9. Propiedades físicas y químicas
10. Estabilidad y reactividad
11. Información toxicológica
12. Información ecológica
13. Eliminación de residuos
14. Información relativa al transporte
15. Información regulatoria
16. Información adicional

Elaboró	Revisó	Aprobó
Julieth Rodríguez Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026

Intoxicación alimentaria: Es una enfermedad desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingesta de alimentos contaminados.

Infección: Se refiere al estado en que un parásito se adhiere al cuerpo causando problemas de contaminación y enfermedades en el organismo huésped. Las infecciones se dividen en dos categorías generales:

- Exógenas, o aquellos que se originan fuera del cuerpo.
- Endógenas, que ocurren cuando disminuye la resistencia del cuerpo y se replican patógenos que ya teníamos dentro en cantidades "controladas".

Limpieza: Operaciones destinadas a remover los residuos de mugre o suciedad, incrustaciones presentes en un área, equipo o utensilio en forma periódica para eliminar residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Limpieza de rutina: Se realiza aplicando técnicas básicas de limpieza diariamente o al finalizar la producción.

Limpieza general: Es la que se realiza en profundidad, que incluye la limpieza de rutina y se refuerza áreas o puntos que no se abarcan en la limpieza de rutina.

L&D: Abreviación de "Limpieza y Desinfección".

Procedimiento Operativo Estándar de Saneamiento – POES: Documento que contiene las actividades de higiene, limpieza y desinfección, los materiales, las frecuencias y responsables de su ejecución y verificación, para prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos.

Sanitización: Se define como la reducción de microorganismos contaminantes, así como la presencia de agentes patógenos, necesaria para garantizar los estándares de salud pública y evitar la alteración de los alimentos. Este es un proceso integrado de limpieza y desinfección.

Sustancia Peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Julieth Rodríguez	Esteban Arias	Esteban Arias
Coordinadora SIG 16/02/2026	Gerente 16/02/2026	Gerente 16/02/2026

7. Desarrollo del programa

7.1 ¿Qué es limpieza?

La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, personal, etc.

Para realizar una limpieza adecuada se deben considerar el tipo de acción del agente utilizado (remoción mecánica, disolución o detergente), las condiciones requeridas para aplicar la solución limpiadora y el tiempo de contacto necesario para que ésta ejerza su efecto.

Las soluciones limpiadoras generalmente contienen agentes alcalinos o ácidos, con o sin detergentes, por ejemplo, agentes tensoactivos no iónicos. Éstas deben ser compatibles con la superficie que va a ser limpiada, tener buena capacidad de humectación y emulsificación y ser capaces de remover el tipo de sucio presente sin dejar ningún tipo de residuo.

7.1.1. Métodos de limpieza

- **Métodos manuales:** Esta limpieza se realiza por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes.

- **Limpieza in situ:** Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente ejerciendo presión suficiente para producir la limpieza.

7.1.2. Técnicas de aseo

- **Técnica de arrastre**: Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido. Es importante evitar las grietas en los cuales se puede quedar la suciedad acumulada.
- **Técnica de cepillado**: Se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie; consiste en pasar un cepillo varias veces de arriba hacia abajo por una superficie a limpiar.

7.1.3. Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable.
- Inodoro.
- Económico.
- Acción emulsionante de la grasa y aceites.
- Soluble en agua.
- No corrosivo.
- Estable en el almacenamiento.
- Fácil de dosificar.
- No tóxico en el uso indicado.
- Fácil eliminación por enjuague.

Así mismo, debe tener las siguientes funciones o fases:

- Separación de la suciedad de la superficie.
- Dispersión de la suciedad en la solución detergente.
- Estabilización de la dispersión de la suciedad dentro de la solución detergente.

7.1.4. Atributos de calidad de un detergente

- Poder de disolución de la materia orgánica.
- Poder de dispersión
- Poder de estabilización
- Facilidad de enjuagado
- Poder secuestrante
- Poder bactericida

Elaboró	Revisó	Aprobó
Julieth Rodríguez Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026

- Baja concentración de uso

7.1.5. Compuesto de los agentes de limpieza y su función

Los compuestos de los agentes de limpieza y su correspondiente función, se puede encontrar en la Tabla 1.

Tabla 1. Compuestos de los agentes de limpieza y su función

Clase de compuesto	**Función principal**
Bases alcalinas	Desplazamiento de la suciedad por emulsificación, saponificación e hidrolisis.
Clorados	Remoción de residuos proteicos y efecto bactericida sobre la carga microbiológica.
Ácidos	Remoción de depósitos minerales.
Agentes oxidantes	Mejoran la acción hidrolizante de los compuestos alcalinos para las proteínas.

7.1.6. Factores que influyen sobre los resultados de los detergentes

- Concentración
- Materia orgánica
- Duración de la acción del agente limpiador
- Temperatura
- Humedad

7.2. ¿Qué es desinfección?

De acuerdo con su definición, la desinfección es el proceso que permite eliminar microorganismos patógenos con un determinado agente activo. Se emplea cuando se tratan los utensilios, equipos, locativos u otros que se consideren necesarios con el propósito de evitar una posible contaminación. Para realizar este proceso se usan agentes químicos (desinfectantes) o procesos físicos como el calor. El término sanitización usualmente se refiere al proceso empleado para reducir el contenido de microorganismos viables remanentes en una superficie limpia. En la industria se emplea este término cuando se tratan, con agentes químicos o físicos, las áreas de producción y los equipos empleados en la elaboración de productos, con el propósito de reducir el contenido microbiano hasta niveles insignificantes.

7.2.1. Métodos de desinfección

- **Desinfección física:** Este método se realiza por la aplicación de variables físicas como la presión, el calor o la radiación y sin la ayuda de ningún tipo de químico.

- **Desinfección química:** Este método es realizado con la aplicación de algún agente de tipo químico, el cual actúa de diversas maneras sobre los diversos microorganismos presentes.

7.2.2. Productos químicos para la desinfección

7.2.2.1. Amonios cuaternarios

Posee una amplia actividad germicida y son utilizados donde se requieren niveles bajos de desinfección; las mayores ventajas son:

- No tiene olor
- No mancha las superficies
- No es corrosivo
- No son tóxicos en sus correctas concentraciones de uso
- Presenta un amplio espectro germicida en amplios rangos de pH y con aguas de distintas durezas.
- Los amonios cuaternarios dejan un residuo no volátil sobre las superficies donde son aplicados, dejándolas protegidas por un determinado tiempo.

7.2.2.2. Ácidos

Los desinfectantes ácidos tienen un amplio espectro germicida y tienen una relación costo beneficio muy buena. Generalmente son resistentes a los residuos orgánicos debido a su bajo pH, eliminan restos de las sales inorgánicas presentes en aguas duras y depósitos de minerales. Adicionalmente, posee una doble capacidad de limpieza y desinfección, por lo que es utilizado en sistemas CIP.

El uso del ácido peracético el cual es formado por la reacción del peróxido de hidrogeno y el ácido acético, ha crecido últimamente debido a su elevada efectividad y su compatibilidad con el medio ambiente, ya que se descompone en ácido acético (vinagre), agua y oxígeno. Es

extremadamente efectivo a bajas temperaturas (4ºC) y la concentración de uso es de 150 a 200 ppm, siendo efectivo para un amplio espectro de bacterias y esporas.

7.2.2.3. Alcoholes

Los alcoholes, poseen propiedades germicidas desnaturalizando las proteínas bacterianas. En la ausencia de agua las proteínas no son desnaturalizadas por lo que una solución de alcohol (etanol) al 70% es mejor que utilizar alcohol puro (99%).

7.2.2.4. Anfóteros

Los anfóteros, se emplean como desinfectantes en industrias de bebidas, alimentarias, sanitarias, mataderos entre otros. Posee características detergentes y estabilidad frente a pH alcalino con un elevado poder de limpieza. Es un producto de bajo impacto medio ambiental por su facilidad de biodegradación. Efectivo en presencia de materia orgánica con gran rapidez de acción.

7.2.3. Atributos de calidad de un desinfectante

Los desinfectantes de calidad poseen los siguientes atributos:

- **Temperatura:** En la mayoría de los desinfectantes, un aumento de temperatura causa un aumento de la actividad microbiológica. Sin embargo, los desinfectantes a base de yodo y cloro pierden el principio activo de la solución a temperaturas excesivas, por lo cual deben ser usados a temperaturas menores de 42ºC.

- **PH**: La materia orgánica como restos de alimentos, tienden a proteger los microorganismos de los desinfectantes. La materia orgánica tiende a inactivar o inhibir ciertos desinfectantes clorados; por otro lado, los desinfectantes que contienen amonios y fenoles son mucho más resistentes a esta inactivación.

- **Compatibilidad con agentes limpiadores:** Existe incompatibilidad entre ciertos detergentes de superficie y algunos desinfectantes. Elegir por ejemplo un tensoactivo que no deje película en la superficie a desinfectar dado que puede interferir en la actividad microbicida del desinfectante.

7.2.4. Rotación de desinfectantes

Teniendo en cuenta el objetivo de la desinfección, analizamos que siempre su acción es sobre seres vivos, los cuales por evolución son capaces de adaptarse a nuevas situaciones adversas a las que sean sometidos; este proceso es llamado "fenómeno adaptativo".

Una posible solución a los fenómenos adaptativos es la rotación entre distintos desinfectantes. En esencia, esta práctica conlleva a que cada cierto tiempo, dependiendo de la empresa, el tipo de contaminación y la extensión de esta, se cambia el tipo de desinfectante creando un ciclo con dos, y preferiblemente tres, productos de desinfección diferentes.

7.3. Métodos de higienización

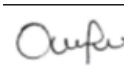
- **Aspersión**: Se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, suelo, etc.) Se debe controlar la duración o tiempo de contacto de la superficie con el desinfectante.

- **Inmersión**: Conocido también como remojado, puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar con piezas desmontables de equipos y utensilios.

- **Nebulización**: Consiste en la dispersión del producto desinfectante en el ambiente, en forma de niebla, con partículas con un diámetro que varía entre 0.5 y 2 micras. Es utilizada para la desinfección de superficies abiertas.

7.4. Fichas técnicas y hojas de seguridad y de los productos usados para el programa de limpieza y desinfección

Las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados en **INVERSIONES AGROARIAS S.A.S**, se encuentra en el Anexo 3 "Fichas de seguridad y hojas de seguridad".

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Julieth Rodríguez  Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias  Gerente 16/02/2026	Esteban Arias  Gerente 16/02/2026

7.5. Elementos generales para la limpieza y desinfección

Los elementos generales utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran a continuación:

- Jabón detergente liquido multiusos
- Aspersor o atomizador
- Desinfectante
- Desengrasante
- Gel Antibacterial
- Medidor (jeringa o vaso medidor)
- Baldes
- Escobas con mangos plásticos
- Cepillos
- Guantes
- Esponjillas
- Churrusco
- Reloj
- Avisos alusivos a buenas prácticas

8. Desarrollo de los Procedimientos de L&D

Para realizar el desarrollo de los procedimientos de limpieza y desinfección se deben tener en cuenta los siguientes principios técnicos básicos:

- Tener la ficha técnica de los detergentes y desinfectantes que se usarán según el tipo de suciedad que se presente, y la información respectiva del proveedor.
- Realizar la preparación de las soluciones de detergente y desinfectante de acuerdo con la ficha técnica y recomendaciones del proveedor. Usar los productos establecidos en cada uno de los POES o los aprobados según la tabla de productos de limpieza y desinfección del Anexo 1.
- Utilizar el equipo de protección personal teniendo en cuenta las recomendaciones de la ficha de seguridad del producto.
- Contar con los utensilios necesarios para desarrollar estas actividades, los cuales deben corresponder con el código de colores según el área que se va a tratar.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en sus recipientes originales. En caso de productos que requieren diluciones los recipientes deben estar rotulados con el nombre y concentración.
- Si se presenta algún derrame de los productos de limpieza y desinfección se deben seguir los protocolos establecidos en las hojas de seguridad.
- El agua usada en la limpieza y desinfección debe ser agua potable.
- Antes de iniciar las labores de limpieza y desinfección se debe verificar que en el área no hay producto o materiales expuestos.
- Se deben desenergizar los equipos, cubrir las partes electrónicas y cubrir tomas eléctricas cuando se requiera para evitar accidentes.

8.1. Identificación de Áreas y Equipos y frecuencias de limpieza y desinfección

La tabla 3, muestra los equipos y la frecuencia de limpieza y desinfección de cada área.

Tabla 3. Áreas, equipos y frecuencia de limpieza y desinfección

Área	Equipo/Utensilio	Frecuencia de limpieza
Recepción	Estiba	Semanal
	Utensilios	Finalizar producción
	Pisos	Finalizar producción
	Paredes/Puertas	Semanal
	Techos/Lámparas	Mensual
	Línea de descargue	Finalizar producción
	Canastillas	Finalizar producción

Ambientes	Aspersión	Diario
Cuarto Almacenamiento	Estiba/Estantería	Semanal
	Pisos	Finalizar producción
	Paredes/Puertas	Semanal
	Techo/Lámparas	Mensual
	Difusor	Semanal
	Sifón	Finalizar producción
Compresores	Pisos	Quincenal
	Paredes/Puertas	Quincenal
	Compresor	Quincenal
	Grameras	Finalizar producción
Baños	Inodoros	Semanal
	Orinal	Semanal
	Canecas	Semanal
	Pisos	Semanal
	Paredes/Puertas	Semanal
	Techos/Lámparas	Mensual
	Pasillos	Semanal
	Lavamanos	Semanal
Plagas	Estado barreras/controles*	Quincenal
	Ausencia Plaga/nidos*	Quincenal
	Ausencia Excremento *	Quincenal
	Aseo Patio Exterior	Quincenal
Patio exterior y Shuts	L&D Canecas	Semanal
	Verificar separación*	Semanal
	L&D Shuts	Semanal
	Pisos	Semanal
	Trampas de grasa	Quincenal

En lo posible, que todos los sábados se ejecute una limpieza profunda en las siguientes condiciones:

- Después de realizar arreglos de equipos en planta
- Después de realizar fumigaciones
- Cualquier otra actividad donde amerite realizar una limpieza intensa antes de iniciar programas de producción

8.2. Procedimientos de Limpieza y Desinfección (POES)

Todos los procedimientos de limpieza y desinfección realizados en **INVERSIONES AGROARIAS S.A.S**, se pueden encontrar en el Anexo 4 "POES".

9. Control y Verificación

- Para la verificación correcta, se procede a realizar una inspección aleatoria y visual a toda la planta buscando posibles focos de contaminación como lugares, elementos o equipos sucios que puedan generar contaminación, como registro de la verificación, se procede a resaltar con color verde las áreas revisadas sobre el formato FR-SGC-001 "Control Limpieza y Desinfección"; si se hallan desviaciones al proceso, esta desviación deberá quedar registrada en la columna de observaciones y será solucionada de manera inminente.

- Registrar las actividades y verificación del proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y áreas en el formato FR-SGC-001 "Control Limpieza y Desinfección".

FEBERERO 2026



ESTEBAN CAMILO ARIAS GOMEZ

REPRESENTANTE LEGAL