- El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado. El agua que se utilice para la Limpieza y Desinfección debe ser potable.
- Los baños deben estar provistos de jabón líquido sin olor, y toallas desechables.
- Los productos de limpieza y desinfección deben usarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos, y deben estar aprobados para usarse con alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera de las áreas de proceso.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en recipientes que sólo contengan este tipo de productos.
- Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- Las mangueras deberán contar con pistola, preferiblemente de hule, para evitar el desperdicio de agua. Las mangueras deberán enrollarse y guardarse colgadas para que no estén en contacto con el piso.
- Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas frecuentemente
- Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpian tantas veces como sea necesario.
- Los equipos que están compuestos de varias partes deben desarmarse y se deberán limpiar muy bien todas sus piezas.
- El jabón no se debe colocar directamente sobre los lugares que se van a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones que se recomienda usar según el producto.
- La desinfección se hace después de haber limpiado el lugar o superficie, nunca antes. Para desinfectar se puede utilizar una solución de cloro, yodo o amonio cuaternario o también agua muy caliente, especialmente para utensilios pequeños.
- La concentración del agente desinfectante varía según el lugar que se vaya a desinfectar.
- Es recomendable usar una manguera para aplicar agua, pero si no se puede, se pueden usar recipientes completamente limpios, tales como baldes.
- El tiempo que se deja una superficie en contacto con el detergente puede prolongarse dependiendo el tipo de superficie a limpiar y del tipo de detergente que se esté usando.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener restos de detergentes o estar sucias.
- En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

Scanned with CamScanner