Medio ambiente, cuartos fríos, neveras, congeladores, bodegas, silos, tanques de almacenamiento, tuberías	*2 g/Lt*	*Aspersión*
Equipos y utensilios, envases y material de vidrio, frutas y verduras	*1 g/Lt*	*Aspersión o inmersión*
Mesones, superficies, paredes, pisos y baños	*1 g/Lt*	*Aspersión o directa*
Sifones	*5 g/Lt*	*Directa*

PROCEDIMIENTO:

En las siguientes fichas de procedimientos se describe en detalle el tipo de operación, la frecuencia, los implementos y procedimientos según las diferentes actividades que se desarrollan en cada una de las áreas de **RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKOPAO** según corresponda:

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTO No 1		*ACTIVIDAD:* ***LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS***	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	***FRECUENCIA***	***IMPLEMENTOS***	***PROCEDIMIENTO***
LIMPIEZA	*Diario. Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.*	*Escoba, cepillo, detergente, agua.*	*Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. Aplicar agua con detergente. Cepillar el piso, dejarlo jabonado por 5 minutos. Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente. Escurrir el agua hasta quedar totalmente seco.*

Scanned with CamScanner