

*Guía para
la elaboración
de un plan
de limpieza
y desinfección*

*De aplicación en empresas
del sector alimentario*



ÍNDICE

PRIMERA PARTE: ¿Qué hacer y cómo hacerlo?

I. INTRODUCCIÓN	9	I.1	Introducción	9
		I.2	Definiciones principales	10
II. LA SUCIEDAD	11	II.1	Estado de la suciedad	11
		II.2	Clasificación de la suciedad	12
		II.3	Naturaleza y propiedades de la suciedad	13
		II.4	Relación suciedad/superficie	14
III. NIVEL DE RIESGO	15	III.1	Estimación del nivel de riesgo	16
		III.2	Consecuencias sobre los protocolos de limpieza y desinfección	16
IV. LAS ETAPAS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	17			
V. EL AGUA Y LOS PRODUCTOS	20	V.1	El agua	20
		V.2	Los productos de limpieza	21
		V.3	los agentes desinfectantes	22
VI. MÉTODOS Y UTENSILIOS DE APLICACIÓN	23	VI.1	Limpiezas contaminantes	23
		VI.2	Locales y mobiliario	24
		VI.3	Materiales	27

SEGUNDA PARTE: Mi plan de limpieza y desinfección

VII. LA REDACCIÓN DE LOS DOCUMENTOS	29	VII.1	Inventario	30
(ficha-tipo)		VII.2	Protocolos	34
		VII.3	Registros de control	40

TERCERA PARTE: El control

VIII. EL PLAN DE CONTROL	43	VIII.1	Controles químicos, visuales y microbiológicos	43
		VIII.2	Técnicas de análisis	44
		VIII.3	Registro de los controles	46
		VIII.4	Controles ambientales	50

ANEXOS

.....	51	Referencias	52
		Algunas direcciones útiles	52

TABLAS:

<u>Tabla I:</u>	<i>Clasificación de la suciedad</i>	12
<u>Tabla II:</u>	<i>Naturaleza y propiedades de la suciedad</i>	13
<u>Tabla III:</u>	<i>Relación suciedad/superficie</i>	14
<u>Tabla IV:</u>	<i>Las etapas de la limpieza y desinfección</i>	
	A. <i>Uso de un producto de limpieza y un agente desinfectante</i>	18
	B. <i>Uso de un agente limpiador-desinfectante</i>	19
<u>Tabla V:</u>	<i>Elección del producto de limpieza</i>	21
<u>Tabla VI:</u>	<i>Criterios de elección de un desinfectante</i>	22
<u>Tabla VII:</u>	<i>Ejemplo de inventario en una quesería</i>	30
<u>Tabla VIII:</u>	<i>Ejemplo de inventario en enología</i>	31
<u>Tabla IX:</u>	<i>Ejemplo de inventario en una charcutería</i>	32

FICHAS DE TRABAJO:

<u>Ficha n° 1:</u>	<i>Inventario</i>	33
<u>Ficha n° 2:</u>	<i>Ficha de resumen de operaciones</i>	36
<u>Ficha n° 3:</u>	<i>Ficha de instrucción de trabajo (según la Tabla IV-A)</i>	37
<u>Ficha n° 4:</u>	<i>Ficha de instrucción de trabajo (según la Tabla IV-B)</i>	38
<u>Ficha n° 5:</u>	<i>Registro de control</i>	41
<u>Ficha n° 6:</u>	<i>Gráfico de control</i>	47
<u>Ficha n° 7:</u>	<i>Registro de los controles</i>	49