

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN de superficies



Consejos para buenas prácticas



## ¿Por qué?

### LIMPIAR:

elimina la suciedad de las superficies.

### DESINFECTAR:

en superficies ya limpias, reduce la carga microbiana.

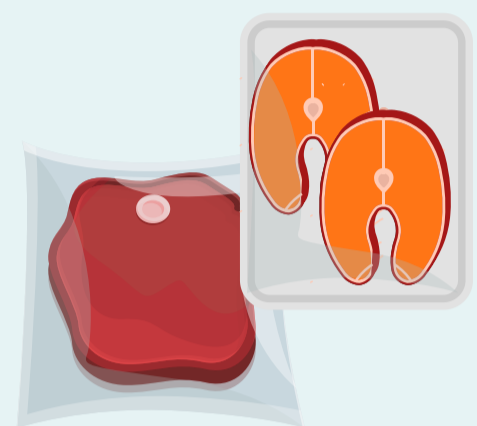


## ¿Con qué?

Con productos aptos para la empresa alimentaria y de acuerdo con las instrucciones.



## ¿Cómo?



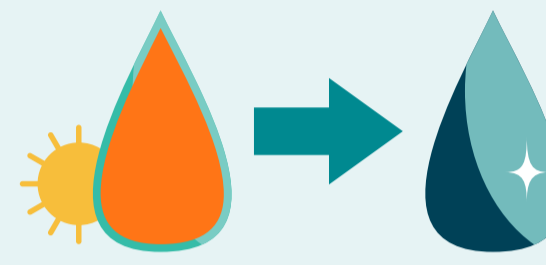
**1. Recoja o proteja** los alimentos que se puedan contaminar.



**2. Ponga orden** para facilitar la limpieza.



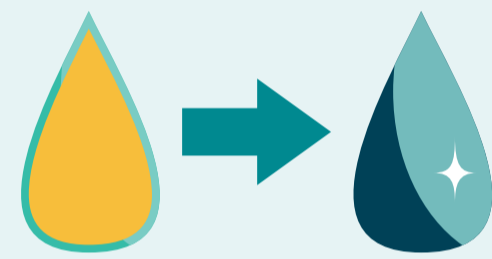
**3. Retire la suciedad** más grande sin aplicar ningún producto: recogiendo, fregando, cepillando.



**4. Aclare,** preferiblemente con **agua caliente**.



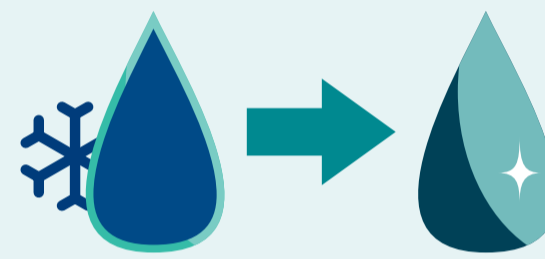
**5. Aplique detergente o desengrasante** siguiendo las instrucciones del fabricante.



**6. Aclare con agua tibia y abundante** para retirar los restos de suciedad y detergente.



**7. Aplique el desinfectante** según las instrucciones del fabricante.



**8. Aclare con agua fría,** si el desinfectante así lo requiere.



**9. Seque** con papel desechable si el desinfectante lo requiere o deje **secar al aire**.

## ¿Cuándo?

### DIARIA:

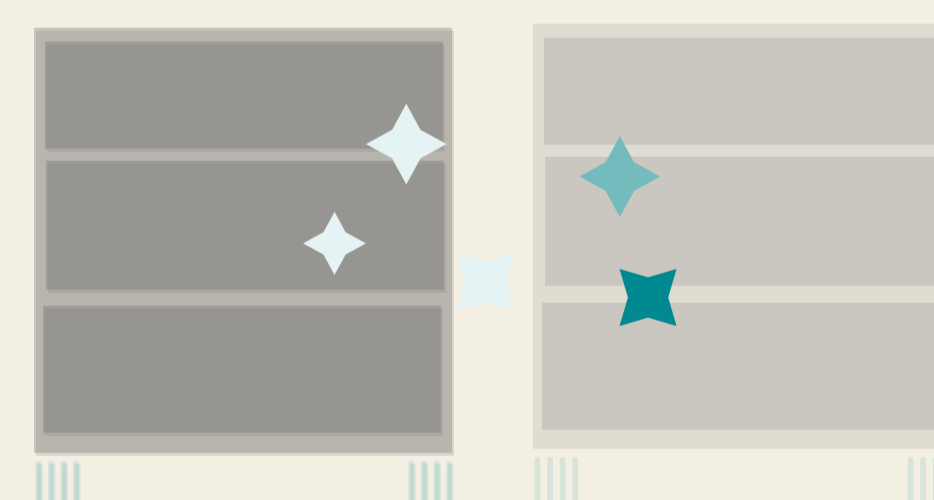
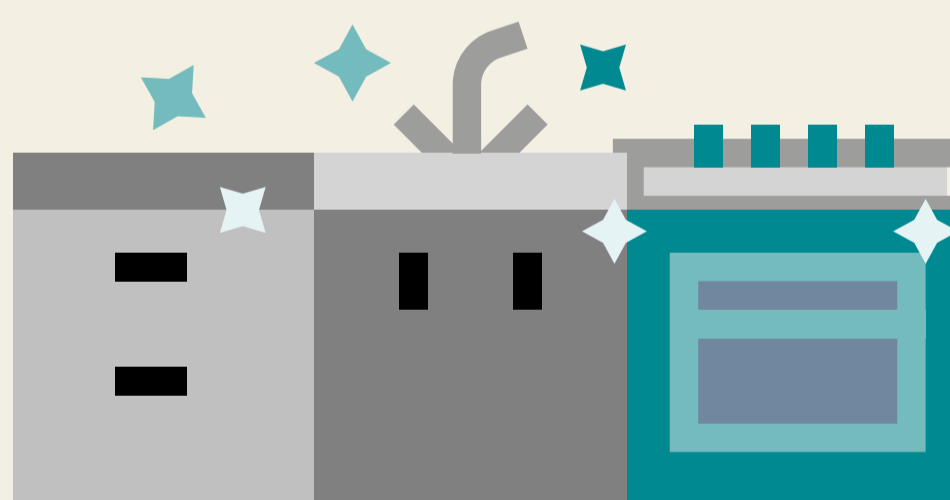
superficies, utensilios y equipos en contacto directo con los alimentos (tablas de cortar, mesas de trabajo, cuchillos, picadoras, loncheadoras, ollas, recipientes...) o que se ensucian diariamente (suelos, fogones, mangos, interruptores...).

### ENTRE USOS:

si los anteriores han sido empleados con alimentos incompatibles durante la misma jornada (crudos/elaborados o entre crudos de diferente tipo).

### PERIÓDICA:

otros equipos, locales e instalaciones si no se ensucian a diario, con una frecuencia según las necesidades (cámaras, despensas, paredes, ventanas...).



## ¿Qué documentación?



Hay que documentar los procedimientos de limpieza y desinfección y su plan de control. Se incluirán:

- Todas las **dependencias** y salas donde se manipulan y almacenan alimentos.
- Las **instalaciones, equipos** y útiles que se utilizan en la empresa.
- El **personal responsable** de la ejecución de los procedimientos y controles.
- La **metodología** y el modo de proceder en la limpieza y desinfección.

En los procedimientos de limpieza y desinfección se tendrá en cuenta:

- **Tipo de superficie:** fácil de limpiar, evitando materiales porosos, como la madera.
- **Tipo de suciedad:** determina el tipo de producto de limpieza.
- **Duración y temperatura** de cada fase de limpieza y desinfección. También la frecuencia del proceso para cada caso.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

