
	Procedimientos de Limpieza y Desinfección ÁREA DE LAVADO TRANSPORTE DE ALIMENTO Fábrica de Alimentos Balanceados	POE-BIO-FAB-03 Emisión: 06/03/2015 Revisión: 000
---	---	---

Área: Distribución de producto terminado		Responsable	Encargado de distribución
Frecuencia: Quincenal		Ubicación	Área de lavado
Materiales <ul style="list-style-type: none"> • Detergente • Agua potable • Bactericida 	Concentración <ul style="list-style-type: none"> - - 100% 	Útiles de limpieza <ul style="list-style-type: none"> • Manguera • Pistola de presión • Escoba 	EPP <ul style="list-style-type: none"> • Botas • Gafas • Guantes de hule • Casco • Mascarilla contra gases y vapores
1. Procedimiento: <p>1.01 Saneamiento de piso del área de lavado</p> <p>1.01.1 Barrer completamente</p> <p>1.01.2 Rociar agua en toda el área</p> <p>1.01.3 Aplicar detergente</p> <p>1.01.4 Restregar fuertemente con escoba</p> <p>1.01.5 Lavar con agua</p> <p>1.02 Saneamiento de canaletas y trampas de captación de sólidos</p> <p>1.02.1 Barrer completamente</p> <p>1.02.2 Retirar residuos sólidos de fosa de retención</p> <p>1.02.3 Aplicar detergente</p> <p>1.02.4 Restregar fuertemente con escoba</p> <p>1.02.5 Lavar con agua</p> <p>1.03 Rociar con bactericida pisos, canaletas y trampas de captación de sólidos</p> <p>1.04 Lavar y desinfectar los útiles de limpieza</p> <p>1.05 Retirar todo el equipo de limpieza y guardarlo en su lugar</p> <p>1.06 Deberá supervisarse para verificar la ejecución correcta</p> <p>1.07 Firmar el registro de limpieza y desinfección por el supervisor</p> <p>FIN DEL PROCEDIMIENTO</p>			

	<p>Procedimientos de Limpieza y Desinfección TRANSPORTE DE ALIMENTO ENVASADO</p> <p>Fábrica de Alimentos Balanceados</p>	<p>POE-BIO-FAB-02</p> <p>Emisión: 06/03/2015 Revisión: 000</p>
---	--	--

2. Documentos asociados

2.1 DOCUMENTOS DE REFERENCIA	
CÓDIGO	DOCUMENTO
GUIA-BIO-FAB-01	GUIA DE CONTROL Y PREVENCIÓN EN LA FÁBRICA DE ALIMENTOS BALANCEADOS ANTE UN EVENTO ZOOSANITARIO