

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

ARENALSPRINGS.P02.1A

PROGRAMA DE ORDEN Y LIMPIEZA

HOTEL ARENAL SPRINGS



ASESORÍA EN GESTIÓN AMBIENTAL

Y SALUD OCUPACIONAL

Elaborado por.
Luis Diego Ocampo Álvarez
Gestor Ambiental

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

OBJETIVO

Establecer el programa de Orden y Limpieza de las instalaciones de los restaurantes del Hotel Arenal Springs, estipulando las obligaciones y métodos a seguir para las labores de: orden, limpieza y desinfección de las áreas de trabajo y equipos con la finalidad de asegurar alimentos inocuos y de alta calidad a sus consumidores, bajo un marco estructurado.

1. ALCANCE

Aplicable para las áreas productivas de los restaurantes del Hotel Arenal Springs, entendiéndose: cocina y panadería, cámaras de refrigeración, área de bodega o almacenamiento, y todos los utensilios utilizados para la producción de los diferentes alimentos elaborados dentro del Restaurante.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

2. Monitoreo

“Ejecución planeada de secuencias de observaciones o mediciones para evaluar si las medidas de control establecidas están operando tal y como se planearon.”

Actividad: Comparar la actividad realizada de acuerdo a lo establecido en este Programa.

Responsable: Persona que realiza el Procedimiento.

3. Verificación

“Confirmación por medio de la provisión de evidencia objetiva de que los requisitos específicos han sido cumplidos”

Actividad. Examinar que el trabajo realizado este conforme a lo establecido a este Programa.

Responsable: Jefe o superior de la persona que realiza el Procedimiento.

4. Validación

“Obtención de evidencia de que las medidas de control manejadas por el Plan HACCP y los programas prerrequisito tienen la capacidad de ser efectivas.”

Actividad: Proceso externo para certificar o aprobar que el Programa y la Aplicación de este sea eficaz.

Responsable: Laboratorio contratado para muestreo en Línea.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

I. MARCO CONCEPTUAL

II. TIPOS DE LIMPIEZA

Para efectos de este programa se determinan dos tipos de limpieza, su clasificación ve dirigida a la profundidad de estas y no a la efectividad ya que ambas cumplen con su finalidad de garantizar un ambiente inocuo para la adecuada elaboración de los alimentos.

Limpieza Pre-Laboral: limpieza que se realiza todos los días antes de empezar labores en cada una de las áreas, haciendo una limpieza de superficies y utilizando los procedimientos de los puntos: **3.4, 3.5, 3.6 y 3.7**, dentro de este procedimiento.

Limpieza Continua: realizada por cada encargado de su área al igual que los y las misceláneas de cocina, esta labor es realizada a lo largo del día, de igual manera se intensifica su labor, siendo de carácter obligatorio realizar esta en el cambio de turno para entregar los espacios de trabajo en condiciones adecuadas de orden, limpieza y sanitización.

El tiempo estimado para la realización de esta labor es de sesenta minutos.

Limpieza Profunda: trabajo de limpieza que se realiza una vez al mes, en un calendario elaborado por el Chef de o los restaurantes, el proceso tiene una duración promedio de ocho horas, incluye todos los puntos y procedimientos de limpieza Continua, más: paredes, equipos, estantes, muebles, cuartos fríos, cámaras, techos, campanas, trampa grasa, en sí toda la indumentaria de la cocina, este proceso se caracteriza por la movilización de todos los muebles de cocina, como el desarme de equipos.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

III. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y EQUIPO DE TRABAJO

3.1 MESA FRÍA

3.1.1 Materiales

- Sanitizante (Asep-60)
- Detergente Desinfectante (Deosol)
- Agua
- Scotch Brite

3.1.2 Procedimiento

3.1.2.1 Limpieza Continua

- a) Se retiran las cajas de contenedoras de producto.
 - i. Se cambia el producto a cajas limpias y se vuelven a colocar, después del paso d).
- b) Las cajas Extraídas se lavan según 3.5.
- c) Se retira la tabla de corte y preparación de la mesa.
 - i. Se limpia según punto 3.4.
 - ii. Se coloca después del paso e).
- d) Se hace un barrido de la mesa con un paño.
- e) Se rocía Deosol en la mesa.
- f) Se frota con Scotch Brite.
- g) Se enjuaga la mesa y se seca con una toalla de papel.
- h) Se rocía solución de Asep-60.

3.1.2.2 Limpieza Profunda

- a) Todos los pasos de 3.1.2.1.
- b) Se siguen los pasos de 3.4. (Tablas)

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.2 HORNO Y PARRILLA

3.2.1 Materiales

- Deosol
- Alambrita
- Scotch Brite
- Cepillo de Alambre
- Espátula
- Agua

3.2.2 Procedimientos

3.2.2.1 Limpieza Continua (únicamente superficie en contacto)

- a) Se hace un raspado en caliente con la espátula y el cepillo de alambre.
- b) Se rocía Deosol y se deja actuar 5 minutos.
- c) Se frota con Scotch Brite.
- d) Se enjuaga con agua
- e) Se deja secar

3.2.2.2 Limpieza Profunda (superficies en contacto y en no contacto)

- a) Todos los pasos de 3.2.2.1
- b) Se limpian las estructuras con Deosol y Scotch Brite.
- c) Se enjuagan con agua

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.3 NEVERAS, CÁMARAS DE FRÍO Y CONGELADOR

3.3.1 Materiales

- Deosol
- Asep 60
- Scotch Briet
- Agua

3.3.2 Procedimiento

3.3.2.1 Limpieza Continua

3.3.2.1.1 Neveras

- a) Sacar los alimentos de la nevera y ponerlos en una hielera. Se reintegran después del paso f).
- b) Rociar Deosol dentro de la nevera, dejar actuar 5 minutos.
- c) Frotar las superficies internas con la Scotch Briet.
- d) Enjuagar con suficiente agua.
- e) Pasar una toalla de papel para limpiar las superficies.
- f) Aplicar Asep 60 en spray.

3.3.2.1.2 Cámara de Frío y Congelador

- a) Barrer los pisos.
- b) Rociar Deosol en los pisos y frotar con una escoba.
- c) Enjuagar con agua.
- d) Sacar el agua de la cámara con una paleta plástica.
- e) Secar con toalla de papel.
- f) Aplicar Asep 60 en spray.

3.3.2.2 Limpieza Profunda

- a) Desarmar las estructuras (estantes)
- b) Seguir **3.3.2.1.2** incluyendo las paredes y el techo. (el paso **f**) se implementa después del paso **d**) de este punto).
- c) Las estructuras se lavan fuera del restaurante con Deosol y agua.
- d) Reintegrar las estructuras a la cámara.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.4 TABLAS

3.4.1 Materiales

- Asep 60
- Deosol
- AguaSep 870
- Scotch Brite

3.4.2 Procedimiento

3.4.2.1 Tablas Plásticas

- a) Se enjuaga la tabla con agua.
- b) Se aplica Deosol.
- c) Se frota con la Scotch Brite.
- d) Se enjuaga con agua.
- e) Se deja secando por escurrimiento.
 - En caso de tener que utilizar la tabla justo después del proceso de limpieza, esta se seca con una toalla de papel.
- f) Se Asep 60.
- g) En las noches se dejan las tablas en un baño de Asep 870.

3.4.2.2 Tablas de Granito

- a) Entre cortes se barre la tabla con una toalla seca.
- b) Se rocía Asep 60
- c) Se deja secar
- d) Cada dos horas, en cambio de turno y en las noches, se siguen los pasos de **3.4.2.1**.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.5 UTENSILIOS DE COCINA

3.5.1 Materiales

- Deosol
- Asep 60
- Agua
- Scotch Brite
- Alambrina

3.5.2 Procedimiento

3.5.2.1 Limpieza Continua

Los utensilios o equipos con partes desmontables se han de desarmar y limpiar cada parte por separado.

Este proceso se realiza en la pila de tres compartimientos, los cuales cumplen cada uno con una función específica:

1. Lavado de utensilios por fricción con Scotch Brite y Deosol.
 - Si los utensilios presentan costras muy adheridas se procede a realizar el lavado con fricción con la alambrina.
2. Enjuague con agua.
3. Rocío de los utensilios con sanitizante (Asep 60).

El secado de los utensilios se realiza por escurrimiento en estantes de acero inoxidable.

3.5.2.2 Limpieza Profunda

No se realiza limpieza profunda ya que todos los utensilios se limpian y desinfectan después de utilizarse.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.6 SARTENES Y OLLAS

3.6.1 Materiales

- Scotch Brite
- Alambrina
- Clean Pac
- Agua

3.6.2 Procedimiento

3.6.2.1 Limpieza Continua

- a) Se raspa en seco con la Alambrina
- b) Se aplica agua con Clean Pac.
- c) Se restriega con Scotch Brite Y Alambrina.
- d) Se enjuaga con agua
- e) Se deja escurrir

3.6.2.2 Limpieza Profunda

No se realiza ya que todos los sartenes y hoyas se lavan conforme se usan y desocupan.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.7 MESAS DE TRABAJO

3.7.1 Materiales

- Deosol
- Asep 60
- Paño
- Scotch Brite

3.7.2 Procedimiento

3.7.2.1 Limpieza Continua

- a) Se hace un barrido de la mesa con un paño seco.
- b) Se aplica extra Deosol en spray y se esparce con un paño.
- c) Se enjuaga con agua.
- d) Se seca con un paño.
- e) Se aplica Asep 60 en spray.

3.7.2.2 Limpieza Profunda

- a) Todos los pasos de 3.7.2.1
- b) Se da vuelta a las mesas y se lavan las patas y todas las partes no en contacto.
- c) Se aplican los pasos de 3.7.2.1 pero en la cara inferior de la mesa.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.8 LAVA PLATOS

3.8.1 Materiales

- Agua
- Máquina Lava Platos
- Scotch Brite
- Clean Pac

3.8.2 Procedimiento

3.8.2.1 Limpieza continua

- a) Los Platos se montan sobre bandejas y se realiza un pre-lavado con agua caliente, a presión en la pila de lavado de platos.
- b) Se ingresan a la máquina Automática de Lavado de Platos.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.9 FREIDORA Y PLANCHA

3.9.1 Materiales

- Extra Clean
- Stripper
- Alambrina
- Scotch Brite
- Limón
- Cinta para prueba de Ácidos Grasos Libres

3.9.2 Procedimiento

3.9.2.1 Limpieza continua

3.9.2.1.1 Freidor

- a) Se retira el aceite y se dispone en otro recipiente, se le introduce la cinta para la prueba de Ácidos Grasos Libres.
- b) Se aplica Extra Clean se frota con alambrina y Scotch Brite
- c) Se enjuaga con agua
- d) Se realiza la lectura de la cinta de prueba del aceite y según el resultado se reutiliza el aceite o se cambia por aceite nuevo

3.9.2.1.2 Plancha

- a) Se rocía stripper y se deja actuar por 5 minutos
 - b) Se enjuaga con agua
 - c) Se aplica extra Clean y se frota con Scotch Brite y Alambrina
 - d) Se le agrega limón y se esparce con un paño para blanquear y dar brillo.
- 10500

3.9.2.2 Limpieza Profunda

- a) Se realizan todos los pasos de 3.9.2.
- b) Se limpian las estructuras con Scotch Brite, Alambrina y Extra Clean.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDERN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.10 UTENSILIOS DE LIMPIEZA

3.10.1 MATERIALES

- Extra Clean
- Sanitizante
- Lavadora de ropa
- Detergente de ropa
- Escurridor de palo piso.
- Cloro

3.10.2 PROCEDIMIENTO

Una vez terminadas las labores de limpieza de las diferentes áreas, todos los utensilios utilizados para esta labor han de ser debidamente limpiados en el área dispuesta para este fin, ubicada debajo de las gradas en el pasillo que comunica la bodega y cámaras de frío con la cocina.

Las escobas se enjuagan, se aplica Extra Clean, se cepillan a mano, se aplica sanitizante en spray y se deja secar por escurrimiento.

La mecha o Palo de Piso, se enjuaga, se aplica sanitizante y se limpia por fricción con las manos. Se deja en un baño de cloro hasta su próximo uso, donde se enjuagan antes de utilizarse.

Todos los paños de uso regular durante la jornada laboral han de permanecer en un baño de Extra Clean. El mismo ha de ser cambiado por solución nueva cuantas veces sea necesario.

Todos los paños utilizados se han de lavar en la lavadora con detergente.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

3.11 TRAMPA DE GRASAS

3.11.1 MATERIALES

- Stripper
- Agua
- Cepillo de cerdas plásticas
- Colador
- Recipiente plástico.

3.11.2 PROCEDIMIENTO

3.11.2.1 Limpieza continua

Todos los días en la mañana, se retirarán los sólidos presentes en la parte superior de la trampa con ayuda del colador, con el fin de recolectar los sólidos con la menor cantidad de agua posible. Lo sólidos serán dispuestos en una bolsa de basura, y serán manejados como residuos ordinarios según CAFEMUNDO.P02.4-MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

3.11.2.2 Limpieza Profunda

Se sigue el procedimiento 3.11.2.1, luego se saca el agua de la trampa con ayuda de un recipiente plástico dispuesto únicamente para este fin, el agua se deposita en la pila de limpieza de utensilios de limpieza.

Se desarmen las piezas desmontables estas se depositan en la pila de limpieza de utensilios de limpieza, se sacan los sedimentos sólidos restantes de la trampa y se depositan en la misma bolsa del primer paso. Tanto a la trampa de grasas como a las piezas que se separaron se le aplica Stripper y se deja actuar 5 minutos. Luego se cepilla con el cepillo de cerdas plásticas y se enjuaga con agua.

Se arma la trampa de grasas y se verifica que las piezas queden correctamente armadas.

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

IV. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA POR ÁREAS

4.1 PISO

4.1.1 **Responsable Monitoreo:** Misceláneos de Cocina

4.1.2 **Responsable Verificación:** Chef

4.1.3 **Responsable Validación:** Laboratorio Químico o Microbiológico

4.1.4 **Materiales:**

- Extra Clean
- Cepillos
- Escobones
- Mecha o Palo de Piso
- Cepillo eléctrico

4.1.5 **Procedimiento:**

4.1.5.1 Limpieza Continua

- a) Se barre el área para eliminar desechos sólidos
- b) Se agrega Extra Clean y se restriega con Cepillo.
- c) Se enjuaga con agua
- d) Se seca con mecha o Palo de Piso

4.1.5.2 Limpieza Profunda

- a) Se mueven todas las mesas y equipos para tener alcance a las áreas más distantes.
- b) Se barre el área para eliminar los desechos sólidos.
- c) Se pasa el Cepillo Eléctrico con cerdas de plástico duro.
- d) Se agrega Extra Clean y se restriega con cepillo
- e) Se enjuaga con agua
- f) Se seca con Mecha o Palo de Piso

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

4.2 ÁREA DE PIZZA

4.2.1 Responsable Monitoreo: Pizzero

4.2.2 Responsable Verificación: Chef

4.2.3 Responsable Validación: Laboratorio Químico o Microbiológico

4.2.4 Procedimiento:

- ✓ 3.1- MESA FRÍA
- ✓ 3.3 – NEVERAS Y CÁMARAS DE FRÍO
- ✓ 3.4 - TABLAS

4.3 ENSALADA Y POSTRES

4.3.1 Responsable Monitoreo: Mesa Fría

4.3.2 Responsable Verificación: Chef

4.3.3 Responsable Validación: Laboratorio Químico o Microbiológico

4.3.4 Procedimiento:

- ✓ 3.1- MESA FRÍA
- ✓ 3.3 – NEVERAS Y CÁMARAS DE FRÍO
- ✓ 3.4 - TABLAS

4.4 LÍNEA (PASTAS)

4.4.1 Responsable Monitoreo: Cocinero del Área

4.4.2 Responsable Verificación: Chef

4.4.3 Responsable Validación: Laboratorio Químico o Microbiológico

4.4.4 Procedimiento:

- ✓ 3.1- MESA FRÍA
- ✓ 3.3 – NEVERAS Y CÁMARAS DE FRÍO
- ✓ 3.4 - TABLAS

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	
HAS.P.ORDEN Y LIMPIEZA	01	MAYO, 2016	

4.5 FREIDOR Y PLANCHA

Responsable Monitoreo: Cocinero del Área

Responsable Verificación: Chef

Responsable Validación: Laboratorio Químico o Microbiológico

Procedimiento:

- 3.9 – FREIDOR Y PLANCHA

4.6 PANADERÍA

Responsable Monitoreo: Panadero

Responsable Verificación: Chef

Responsable Validación: Laboratorio Químico o Microbiológico

Procedimiento:

- 3.2 – PARRILLA Y HORNO
- 3.3 – NEVERA Y CUARTO FRÍO
- 3.5 – UTENSILIOS
- 3.7 – MESAS DE TRABAJO