
	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	1 de 20

OBJETIVO

Establecer el programa de Limpieza y Mantenimiento de equipos 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.

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	2 de 20

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: Jefe directo a encargado de cocina.

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: Encargados del SIG.

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.

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	3 de 20

I. MARCO CONCEPTUAL

II. TIPOS DE LIMPIEZA


Para efectos de este programa se determinan dos tipos de limpieza, su clasificación va 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 Programada: limpieza que se realiza todos los días en distintos horarios:

- Mitad de turno de la mañana
- Cambio de turno
- Mitad de turno de la tarde
- Cierre

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, cada vez que sea necesario o después del uso de utensilios o equipos que así lo requieran, 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.

Limpieza Profunda: trabajo de limpieza que se realiza una vez por semana, 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.

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	4 de 20

III. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES NO EN CONTACTO

3. Responsables:

- Steward y Ayudantes de Cocina

3.1 Pisos:

3.1.1 Tipos de Limpieza

3.1.1.1 Programada

- a) Mitad de turno de la mañana
- b) Cambio de turno
- c) Mitad de turno de la tarde
- d) Cierre de jornada

3.1.1.2 Continua

3.1.1.3 Profunda

3.1.2 Materiales

3.1.2.1 Supervix al 3%

3.1.2.2 Acep 870 a 500 ppm

3.1.2.3 Escoba

3.1.2.4 Agua

3.1.3 Procedimiento: se aplica para todos los tipos de limpieza

3.1.3.1 Barrer toda la zona sin que queden residuos

3.1.3.2 Aplicar supervix en toda el área y dejar reposar por 5 minutos

3.1.3.3 Restregar el área con la escoba

3.1.3.4 Enjuagar con abundante agua

3.1.3.5 Rociar Acep 870 en toda el área y dejar secar.

3.2 Paredes

3.2.1 Tipo de limpieza

3.2.1.1 Profunda

3.2.2 Materiales

3.2.2.1 Supervix a 50 ppm

3.2.2.2 Escoba o cepillo


3.2.3 Procedimiento

3.2.3.1 Humedecer las paredes

3.2.3.2 Rociar Supervix

3.2.3.3 Restregar con el cepillo o la escoba

3.2.3.4 Enjuagar con abundante agua

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	5 de 20

3.3 Basureros

3.3.1 Tipos de Limpieza

3.3.1.1 Programada

- a) Cierre de jornada

3.3.1.2 Continua

3.3.1.3 Profunda

3.3.2 Maeriales

3.3.2.1 Supervix al 5%

3.3.2.2 Cepillo

3.3.2.3 Agua

3.3.2.4 Bolsa de Basura

3.3.2.5 Guantes

3.3.3 Procedimiento: se aplica para todos los tipos de limpieza

3.3.3.1 Retirar la bolsa de basura y disponerla según RG-GA-01

3.3.3.2 Aplicar supervix en toda el área y dejar reposar por 5 minutos

3.3.3.3 Restregar las superficies con el cepillo

3.3.3.4 Enjuagar con abundante agua

3.3.3.5 Disponer la nueva bolsa.

3.4 MESA FRÍA

3.4.1 Materiales

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

3.4.2 Procedimiento

3.4.2.1 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.


	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	6 de 20

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.

3.4.2.2 Limpieza Profunda

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

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	7 de 20

3.5 HORNO Y PARRILLA

3.5.1 Materiales

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


3.5.2 Procedimientos

3.5.2.1 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

3.5.2.2 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

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	8 de 20

3.6 NEVERAS, CÁMARAS DE FRÍO Y CONGELADOR

3.6.1 Materiales

- Deosol
- Asep 60
- Scotch Briet
- Agua

3.6.2 Procedimiento


3.6.2.1 Limpieza Continua

- a) 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.

- b) 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.

3.6.2.2 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.

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	9 de 20

3.7 TABLAS

3.7.1 Materiales

- Asep 60
- Deosol
- AguaSep 870
- Scotch Brite


3.7.2 Procedimiento

3.7.2.1 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.

3.7.2.2 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.**

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	10 de 20

3.8 UTENSILIOS DE COCINA

3.8.1 Materiales

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

3.8.2 Procedimiento

3.8.2.1 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.

3.8.2.2 Limpieza Profunda

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

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	11 de 20

3.9 TABLAS DE PICAR

3.9.1 Materiales

- Scotch Brite
- Alambrina
- ASEP 60
- Tina
- Agua

3.9.2 Procedimiento

3.9.2.1 Limpieza continua

- a) Se hace un barrido de la tabla
- b) Se frota con la scotch brite y se enjuaga
- c) Se rocía con ASEP 60 y se deja secar hasta su próximo uso

3.9.2.2 Limpieza Profunda: diario al cierre de la jornada

- a) Hacer los pasos de 3.9.2.1 exceptuando el paso c)
- b) Llenar la tina con agua y una solución de ACEP 60
- c) Sumergir todas las tablas en la tina
- d) Dejar reposar dentro de la tina toda la noche

3.10 SARTENES Y OLLAS

3.10.1 Materiales


- Scotch Brite
- Alambrina
- Clean Plac
- Agua

3.10.2 Procedimiento


3.10.2.1 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

3.10.2.2 Limpieza Profunda

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	12 de 20

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

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	13 de 20

3.11 MESAS DE TRABAJO

3.11.1 **Materiales**

- Deosol
- Asep 60
- Paño
- Scotch Brite


3.11.2 **Procedimiento**

3.11.2.1 **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.

3.11.2.2 **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.

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	14 de 20

3.12 LAVA PLATOS


3.12.1 Materiales

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

3.12.2 Procedimiento

3.12.2.1 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.

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	15 de 20

3.13 FREIDORA Y PLANCHA

3.13.1 **Materiales**

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


3.13.2 **Procedimiento**

3.13.2.1 **Limpieza continua**

- a) 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
- b) 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

3.13.2.2 **Limpieza Profunda**

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

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	16 de 20

3.14 UTENSILIOS DE LIMPIEZA

3.14.1 MATERIALES

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

3.14.2 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.

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	17 de 20

3.15 TRAMPA DE GRASAS

3.15.1 MATERIALES

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

3.15.2 PROCEDIMIENTO

3.15.2.1 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.

3.15.2.2 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.

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	18 de 20

III. 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

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	19 de 20

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

	PROGRAMA	Código:	PG-IA-02
	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Fecha de elaboración:	01/2020
		Versión, Fecha:	01-08/2020
		Página:	20 de 20

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

----- FIN DEL DOCUMENTO -----

Versión documento		Cambios		Fecha
Obsoleto	Actual	N°	Descripción	
N.A.	1	1	Se realiza la revisión del documento por parte del asesor del SIG y en encargado del SIG. Se modifica el código de documento, no infiera modificación de la versión.	10/05/2018