AGROMERCADO ADEJE	**REGISTROS DE PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** **NEVERAS / CÁMARAS FRIGORÍFICAS** **PRODUCTOS DE CARNICERÍA**	Ed: 2 Rev :2 FEBRERO 2025

Indicaciones	**Fases operativas proceso limpieza y desinfección**
• Superficies en buen estado y limpios • Puertas y gomas en buen estado y limpios • Los productos no contactan con el suelo • Separación materias primas de los elaborados, y/o semielaborados • Ausencia de caducados • Temperatura: lectura / medición	• Eliminar residuos con bayeta • Disolver producto en agua • Aplicar bayeta frotando • Dejar actuar 5 minutos • Aclarar con agua • Secar con papel de un solo uso

FECHA	**Refrigerados: 4-10º C**		**Persona que realiza la vigilancia**	**PRODUCTO (De limpieza utilizado)**	**Dosificación**	**Observaciones / Incidencias**	**Firma responsable limpieza (Productor)**
	Hora	**Temperatura**					