

REGISTROS DE PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN NEVERAS / CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Ed: 2 Rev :2 FEBRERO 2025

PRODUCTOS LÁCTEOS / QUESOS

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	Dosificación	Observaciones / Incidencias	Firma responsable limpieza (Productor)
	Hora	Temperatura		utilizado)		,	