

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IT-0603

Edición 04

Fecha: julio de 2013

Página 1 de 8

ÍNDICE

1. OBJETO Y ALCANCE
2. RESPONSABILIDAD
3. DESARROLLO
 - 3.1. Programa de limpieza y desinfección
 - 3.2. Comprobación de la eficacia del programa de limpieza y desinfección
4. REGISTROS DE CALIDAD
5. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

Elaborado y Revisado (Fecha y firma)	Revisado y Aprobado (Fecha y firma)
Director de Servicios	Gerencia

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IT-0603

Edición 04

Fecha: julio 2013

Página 2 de 8

1. OBJETO Y ALCANCE

El objetivo de esta instrucción es asegurar un adecuado estado de limpieza y desinfección de las áreas comunes, asegurando que las operaciones de limpieza y desinfección realizadas se llevan a cabo correctamente.

La instrucción aplica a todas las zonas e instalaciones comunes del mercado responsabilidad de Mercapalma, S.A.

2. RESPONSABILIDAD

Las responsabilidades de esta instrucción técnica recaen sobre el Director de Servicios, , el [personal de Mantenimiento y Limpieza asignado](#).

3. DESARROLLO

3.1. Programa de limpieza y desinfección

Teniendo en cuenta que se trata de un mercado mayorista cuya actividad no está directamente relacionada con la manipulación de alimentos, se describirá el programa de limpieza y desinfección más adecuado para llevar a cabo en las instalaciones comunes del mercado.

El programa de limpieza y desinfección consiste en un documento en el que se contemplan las instrucciones de los procedimientos de limpieza y desinfección a seguir.

Incluye:

- **QUÉ SE LIMPIA**, todas las instalaciones del mercado (calles, aseos, pasillos centrales).
- **CÓMO SE LIMPIA**, procedimiento a seguir para asegurar la correcta limpieza y desinfección (métodos).
- **CON QUÉ SE LIMPIA**, productos utilizados. Deberán ser aptos para el uso en la empresa alimentaria. Se deberá disponer de la ficha técnica correspondiente.
- **CUÁNDO SE LIMPIA**, frecuencia de las operaciones de limpieza y desinfección, específica para cada zona, equipo y utensilio.

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IT-0603

Edición 04

Fecha: julio 2013

Página 3 de 8

El programa establecido se trata de un programa de mínimos, tal que en algunos casos, la frecuencia puede verse aumentada según la época del año y la actividad en el mercado. Por tanto, el aumento de la frecuencia establecida no implicará una incidencia. En algunas frecuencias, se establecen los días de la semana para la realización de las tareas. Estos días son orientativos y están establecidos con el objetivo de mejorar la organización del personal, por lo que no realizar la tarea el día marcado no será motivo de incidencia siempre y cuando se cumplan las frecuencias mínimas establecidas.

- **QUIÉN LIMPIA**, personas responsables de llevar a cabo las tareas de limpieza y desinfección. En el registro, se indicarán las iniciales correspondientes de cada uno de los operarios y/o personal de limpieza encargados de realizar las tareas. *En el caso de los aseos del pabellón IV la limpieza y desinfección es llevada a cabo por una empresa externa por lo, su realización será registrada por el [Personal de mantenimiento y limpieza asignado](#).*
- **QUIÉN SUPERVISA**, persona responsable de asegurar que las acciones de limpieza y desinfección se llevan a cabo correctamente.

En el acuerdo con cualquier empresa externa de limpieza se deberá poner en conocimiento de la misma, la obligatoriedad de utilizar los productos de limpieza de que dispone Mercapalma, S.A.

De manera general el proceso de limpieza y desinfección constará de las siguientes etapas:

- **Pre – lavado**, eliminación previa de la suciedad. No será necesaria la aplicación de ningún producto. Deberá utilizarse agua potable y evitar el barrido en seco. En algunos casos será necesario desmontar algunos equipos, raspar superficies,... con el objetivo de eliminar los restos visibles de suciedad.
- **Lavado**, aplicación de detergente o desengrasante con el objetivo de eliminar y disolver las partículas de materia orgánica que dificultarían una correcta desinfección posterior. Habrá que tener en cuenta el tiempo de aplicación del producto utilizado.
- **Aclarado**, se realizará con agua potable. El objetivo será la eliminación de los restos orgánicos disueltos y del detergente utilizado.

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IT-0603
Edición 04
Fecha: julio 2013
Página 4 de 8

- **Desinfección**, aplicación del producto desinfectante adecuado el tiempo necesario para la correcta eliminación de los posibles microorganismos presentes en el medio.
- **Aclarado**, eliminación de los restos de desinfectantes. Tener en cuenta que no todos los desinfectantes requieren de aclarado, consultar la ficha técnica del producto utilizado.
- **Secado**, para la eliminación de la humedad. No deberán utilizarse trapos. El objetivo es reducir la cantidad de agua a disposición de los microorganismos.

Para la limpieza y desinfección se disponen de productos varios (detergente/desengrasante, desinfectante y detergente-desinfectante) en función de los cuales se establecen los siguientes métodos de limpieza:

MÉTODO 1. ELIMINACIÓN DE RESTOS	
	Barrido en húmedo, agua a presión, eliminación manual de restos,...
MÉTODO 2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MANUAL	
	Eliminación de restos
	Aplicación de detergente-desinfectante (según ficha técnica), frotando. (*)
	Aclarado
	Secado al aire o con papel de un solo uso.
(*) en algunos casos se utiliza primero un desengrasante y se procede al aclarado para luego aplicar el desinfectante.	

En el caso de **oficinas**, incluidas en el programa de limpieza, se considera como método la **limpieza general**, incluyendo vaciado de papeleras, barrido y fregado de suelo así como la limpieza de polvo.

Los productos y utensilios utilizados en las labores de limpieza y desinfección se almacenan en el cuarto de personal, situado en el pabellón IV, separados de los lugares de almacenamiento y manipulación de alimentos, evitando el riesgo de contaminación de los alimentos.

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IT-0603

Edición 04

Fecha: julio 2013

Página 5 de 8

Los utensilios utilizados (cepillos para el barrido en húmedo, fregonas, bayetas, cubos, karcher, máquinas barredoras,...) se mantendrán en un estado de conservación e higiene adecuada, evitando que se conviertan en una fuente de contaminación y, en aquellos casos en que se considere necesario, cuando presenten un avanzado estado de deterioro se sustituirán.

Los productos de limpieza y desinfección se almacenarán correctamente envasados (asegurando un correcto cierre) y etiquetados para su identificación. Deberán utilizarse siguiendo las indicaciones que figuren en su etiqueta y/o ficha técnica correspondiente. La empresa dispondrá de todas las fichas técnicas de los productos utilizados. Para facilitar el control de las mismas, la organización dispondrá de un **Registro de fichas técnicas/seguridad de los productos químicos y de limpieza IT0603R7** que se comprobará durante el primer semestre de cada año.

En función de los responsables de llevar a cabo las tareas de limpieza se diferencian dos programas de limpieza:

Anexo LD1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LLEVADO A CABO POR EL PERSONAL DE LIMPIEZA.

Anexo LD2. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LLEVADO A CABO POR EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO.

El control de las tareas de limpieza y desinfección se llevará a cabo mediante varios registros mensuales, en los que se indicarán:

- Las zonas e instalaciones a limpiar.
- Iniciales de la persona que realiza la tarea (indicar nombre e iniciales de cada uno de los responsables de llevar a cabo tareas de limpieza y desinfección).
- Fecha en que se realiza la tarea, debe coincidir con la establecida en el programa.
- Fecha y firma del responsable de llevar a cabo las supervisiones, realizadas semanalmente por el personal de **mantenimiento y limpieza asignado**
- Las incidencias detectadas y medidas correctoras aplicadas de forma inmediata (aplicación del método de limpieza y desinfección). Si la medida correctora no

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IT-0603

Edición 04

Fecha: julio 2013

Página 6 de 8

podiera aplicarse de forma inmediata se indicará una fecha prevista. En el caso de un incumplimiento reiterativo de este tipo de incidencias se abriría un parte de incidencias (IT0601R1) en el que se detallaría la medida correctora final, indicando cualquier modificación que pudiera sufrir el programa de limpieza y desinfección.

El registro de las tareas de control y supervisión de limpieza y desinfección se lleva a cabo en los siguientes documentos:

- **IT0603R1.** CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LLEVADAS A CABO POR EL PERSONAL DE LIMPIEZA.
- **IT0603R2.** CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LLEVADAS A CABO POR EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO.
- **IT0603R5.** CONTROL DE LIMPIEZA ASEOS LLEVADO A CABO POR PERSONAL DE LIMPIEZA.
- **IT0603R6** LIMPIEZA PARQUE VERDE LLEVADO A CABO POR EL PERSONAL DE LIMPIEZA Y EL RESPONSABLE DEL PARQUE VERDE.

3.2. Comprobación de la eficacia del programa de limpieza y desinfección

Para comprobar la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección, evaluar la eficacia de los mismos y detectar desviaciones existen dos tipos de métodos:

- ◆ Comprobación subjetiva
- ◆ Comprobación objetiva, mediante toma de muestras superficiales o ambientales.
Por el tipo de actividad de Mercapalma, se considera no es de aplicación.

COMPROBACIÓN SUBJETIVA

Consiste en una supervisión visual de los locales, instalaciones, equipos, utensilios,... Se deberá pre - establecer una frecuencia de supervisión que garantice el correcto control de la limpieza y desinfección en la empresa.

Dicha supervisión será llevada a cabo semanalmente, por el personal de **mantenimiento y limpieza asignado**. Deberá quedar registrada indicando firma y fecha en cada uno de los registros de control y supervisión de las tareas de limpieza y des

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IT-0603
Edición 04
Fecha: julio 2013
Página 7 de 8

infección. Cualquier incidencia detectada durante la supervisión deberá indicarse y aplicar de inmediato la medida correctora adecuada.

En algunos casos, la aplicación de una adecuada medida correctora significará modificaciones en el programa de limpieza (p.ej, cambio de producto a utilizar, método utilizado, frecuencia,...), lo cual implicará la apertura de un parte de incidencias.

4. REGISTROS DE CALIDAD

NOMBRE	CÓDIGO	RESPONSABLE	TIEMPO DE ARCHIVO
<i>Programa limpieza y desinfección personal limpieza</i>	Anexo LD1	Director de Servicios / Personal de mantenimiento y limpieza	3 años
<i>Control y supervisión de las tareas de limpieza y desinfección llevadas a cabo por el personal de limpieza</i>	IT-0603R1 S/I Mercanet	Personal de mantenimiento y Limpieza / Director de Servicios	3 años
<i>Programa limpieza y desinfección personal mantenimiento</i>	Anexo LD2	Director de Servicios / Personal de mantenimiento y limpieza	3 años
<i>Control y supervisión de las tareas de limpieza y desinfección llevadas a cabo por el personal de mantenimiento</i>	IT-0603R2 S/I Mercanet	Personal de mantenimiento y limpieza / Director de Servicios	3 años
<i>Control de limpieza aseos</i>	IT 0603R5 S/I Mercanet	Personal de mantenimiento y limpieza	3 años
<i>Limpieza Parque Verde</i>	IT 0603R6 S/I Mercanet	Personal de mantenimiento y limpieza	3 años
<i>Fichas T/S productos químicos y de limpieza</i>	IT 0603R7 S/I Mercanet	Personal de mantenimiento y limpieza	3 años

S/C: Sin codificar S/I: Soporte Informático

5. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

IT-0603

Edición 04

Fecha: julio 2013

Página 8 de 8

EDICIÓN	MODIFICACIÓN REALIZADA	FECHA APROBACIÓN
01	Redacción inicial de la instrucción	26/06/2006
02	Eliminación referencias limpieza contenedores por incorporación Parque Verde. Detallar limpieza Parque Verde.	Agosto 2008
03	Incorporación del Registro de Fichas técnicas y de seguridad de los productos químicos y de limpieza	Septiembre 2009
04	Adecuación a la nueva herramienta informática Mercanet y eliminación de la revisión mensual del supervisor.	Julio 2013