

## Prerrequisitos

- 01 Plan de control del agua
  - 02 Plan de limpieza y desinfección**
  - 03 Plan de control de plagas y otros animales indeseables
  - 04 Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
  - 05 Plan de control de proveedores
  - 06 Plan de trazabilidad
- Otros prerrequisitos de apoyo:**
- 07 Plan de control de temperaturas
  - 08 Plan de mantenimiento y calibrado de instalaciones, utensilios y equipos
  - 09 Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
  - 10 Plan de control de los subproductos y residuos

### Para más información, consulte:

- La *Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*.  
[www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html)

### Con la participación de:



Consorci Sanitari de Barcelona  
Agència de Salut Pública



ASSOCIACIÓ CATALANA  
DE MUNICIPIS I COMARQUES



Dipsalut  
Organisme de Salut Pública  
de la Diputació de Girona



Diputació  
Barcelona



DIPUTACIÓ DE GIRONA



*Los prerrequisitos,  
un camino hacia la seguridad alimentaria*

**Por un entorno y una vida saludables**

Agència de Salut Pública de Catalunya

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 [proteccio.aspc@gencat.cat](mailto:proteccio.aspc@gencat.cat)

<http://salutweb.gencat.cat> <http://salutpublica.gencat.cat>



Generalitat de Catalunya  
Departament de Salut

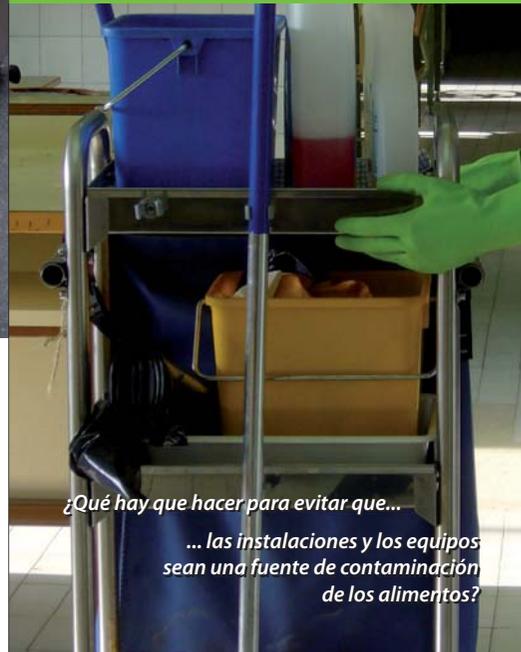


061 CatSalut  
Respon

Agència de Salut Pública de Catalunya

## 02 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LOS AUTOCONTROLES EN  
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS  
PRERREQUISITOS



*¿Qué hay que hacer para evitar que...*

*... las instalaciones y los equipos  
sean una fuente de contaminación  
de los alimentos?*

1

Programa  
de limpieza y desinfección

### Preguntas clave

*¿Qué se limpia?*

### Aspectos que deben describirse

1. Identifique las superficies, equipos y utensilios que se limpian y desinfectan.

Incluya los materiales empleados para la limpieza (cubos, cepillos, etc.).

*¿Cómo se limpia  
y desinfecta?*

2. Describa las etapas o fases del proceso de limpieza y desinfección de forma cronológica.

Indique:

- Los productos utilizados, en qué diluciones o dosis se aplican y qué cantidad es necesario aplicar.
- Los métodos utilizados (limpieza automática o manual, inmersión en agua, secado con papel desechable, desinfección con agua caliente, pulverización a baja o alta presión, etc.).
- El material y el equipo utilizado (cepillos, fregona, cubo, lavadoras, dosificadores...).
- Tiempo y temperatura de actuación u otros parámetros de interés, como las unidades de presión (bar).

# 1

## Programa de limpieza y desinfección

### Preguntas clave

¿Cuándo se limpia y desinfecta?

¿Quién realiza la limpieza y desinfección?

### Aspectos que deben describirse

3. Identifique cuándo y con qué frecuencia se llevan a cabo la limpieza y la desinfección (después de cada jornada de trabajo, después del uso, antes del uso, etc.).

4. Identifique a las personas responsables de efectuar las operaciones de limpieza y desinfección.

*Dicho personal deberá estar formado para aplicar el sistema con eficacia y seguridad. En caso de que el producto esté autorizado para uso exclusivo de personal especializado, el personal deberá disponer del carné de aplicador de tratamientos DDD.*

### Preguntas clave

¿Qué se hace para comprobar que la limpieza y la desinfección son adecuadas?

### Aspectos que deben describirse

5. Describa las actividades de comprobación. Permiten saber que las operaciones de limpieza y desinfección:

- Se llevan a cabo tal como está previsto.
- Son eficaces:
  - No hay suciedad ni grasa visible.
  - Los resultados analíticos son adecuados.



# 2

## Registros

### Anote las acciones que se llevan a cabo y guarde los registros

#### Ejemplos de registros:

- Registro de realización de las operaciones de limpieza y desinfección.
- Registro de los controles visuales de la limpieza.
- Registro de los resultados de los análisis microbiológicos de las superficies.
- Registro de incidencias y de medidas correctoras.

#### Ejemplo:

Registro del control del estado de limpieza de los equipos de trabajo:

Fecha y hora	Resultado del control				Firma de la persona responsable
	Picadora	Cortadora	Cúter	Embutidora	
	C	I	C	I	

C = Correcto  
I = Incorrecto

### Descripción de cada actividad de comprobación

#### 5a. Procedimientos:

##### ¿Qué se comprueba?

- La aplicación de las operaciones de limpieza y desinfección: dosis de desinfectantes, tiempo de actuación, temperatura del agua de desinfección de utensilios, aclarado, secado, etc.
- El resultado de las operaciones de la limpieza de las superficies, de la maquinaria, de las instalaciones, etc.
- El resultado de las operaciones de desinfección (parámetros microbiológicos).

##### ¿Cómo se comprueba?

Explique los métodos de comprobación que se utilizan:

- Comprobaciones visuales.
- Pruebas físico-químicas (temperatura del agua de desinfección, pH del agua de aclarado, etc.).
- Pruebas microbiológicas.

##### ¿Dónde se comprueba?

Defina el lugar o el utensilio objeto de la comprobación. Por ejemplo, la mesa de la sala, los cuchillos...

#### 5b. Frecuencia:

Debe tenerse en cuenta el uso de la instalación o el equipo y el riesgo de contaminación de los alimentos.

#### 5c. Persona encargada:

Designa a los responsables de efectuar cada una de las actividades de comprobación. La persona responsable de supervisar las operaciones de limpieza y desinfección no puede ser la persona que realiza la limpieza y desinfección.

#### 5d. Cómo se registran los resultados:

Defina el sistema que se utilizará para registrar los resultados, las incidencias y las actuaciones derivadas.