

Limpieza Operativa Tradicional

Módulo 1: Reconociendo mi área
Paños & kit de limpieza

Colorimetría de Paños

Los paños utilizados en áreas de alimentos se deben de encontrar:

- ❖ Limpios
- ❖ En buen estado de mantenimiento
- ❖ Dentro de un recipiente , separados por colores, nunca revueltos y con solución Suma J512.

Esta solución debe cambiarse por lo menos 3 veces al día, o cuando se encuentre sucia/contaminada/ y debe llevarse registro de ello en la bitácora de cambio de sanitizante MHA



Paño blanco:
Superficies que tienen contacto directo con alimentos

Paño verde:
Superficies donde se manipulen alimentos pero no de manera directa.

Paño azul:
Superficies generales.

Paño amarillo:
Superficies de baños.
Con marcador indeleble marcar #1 los paños usados para tazas y mingitorios y con #2 para el resto de superficies de los baños.

Kit de Limpieza

A continuación verás todos los utensilios que requieres para poder operar de manera eficiente la limpieza entre funciones, la limpieza de los baños y el lobby, toma en cuenta que para cada área ocuparas diferentes utensilios. Asegúrate de que estén en optimas condiciones pero también es tu responsabilidad cuidarlos.



Escoba



Bote Big Wheel



Mopa



Escobetilla



Bolsas negras



Jalador de agua



Señalamiento piso mojado



Cubeta



Fibra verde P-94



Recogedor



Trapeador



Cubeta con escurridor



Guantes de plástico



Fibra verde P-96