

Plan de limpieza y desinfección

Establecimiento :

Plan de autocontrol - prácticas correctas de higiene

Periodo :

Zona / equipo	Frecuencia	Producto utilizado	Dilución	Tiempo de contacto	Procedimiento	Responsable
Encimeras y superficies de trabajo						
Suelos y sumideros						
Cámara frigorífica y armarios refrigerados						
Zona de fregado y fregaderos						
Campana extractora y filtros						
Material de corte (tablas, cuchillos)						
Cubos de basura y local de residuos						
Aseos y lavamanos						

Dilución y tiempo de contacto: tome los valores de la ficha técnica del producto. Adjunte esas fichas a su plan de autocontrol.

Documento en blanco facilitado gratuitamente por kelvintrack.com