






































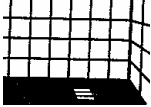


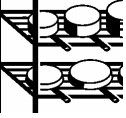




FITXA DE REGISTRE 3. FITXA D'EXEMPLE D'UN PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

ZONA:		CUINA				
Superfícies i/o elements a netejar	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 TERRA						
 PARETS						
 SUPERFÍCIES, MOSTRADORS, EXPOSITORS						
SOSTRES, LLUMS I PORTES						




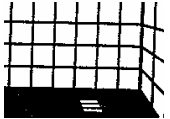


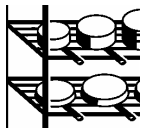




ZONA:	CUINA
--------------	-------

Superfícies i/o elements a netejar	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 FORNS						
 FREGIDORES						
FOGONS, PLANXES EQUIPS DE PES						
 CAMPANES EXTRACTORES						
 MICROONES						




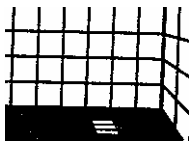







MARMITES, PEROLES						
TAULES DE TREBALL I GANIVETS						
COBERTS I VAIXELLA						
 CUBELLS DE BROSSA						
 SISTEMA D'EXTRACCIÓ (filtres d'oli, carbó activat i de partícules)						
FINESTRES I OBERTURES, PANTALLES MOSQUITERES						

ZONA:		MAGATZEM			
Zona i/o materials a neteja	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús
 TERRA					
 PARETS					
 PRESTATGERIES					
SOSTRES, LLUMS					



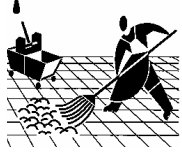







ZONA: CAMBRES FRIGORÍFIQUES

Zona i/o materials a neteja	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 TERRA						
 PARETS						
 PRESTATGERIES						
SOSTRES I LLUMS						

ZONA: SERVEIS HIGIÈNICS I VESTUARIS

Zona i/o materials a neteja	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 TERRA						
 PARETS						
SOSTRES, LLUMS i PORTES						
 SANITARIS						

ZONA: MENJADORS I ZONES DE BARRA

Zona i/o materials a neteja	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 TERRA						
 PARETS						
SUPERFÍCIES						
SOSTRES LLUMS						

INSTRUCCIONS COMPLIMENTACIÓ FITXES PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

- ✓ Aquestes fitxes s'hauran d'adaptar a les instal·lacions i equips de l'establiment.
- ✓ S'hauran d'indicar tots aquells elements que tinguin relació amb la seguretat alimentària.
- ✓ És important indicar la dosificació dels productes utilitzats de manera senzilla (Exp.: un tap per cada 5 l. d'aigua). En cas d'utilitzar diferents productes s'hauran d'indicar les diferents dosificacions i/o normes d'ús.
- ✓ S'haurà d'indicar la temperatura òptima d'actuació del producte (es pot consultar la fitxa del producte o les instruccions d'ús)
- ✓ A la casella de normes d'ús es descriurà les fases operatives del procés de neteja i desinfecció:
 1. Eliminar residus amb baieta de forma mecànica.
 2. Dissoldre el producte en aigua.
 3. Aplicar amb banyeta, fregar.
 4. Deixar actuar 5 minuts.
 5. Esbandir amb aigua ben calenta.
 6. Eixugar amb paper d'un sol ús.
- ✓ Aquest programa s'haurà de revisar i actualitzar- en el seu cas - sempre que es faci un canvi de producte i almenys una vegada l'any.