

## **BITÁCORA**

## PROCESO: DESINFECTACIÓN DE ÁREAS

## TITULO: FORMATO REVISIÓN DE ORDEN Y LIMPIEZA

SUCURSAL: PAG 1 DE 1



ÁREA	FECHA DE LA REVISIÓN			
REVISIÓN REALIZADA POR	HORA:			
ASEO PERSONAL	SI	A MEDIAS	NO	N.A
<ul> <li>* Uniforme completo y en buenas condiciones.</li> <li>* Imagen del empleado pulcra y sin loción o perfume.</li> <li>* Uñas cortas y sin esmalte.</li> <li>* Cabello recogido y limpio.</li> <li>* Portan joyas, collares o cualquier otro objeto.</li> </ul>				
<ul> <li>Se retiran el mandil o bata para ir al sanitario.</li> <li>Procedimiento correcto de lavado de manos antes de producción.</li> <li>Consumen alimento en el área de proceso o producción.</li> </ul>				
SUELOS Y PASILLOS     * Suelos están limpios, secos, sin desperdicios ni material innecesario.     * Paredes limpias y en buen estado.	SI	A MEDIAS	NO D	N.A
ALMACENAJE  * Áreas de almacenamiento de producto en orden y limpieza.  * Cuartos fríos limpios y organizados.  * Puertas o paredes en mal estado o sucios.  * Cubiertas (plástico, vidrio, acero inoxidable, etc.) limpias en buen estado.  * Libre de contaminación (cruzada, medio ambiente, mala higiene y basura)  * Piso limpio, libre de producto en el suelo y plagas (cucaracha y roedores)				N.A
MAQUINARIA Y EQUIPOS	SI	A MEDIAS	NO	N.A
<ul> <li>Se encuentran limpios y libres de todo material innecesario.</li> <li>Libres de filtraciones innecesarias de aceites, grasas y agua.</li> <li>Libre de malos olores y manchas.</li> <li>Mantenimiento preventivo en tiempo y forma.</li> <li>Protecciones adecuadas y los dispositivos de seguridad en funcionamiento.</li> </ul>				
HERRAMIENTAS	SI	A MEDIAS	NO	N.A
<ul> <li>* Almacenadas en cajas o paneles adecuados, cada herramienta tiene su lugar.</li> <li>* Se guardan limpias de aceite y grasa.</li> <li>* Proceso de desinfección correcto.</li> <li>* Están en condiciones seguras para el trabajo, no defectuosas y oxidadas.</li> <li>* Recipientes limpios para colocar mercancía.</li> </ul>				
RESIDUOS Y CONTENEDORES	SI	A MEDIAS	NO	N.A
<ul> <li>* Colocados en lugares accesibles a las áreas de trabajo.</li> <li>* Están claramente identificados los contenedores de residuos especiales.</li> <li>* Contenedor limpio y libre de mal olor al recibirlo.</li> <li>* Exterior, libres de manchas y limpias.</li> <li>* El rebose o exceso de producto en los contenedores.</li> <li>* La zona alrededor de los contenedores esta limpia.</li> <li>* Existen los medios de limpieza a disposición del personal del área.</li> <li>OBSERVACIONES:</li> </ul>				
OBSERVACIONES.				