

Objetivo:	Asegurar la calidad y seguridad de los alimentos mediante el control del riesgo de contaminación por patógenos dentro del ambiente de las instalaciones/bodega.
Personal del área:	Todos los empleados que manejan el producto y el personal de bodega.
Frecuencia:	Quincenalmente, mensualmente, trimestralmente y continuamente como sea necesario.
Materiales:	<p><i>Lista de limpieza de las instalaciones, Lista de inspección de la bodega, plumas.</i></p> <p><i>El SOP para preparar una solución, desinfectante con cloro o comprar un producto desinfectante con etiqueta.</i></p> <p>Agua potable,* escoba, recogedor de basura un letrero que diga “Cuidado suelo mojado –”, un cepillo para tallar/esponja(s), jabón, un trapo(s) limpio(s)/toallas de papel, bolsas para basura, una botella con rociador, una cubeta, equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés) como guantes, delantal y protector para los ojos.</p> <p>Todo el equipo de limpieza debe ser destinado a este uso solamente. Evite una contaminación cruzada con otras áreas de las instalaciones. Los químicos para limpiar deben almacenarse en envases adecuadamente etiquetados y a prueba de derrames.</p>
Procedimientos:	<p><i>Bodega – semanalmente</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Empiece por lavarse las manos apropiadamente; vea el SOP Lavado de manos. Revise el área y todas las superficies e identifique artículos desechados que deben ser reciclados o convertidos en abono en los contenedores apropiados. Barra el piso y coloque la basura en el contenedor apropiado. Vacíe todos los contenedores de composta, reciclado o basura en el contenedor(es) de basura adecuado(s) que se encuentran en el exterior de las instalaciones. Coloque un letrero visible advirtiendo sobre pisos y superficies mojados. Limpie con agua y jabón todas las superficies que toquen los alimentos (encimeras, mesas para empaquetado). Siga las indicaciones del SOP sobre cómo preparar una solución desinfectante con cloro o, si usa un producto desinfectante comprado, lea cuidadosamente las instrucciones de la etiqueta. Use guantes, protección de ojos y un delantal de plástico cuando mezcle la solución desinfectante. Use la botella con rociador para aplicar la solución desinfectante a todas las superficies en contacto con los alimentos (encimeras, mesas de empaquetado). Limpie cualquier exceso. Todos los pasos de limpieza deben enfocarse en limpiar “primero arriba y abajo al último”. Trapee los pisos con jabón y agua. Deje que los pisos se sequen al aire. Retire el letrero de precaución. <p><i>Refrigerador – semanalmente</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Revise el área y todas las superficies y busque los artículos desechados que deben ser reciclados o convertidos en abono en los contenedores apropiados.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Barra el piso y tire la basura en el contenedor adecuado. 3. Verifique no haya agua goteando o estancada. 4. Retire cualquier desecho de los drenajes del suelo. 5. Coloque un letrero visible para advertir sobre pisos y superficies mojados. 6. Limpie con agua y jabón todas las superficies en contacto con alimentos (estantes, mesa para empaquetado). 7. Siga las indicaciones del SOP sobre cómo preparar una solución desinfectante con cloro, o si usa un desinfectante comprado, siga cuidadosamente las instrucciones de la etiqueta. 8. Enjuague los drenajes con la solución desinfectante. 9. Use la botella con rociador para limpiar con la solución desinfectante todas las superficies que estén en contacto con los alimentos (estantes, mesa para empaquetado). Limpie el exceso. Todos los pasos de limpieza deben enfocarse en limpiar “primero arriba y abajo al último”. 10. Trapee los pisos con jabón y agua. 11. Permita que los pisos se sequen al aire. 12. Retire el letrero de precaución. <p><i>Bodega – trimestralmente</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sacuda las telarañas de las paredes y cielos. 2. Mueva las tarimas y otros objetos estacionarios y barra debajo y detrás de ellos antes de regresarlos a su posición original. 3. Limpie las paredes y estantería con jabón y agua. 4. Siga el SOP sobre cómo preparar una solución desinfectante con cloro o si usa un producto desinfectante comprado siga cuidadosamente las instrucciones de la etiqueta. 5. Rocíe las paredes con la solución desinfectante. <p><i>Refrigerador – trimestralmente</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retire todos los productos del refrigerador. 2. Limpie y retire la basura. 3. Limpie las paredes y estantería con jabón y agua. 4. Siga las instrucciones del SOP sobre cómo preparar una solución desinfectante con cloro, o si usa un producto desinfectante comprado, lea cuidadosamente las instrucciones en la etiqueta. 5. Rocíe las paredes con la solución desinfectante.
<p>Supervisión:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El personal que lleva a cabo la limpieza de la bodega debe anotar sus iniciales y la fecha en la <i>Lista de limpieza de las instalaciones</i>. 2. El gerente de la bodega debe inspeccionar visualmente la bodega, dos veces al día, a las 8 am y 4 pm, para corroborar que está limpia y que se ha cumplido con los procedimientos antes mencionados. La inspección debe ser registrada con iniciales y fecha en la <i>Lista de limpieza de la bodega</i>. 3. El personal debe llevar a cabo una inspección visual sobre la limpieza del área de la bodega antes de iniciar actividades de empaquetado o manejo de productos.
<p>Acción correctiva:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si la limpieza de la bodega no cumple con los estándares, el personal debe llevar a cabo una acción correctiva e indicar dicha(s) acción(es) en la <i>Lista de limpieza de las instalaciones</i>. Una acción correctiva puede incluir limpieza de una zona o una limpieza profunda. 2. Los productos afectados por el incumplimiento de los estándares de limpieza serán inspeccionados y desechados si es necesario. 3. El gerente general debe determinar si es necesario un reentrenamiento sobre los procedimientos de limpieza de la bodega. 4. Cualquier reentrenamiento debe ser documentado en la <i>Lista de capacitación de empleados</i> junto con las iniciales del personal responsable de la falla.

Verificación:	<ol style="list-style-type: none"> De manera semanal, el gerente general debe revisar y anotar sus iniciales en la <i>Lista de limpieza de las instalaciones</i> y <i>Lista de inspección de la bodega</i> Si ocurren acciones correctivas, el supervisor revisará los pasos de la acción correctiva en un lapso de siete días y volverá a revisarlos según sea necesario.
Mantenimiento de registros:	Copias impresas de las listas se guardarán en el archivero de la oficina.

* El agua potable se define como aquella que cumple con los estándares para propósitos de consumo del estado o la autoridad local con jurisdicción o que cumple con los estándares prescritos por la U.S. Environmental Protection Agency's National Primary Drinking Water Regulations (40 CFR 141).

Reconocimientos:

Erin DiCaprio, M.S., Ph.D., Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Thais Ramos, M.S., Ph.D., Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis

Gwenaël Engelskirchen, Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D., Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un sustituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.