



Buenas prácticas de manufactura

Julio - Agua estancada /
Limpieza y saneamiento

Issued date: 11/18/2025
Supersedes: 10/24/2024

Eliminación de agua estancada en suelos

- Durante las operaciones diarias, toda el agua estancada en los pisos se eliminará de forma rutinaria. Esto incluye:
 - 1. Agua estancada en la parte superior de las salidas de limpieza del desagüe.
 - 2. Agua estancada en el piso debido a la limpieza de rutina.



Criterios de agua

- El agua que se usa para la limpieza y el saneamiento, o que de otro modo entra en contacto con los alimentos o las superficies en contacto con los alimentos, debe ser potable.
- Se debe proporcionar agua fría y caliente en las estaciones de limpieza de equipos.



Manejo del agua y prevención de aerosoles

- Cerca de equipos desinfectados y en áreas de producto terminado expuesto, mangueras de agua (que excedan las 100 psi) o mangueras de aire comprimido **no se deben usar** para limpiar el piso o el equipo debido a la formación de aerosoles.



Manejo del agua y prevención de aerosoles

- No más de spray. Esto significa que no se debe salpicar agua del piso o de equipos sucios sobre equipos o procesos limpios durante la operación.
- Se debe evitar que el agua de las operaciones de limpieza en un área fluya, o se debe controlar cuando fluya, hacia las áreas donde se produce el producto.

Manipulación sanitaria de herramientas y equipos de saneamiento

- Para evitar la contaminación, ciertas herramientas y equipos DEBEN usarse solo para el propósito previsto, dedicados a estos usos específicos y manipulados y / o almacenados por separado.

Código de colores

Negro -
¡Drenajes
ÚNICAMENTE!



Código de colores

rojo –

Áreas crudas



Código de colores

Café -
Para pisos
SOLAMENTE



Código de colores

Amarillo –

Limpieza
ambiental
(paredes, techo y
afuera del equipo).



Código de colores

blanco -

Superficies de
contacto con el
producto



Código de colores

Azul -
Producto de
queso azul



Código de colores

Morado ==

Superficies en
contacto con el
producto – Zona 1
Azul y no azul.



Manipulación de juntas

Las juntas deben manipularse y almacenarse de manera higiénica:

1. Las juntas de contacto con el producto deben limpiarse o reemplazarse con una frecuencia definida.
2. Las juntas usadas o dañadas / gastadas deben desecharse para evitar un uso posterior inadvertido.
3. Las juntas nuevas deben lavarse antes de su uso.
4. Las juntas limpias deben almacenarse en un contenedor sanitario designado.

